



MSZC KÁLLAY RUDOLF SZAKKÉPZŐ ISKOLA  
SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS KÉPZÉSI PROGRAMJA

*Duális partnerekkel közösen kidolgozva*

## Tartalom

<b>MSZC KÁLLAY RUDOLF SZAKKÉPZŐ ISKOLA Szakirányú oktatás Képzési programja.....</b>	<b>1</b>
<b>Cukrász esti munkarend.....</b>	<b>3</b>
<b>Divatszabó esti munkarend .....</b>	<b>51</b>
<b>Kereskedelmi értékesítő 2022.....</b>	<b>98</b>
<b>Kereskedelmi értékesítő esti munkarend .....</b>	<b>151</b>
<b>Kereskedelmi értékesítő 2021.....</b>	<b>207</b>
<b>Panziós-fogadás esti munkarend.....</b>	<b>260</b>
<b>Pincér-vendégtéri szakember esti munkarend 2022 .....</b>	<b>300</b>
<b>Pincér-vendégtéri szakember nappali munkarend 2021 .....</b>	<b>350</b>
<b>Vendégtéri szaktechnikus .....</b>	<b>394</b>
<b>Szakács esti munkarend 2022.....</b>	<b>463</b>
<b>Szakács szaktechnikus .....</b>	<b>509</b>
<b>Szakács 2021 .....</b>	<b>563</b>
<b>Szakácssegéd .....</b>	<b>603</b>
<b>Szociális ápoló és gondozó esti munkarend.....</b>	<b>617</b>
<b>Szociális ápoló és gondozó nappali munkarend.....</b>	<b>672</b>
<b>Épület- és szerkezetlakatos nappali munkarend .....</b>	<b>742</b>
<b>Hegesztő nappali munkarend.....</b>	<b>828</b>
<b>Bádogos esti munkarend.....</b>	<b>920</b>
<b>Bádogos nappali munkarend.....</b>	<b>967</b>
<b>Épület- és szerkezetlakatos esti munkarend .....</b>	<b>1010</b>
<b>Épület- és szerkezetlakatos rövidített képzés.....</b>	<b>1084</b>
<b>Falazókőműves.....</b>	<b>1150</b>
<b>Hegesztő esti munkarend .....</b>	<b>1167</b>
<b>Hegesztő rövidített képzés .....</b>	<b>1216</b>
<b>Kőműves esti munkarend .....</b>	<b>1259</b>
<b>Kőműves nappali munkarend .....</b>	<b>1298</b>



# ***Képzési program***

CUKRÁSZ ESTI MUNKAREND

## ***Felnőttképzés***

***Nagykovács***

***2022***

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Cukrász
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 01
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Cukrászsegéd
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	120 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanuló, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.)	
11.	<b>A képzés célja:</b>	A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, étel- és italbiztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	10. évfolyam

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve

		jobb ízű minőségi termékek elérésére.	választja ki az anyagokat.
Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányad-számítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.	Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.
Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.	Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.	
A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Gépek, berendezések használatok felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.	Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatok előírt balesetvédelmi utasításokat.
Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék-készítés műveletét.
Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajas tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az	Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a

		igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tészta típuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára	tésztakészítő módszerek fejlesztésére.
Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajastészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztából készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.		
Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.		
Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.		
Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez.	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercsek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.	Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.
Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat,	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános	Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses,	Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi

<p>desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.</p>	<p>csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését.</p> <p>Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.</p>	<p>letisztult, kikészítés alkalmazására.</p>	<p>követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.</p>
<p>Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait.</p> <p>Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).</p>	<p>Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.</p>	<p>Betartja a fagyaltkészítés élelmiszer- biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására.</p>
<p>Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládé temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.</p>	<p>Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.</p>	<p>Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékészítés, a bonbon készítés előírásait.</p>
<p>Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.</p>	<p>Ismeri a baracklekvár-bevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral</p>	<p>Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.</p>	<p>Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is.</p>

	fűjt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját.		
Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.	Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.
Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével). Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plastik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.	Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.	Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.
A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.	Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.	Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.	Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)



1.	Iskolai előképzettség	10. évfolyam
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Név	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető					
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy					
3.	Oktató(k)					
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)					

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Szaktanterem Tankonyha
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló Informatikai eszközök
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	261	97%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	9	3%
3.	A foglalkozások összes óraszama (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	243	90%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	27	10%
3.	A foglalkozások összes óraszama (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	175,5	90%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	19,5	10%
3.	A foglalkozások összes óraszama (óra):	195	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama (óra)
1.	Cukrász – középszintű képzés/Előkészítés	54	0	54
2.	Cukrász – középszintű képzés/ Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	36	0	36
3.	Cukrász – középszintű képzés/ Cukrászati termékek készítése	108	0	108
4.	Cukrász – középszintű képzés/ Cukrászati termékek befejezése, díszítése	36	0	36
5.	Cukrász – középszintű képzés/ Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	27	9	36
<b>A tanulási területek összes óraszama:</b>		<b>261</b>	<b>9</b>	<b>270</b>

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama (óra)
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ Munkavállalói idegen nyelv	0	18	18
2.	Cukrász – középszintű képzés/Előkészítés	18	0	18

3.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	18	0	18
4.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Cukrászati termékek készítése</b>	162	0	162
5.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	18	0	18
6.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	27	9	36
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		243	27	270

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	13	13
2.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Előkészítés</b>	13	0	13
3.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	13	0	13
4.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Cukrászati termékek készítése</b>	117	0	117
5.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	13	0	13
6.	Cukrász – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	19,5	6,5	26
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		175,5	19,5	195

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatá	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	

nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	sait, tulajdonságait.			
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.	Teljesen önállóan		
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.	Teljesen önállóan		
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.	Teljesen önállóan		Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.	Teljesen önállóan		
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.	Teljesen önállóan		
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és	Teljesen önállóan		

		minőségi követelményeit.			
2.	Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait.	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felismerése.	
	Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.	Teljesen önállóan		
	Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.	Teljesen önállóan		
	A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.	Teljesen önállóan		A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása
	Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei	Teljesen önállóan		A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete
3.	Töltelékeket, krémekeket készít (uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez)	Ismeri a gyümölcs-töltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák, receptek keresése az interneten.

	). Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncs-töltelék és tejszínkrémek készítését.			
	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajas tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat.	Teljesen önállóan		
	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez.	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési	Teljesen önállóan		

		hőfokokat és sütési módokat.			
	Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajos tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését.	Teljesen önállóan		
	Édes teasüteményekhez ez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalács-tésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.	Teljesen önállóan		
	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket, tekercsüket, minyonokat, omlós desszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alap-torták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher-puncs- és formában sült gyümölcs-torta), hagyományos tejszínes torták (orosz-krém, Fekete-erdő, tejszínes túró-torta, tejszínes joghurt-torta),	Teljesen önállóan		



		<p>különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercek, minyonok (vágott szűrt és tésztahüvelyből 1-1 alap- termék) és omlós tésztából készült desszertek.</p>			
	<p>Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a desszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokonde- felvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

		készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.			
	Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontöltelékét készít, csokoládé-hüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillásbonbonok, a nugátbonbonok a gyümölcsbonbonok készítését.	Teljesen önállóan		
	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését.	Teljesen önállóan		
4.	Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

		<p>szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat) készítését.</p>			
	<p>Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása</p>
	<p>Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.</p>	<p>Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munka-rajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

		, marcipánfigurák, -virágok, a karamell- főzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.			
5.	Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszertípusn ak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árúkészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
	Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételé vel, a cukrászati félkész termékek nyersanyagérték ének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan		Cukrászati receptek árai, mennyiségek adatainak bevitelére, számítások ellenőrzése
	Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználá s, nyitókészlet,	Instrukció alapján részben önállóan	Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitelére,	

		zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását és az anyagi felelősség kötelezettségeit.			számítások ellenőrzése
6.	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására.	
	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a	
	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés mód- szereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan	szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Cukrász – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)								
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszámja
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e				
		Az évfolyam összes óraszámja						
Cukrász – középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>85</b>
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	54	0	0	0	0	0	54
	Munkafolyamatok előkészítése	0	0	18	0	13	0	31
	<b>Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	36	0	18	0	13	0	67
	<b>Cukrászati termékek készítése</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>117</b>	<b>0</b>	<b>387</b>
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	14	0	8	0	0	0	22
	Tészták és uzsonnasütemények készítése	26	0	22	0	0	0	48
	Tészták és sós teasütemények készítése	26	0	9	0	0	0	378
	Krémes készítmények előállítása	14	0	17	0	0	0	31
	Édes teasütemények, mézések készítése	14	0	25	0	0	0	39
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	14	0	54	0	0	0	68
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	0	0	0	0	74	0	74
	Bonbonok készítése	0	0	27	0	0	0	27
	Hidegcukrászati termékek készítése	0	0	0	0	29	0	29
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	0	0	0	0	14	0	14
	<b>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	Bevonatok készítése, alkalmazása	9	0	9	0	0	0	18
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	27	0	9	0	0	0	36
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	0	0	0	0	13	0	13
<b>Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>19,5</b>	<b>6,5</b>	<b>98</b>	
Anyaggazdálkodás	18	5	18	5	0	0	46	
Cukrászati termékek kalkulációja	9	4	9	4	0	0	26	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Cukrász – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszámja
		1. gy/e	2/1 gy/e		2/2 gy/e			
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja						
	Elszámoltatás	0	0	0	0	19,5	6,5	26
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>31</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	0	9	0	0	9
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	0	9	0	0	9
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	0	0	0	4	4
	Állásinterjú	0	0	0	0	0	9	9
<b>Tanulási terület össz. óraszámja:</b>		<b>261</b>	<b>9</b>	<b>243</b>	<b>27</b>	<b>175,5</b>	<b>19,5</b>	<b>735</b>

Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.: 1	A munkafeladat megismerése	1-3. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.: 1	Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre	4-22. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz.: 1	Receptek, használati utasítások értelmezése	22-26. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz.: 1	A megadott anyaghányad kiszámítása	27-39. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz.: 1	Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján	40-49. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz.: 1	Anyagok mérése	50-54. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy választott recept anyaghányad számítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Szaktanterem		-	
Eszközök és berendezések:	Mérőberendezések		-	
Anyagok és felszerelések:	Számológép		-	



Egyéb speciális feltételek:	-	-
-----------------------------	---	---

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek	1-18. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása	19-36. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy kiválasztott gép ismertetése: működési ismerete, ápolása, tisztítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Szaktanterem, tankonyha		-	
Eszközök és berendezések:	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések,		-	

	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Cukrászati termékek készítése

<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</b>	1. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése</b>	2-3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás</b>	4-5. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás</b>	6-7. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése</b>	8-9. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Túrótöltelékek készítése</b>	10-11. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Sós töltelékek, készítése</b>	12-13. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése</b>	14. óra	páros
	<b>Tészták és uzsonnasütemények készítése</b>			
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</b>	15-16. óra	csoportos	

	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése	17-24. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése	25-32. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése	33-40. óra	egyéni
<b>Tészták és sós teasütemények készítése</b>				
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	41-42. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése	43-48. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából	49-54. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából	55-60. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3	Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából	61-66. óra	egyéni
<b>Krémes készítmények előállítása</b>				
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	67-73. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakermes készítése	74-80. óra	egyéni

<b>Édes teasütemények, mézések készítése</b>				
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	81-87. óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítás, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése	88-94. óra	egyéni	
<b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</b>				
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 3	Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	95-101. óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 3	Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajás lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése	102-108. óra	egyéni	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		egy kiválasztott sütemény hozzávalóinak ismertetése		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha	-		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok	-		

	Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

<b>A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Bevonatok készítése, alkalmazása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</b>	1-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>Baracklekvár-bevonat, zselé készítése</b>	4-6. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Fondán melegítése, hígítása</b>	7-9. óra	egyéni
	<b>Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével</b>	10-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel</b>	13-15. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcsrel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval</b>	16-18. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval</b>	19-21. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 8.	<b>Krémes termékek, bevonása fondánnal,</b>	22-24. óra	páros

	TEA-s.sz: 4	szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)		
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után	25-27. óra	párps
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal	28-30. óra	páros
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása	31-33. óra	páros
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4	Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése	34-36. óra	páros

#### Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy termék díszítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tankonyha	-

<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

Az anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Anyaggazdálkodás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Az árukészlet ellenőrzése a raktárban</b>	1-4. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása</b>	5-8. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése</b>	9-13. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása</b>	14-18. óra	páros
	<b>Cukrászati termékek kalkulációja</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével</b>	19-22. óra	páros
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</b>	23-27. óra	egyéni	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Anyaggazdálkodás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: 5	<b>Az árukészlet ellenőrzése a raktárban</b>	1. óra	

	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása</b> TEA-s.sz: 5	2. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése</b> TEA-s.sz: 5	3-4. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása</b> TEA-s.sz: 5	5. óra
<b>Cukrászati termékek kalkulációja</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével</b> TEA-s.sz: 5	6-7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása</b> TEA-s.sz: 5	8-9. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>egy cukrászati termék nyersanyag-értékének kiszámolása</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető</b>
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető</b>
<b>Az anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök	Informatikai eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Számológép Bizonylatok	Számológép Bizonylatok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Munkafolyamatok előkészítése</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján</b>	1-9. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján</b>	10-18. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			munkafolyamat tervezése papír alapon	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítás gyakorlatlal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Szaktanterem		-	
Eszközök és berendezések:	Mérőberendezések		-	
Anyagok és felszerelések:	Számológép		-	
Egyéb speciális feltételek:	-		-	

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Berendezések, gépek és készülékek előkészítése</b>	1-9. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a</b>	10-18. óra	páros

		technológiának megfelelő programozása		
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy gép szétszerelése és összerakása használatra	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem, tankonyha		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

**A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása</b>					
<p>Gyakorlati lebonyolított óraszám és szervezési módja:</p> <p>helyszínen foglalkozások és ajánlott</p>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése	1-2. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrém készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése	3-4. óra	páros	
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	Tejszínikrémek készítése, ízesítése	5-6. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	Puncstöltelék készítése	7-8. óra	csoportos	
	<b>Tészták és uzsonnasütemények készítése</b>				
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése	9-13. óra	egyéni	
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése	14-18. óra	egyéni	
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése	19-24. óra	egyéni		

Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz.: 3	<b>Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</b>	25-30. óra	páros
<b>Tészták és sós teasütemények készítése</b>			
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz.: 3	<b>Ismétlés: Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése</b>	31-32. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz.: 3	<b>Ismétlés: Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából</b>	33-34. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz.: 3	<b>Ismétlés: Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából</b>	35-36. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz.: 3	<b>Ismétlés: Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</b>	37-39. óra	csoportos
<b>Krémes készítmények előállítása</b>			
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz.: 3	<b>Ismétlés: Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése</b>	40-47. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz.: 3	<b>Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</b>	48-56. óra	egyéni
<b>Édes teasütemények, mézesek készítése</b>			
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz.: 3	<b>Ismétlés: Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése</b>	57-61. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz.: 3	<b>Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</b>	62-71. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz.: 3	<b>Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése</b>	72-81. óra	egyéni
<b>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</b>			
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz.: 3	<b>Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése</b>	82-88. óra	páros
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz.: 3	<b>Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurttorta készítése</b>	89-95. óra	páros

	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával	96-102. óra	páros
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	Szeletek, tejszínes szeletek készítése: Torták töltése szögletes alakban Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése	103-114. óra	páros
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 3	Felvert lapokból készült tekercek készítése	115-121. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 3	Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.	122-128. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 3	Omlós tésztából készült desszertek készítése	129-135. óra	egyéni
<b>Bonbonok készítése</b>				
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 3	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	136-144. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 3	Csokoládé temperálása	145-153. óra	páros
	Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 3	Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázbbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése	154-162. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			bonbon készítése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvastó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

<b>A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Bevonatok készítése, alkalmazása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása</b>	1-4. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése</b>	5-9. óra	páros
	<b>Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása</b>			

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után	10-12. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése	13-15. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Cukrászati termékek tálalása	16-18. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			csokoládébevonat készítése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagyaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések		-	

	Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Anyaggazdálkodás–adminisztráció–elszámoltatás

Az anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott óraszám és szervezési módja:</b>	<b>Anyaggazdálkodás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.</b>	1-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>Árufelhasználás megállapítása</b>	6-10. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>Áruszükséglet megállapítása</b>	11-13. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</b>	14-18. óra	egyéni
	<b>Cukrászati termékek kalkulációja</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</b>	19-22. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</b>	23-27. óra	egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Anyaggazdálkodás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:	<b>Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.</b>	1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.:	<b>Árufelhasználás megállapítása</b>	2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.:	<b>Áruszükséglet megállapítása</b>	3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.:	<b>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</b>	4-5. óra	



	<b>Cukrászati termékek kalkulációja</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</b> TEA-s.sz: 5	6-7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</b> TEA-s.sz: 5	8-9. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy áru szükséges rendelési mennyiségének meghatározása, kiszámolása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az anyaggyártás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető
<b>Az anyaggyártás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Szaktanterem	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Informatikai eszközök	Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok	Számológép Bizonylatok
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	10-18. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

Előkészítés

Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Munkafolyamatok előkészítése			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	Előkészületi felülvizsgálata kritériumok alapján	munkák minőségi	1-13. óra páros
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		előkészület a sütéshez		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítás gyakorlatlal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgálával rendelkező személy		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén		
Helyiségek:	Szaktanterem	-		

<b>Eszközök és berendezések:</b>	Mérőberendezések	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Számológép	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése</b>		
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése	1-13. óra páros
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		egy gép hibalehetőségének ismertetése	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	Írásbeli	teszt	
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		osztályzat	
<b>A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-	
<b>A cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem, tankonyha	-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek	-	

	Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Cukrászati termékek készítése

<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Nemzetközi cukrászati termékek készítése</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</b>	1-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</b>	7-10. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése</b>	11-14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése</b>	15-18. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Francia forrázott tészta készítése, nyomósákkal alakítása, sütése</b>	19-22. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal</b>	23-26. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Betétek készítése: roppanós rétegek készítése</b>	27-30. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Krémek készítése: Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcszselével</b>	31-34. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Krémek készítése: Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával,</b>	35-38. óra	egyéni

		csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal		
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3		Krémek készítése: Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval	39-42. óra	páros
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3		Krémek készítése: Vajkrémelek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése	43-46. óra	páros
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3		Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése: Rétegelt vágott monodesszertek készítése	47-50. óra	páros
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3		Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése: Formában dermesztett monodesszertek készítése	51-54. óra	páros
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3		Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése: Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése	55-58. óra	páros
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3		Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése	59-62. óra	páros
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3		Minidesszertek készítése: Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése	63-66. óra	páros
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3		Minidesszertek készítése: Macaron készítése	67-70. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3		Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése	71-74. óra	egyéni
<b>Hidegcukrászati termékek készítése</b>				
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3		Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	75-76. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3		Fagylalt szárazanyag- tartalmának kiszámítása	77-85. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3		Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok,	86-94. óra	páros

		gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése		
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 3		Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése	95-103. óra	páros
<b>Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása</b>				
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 3		A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei	104-105. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 3		Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése	106-108. óra	páros
Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 3		Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése	109-111. óra	páros
Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 3		Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése	112-114. óra	páros
Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 3		Tejcukormentes cukrászati termékek készítése	115-117. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		egy nemzetközi cukrászati termék készítése		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		Írásbeli	teszt	
		Gyakorlati feladat	Szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy.		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>A cukrászati termékek készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével</b>	1. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése</b>	2-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása</b>	4-5. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján</b>	6-7. óra	páros
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása</b>	8-9. óra	egyéni	

	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>Ünnepi, egyedi formájú torták készítése</b>	10-11. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>Díszmunkák tálalása</b>	12-13. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>egy ünnepi torta díszítése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Cukrász szakmai végzettségű minimum 5 év termék-előállítás gyakorlatlal rendelkező, szakoktatói vagy érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>-</b>	
<b>A cukrászati termékek befejezése, díszítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Cukrász kéziszerszámok, eszközök Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák Műanyag tálak, mérőedények Szilikon formák, lapok Mérőberendezések Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok Főzőberendezések, Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések Bonbonformák Asztali gyúró, keverő, habverő, gép Fagylaltgépek Botmixer Aprító gép Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) Sütő, és kelesztő berendezések Légkondicionáló		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-		-	



Egyéb speciális feltételek:	-	-
-----------------------------	---	---

Anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás

Az anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Elszámoltatás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben</b>	1-4. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>Cukrászüzem és raktár leltározása</b>	5-8. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása</b>	9-12. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Megengedett anyagfelhasználás megállapítása</b>	13-16. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Leltáreredmény megállapítása</b>	17-19,5. óra	egyéni
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Anyagismeret</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárcönyvben</b> TEA-s.sz: 5		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Cukrászüzem és raktár leltározása</b> TEA-s.sz: 5		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása</b> TEA-s.sz: 5		3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Megengedett anyagfelhasználás megállapítása</b> TEA-s.sz: 5		4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Leltáreredmény megállapítása</b> TEA-s.sz: 5		5-6,5. óra	
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			Egy szakosított raktár elszámoltatás leltáreredménnyel	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
Az anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Vendéglátóipari közgazdász, üzemvezető	
<b>Az anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Szaktanterem	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Informatikai eszközök	Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok	Számológép Bizonylatok
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 1	1-4. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Állásinterjú TEA-s.sz: 1	5-13. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	-	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-



# ***Képzési program***

DIVATSZABÓ ESTI MUNKAREND

## ***Felnőttképzés***

***Nagykálló***

***2022***

## A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

#### 1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Kreatív
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Divatszabó
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0723 1603
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	Női szabó
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Kreatív ipari ágazati oktatás
8.	<b>Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:</b>	Lakástextil-készítő, Textiltermék-összeállító
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	96óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!)	
11.	<b>A képzés célja:</b>	A női szabó feladata műszaki dokumentáció alapján, sorozat- és méretes nőiruházati termékek gyártása, egyéb termékek ágynemű, függöny, lakástextíliák készítése, ruházati termékek átalakítása, javítása. Munkáját a kreativitás, a divatismeret, a jó kéz ügyesség, a pontosság, a szemmérték, a digitalizáció iránti érdeklődés, az önállóság, valamint a csapatmunka jellemzik. A női szabó alkalmazottként vagy vállalkozóként sorozat és szalontechnológiával női felsőruházati terméket készít, megrendeléseket kezel. Sorozatgyártás esetén műveleti bontásban előkészítő, varrodai összeállító és befejező műveleteket végez. Kiválasztja a gyártáshoz

		<p>szükséges gépeket, vasalóberendezéseket, azokat balesetmentesen üzemelteti. Szabásmintát szerkeszt, modellez közép méretben vagy egyedi testalkatra manuálisan vagy speciális ruhaipari szerkesztő programmal. A szerkesztés után anyagszükségletet számol, szabászati és ragasztási feladatokat végez. Egyedi gyártás esetén méretet vesz, megrendelést kezel, ár kalkulációt készít, egyedi szabást, összeállítást és próbákat végez, próbák után igazít, majd befejezi a női ruházati terméket. Elkészíti a szolgáltatás zárásaként a számlát és átadja a megrendelt terméket.</p>
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség

**2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei** (Forrás: KKK)

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>
A legújabb trendekről, divatirányzatokról információkat gyűjt.	Ismeri a divat változásait, jellemzőit, az Internet lehetőségeit	Munkája során szem előtt tartja a divattrendek változását, fejlődését, törekszik a folyamatos önképzésre	A legújabb trendekről, divatirányzatokról önállóan gyűjt információkat
Használja a ruhaipar alapvető irodai szoftvereit és a szakmai programokat: CAD-CAM.	Alkalmazói szinten ismeri a ruhaiparban használt szakmai szoftvereket és digitális képalkotó programokat, CAD-CAM rendszereket.	Nyitott új, a kor elvárásainak, igényeinek és újításainak megfelelő informatikai szoftverek megismerésére, elsajátítására.	Munkavégzése során önállóan, felelősségteljesen és az elvárt gyakorlatnak megfelelően használja az informatikai eszközöket, programokat.
Szakszerűen használja a kommunikáció során az idegen nyelvű szakkifejezéseket.	Megérti a ruhaipari szaknyelvet, ismeri a divatszabó szakma idegen nyelvű szakkifejezéseit.	Törekszik a helyes és pontos szakmai idegen nyelv használatára.	Önállóan használja az idegen nyelvű szakkifejezéseket

Előkészíti a munkaterületet a ruhaipari tevékenység munkavédelmi szabályait figyelembe véve.	Ismeri a ruhaipari tevékenységre vonatkozó tűz-, munka-, baleset-, egészség- és környezetvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait és módszereit.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. előírásokat, a hulladékkezelés szabályait és munkakörnyezetében ügyel ezek betartására.	Betartja a tűz-, munka-, baleset-, egészség- és környezetvédelmi munkavédelmi szabályait figyelembe véve.
Hatékonyaságnövelő módszereket alkalmaz.	Érti a hatékonyságnövelés törekvéseit és filozófiáját.	Motivált a hatékonyságnövelő rendszerek alkalmazásában, a jobb eredmények elérésében.	Korrigálja saját hibáit az optimális termelékenység érdekében
Szakszerűen használja a ruhaipari anyagvizsgáló berendezéseket, eszközöket az optimális anyagválasztás érdekében.	Ismeri a ruhaipari anyagvizsgáló berendezéseket, eszközöket, használatukat.	Szem előtt tartja a vizsgálati eredményeket a legoptimálisabb anyagválasztás érdekében.	Innovatív megoldásokat kezdeményez az anyagvizsgáló eredmények alapján
Használja a divatszabó szakmára jellemző díszítő anyagokat, kellékeket, technikákat.	Átfogóan ismeri a díszítőanyagok, kellékek és technikák fajtáit, összedolgozhatóságát.	Nyitott új díszítő anyagok, kellékek, technikák megismerésére.	
Kiválasztja a ruhaiparra jellemző vállalkozási formát (egyéni vállalkozás, BT, KFT).	Megnevezi a vállalkozási formákat, a jellemző adózási lehetőségeket.	Tudatosan választ vállalkozási formát.	
Méretet vesz a megrendelőről az alkati sajátosságok figyelembevételével.	Ismeri a méretvételi helyeket és a méretvétel eszközeit. Ismeri a fogyasztóvédelmi szabályokat.	Törekszik a pontos méretvételre és dokumentálásra.	Önállóan, felelősen végzi a méretvételt az alkati sajátosságok függvényében. Betartja a fogyasztóvédelmi
Elemzi a női méretszabványokat, mérettáblázatokat, méretnagyságokat.	Ismeri a női mérettáblázatok fajtáit, adatait.	Törekszik a mérettáblázatok méreteinek beazonosítására.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a megrendelés függvényében a terítékrajzon összerajzolható méretnagyságokra
Női ruházati termék alapmintát szerkeszt, modellez.	Ismeri az alapminta készítésének szabályait.	Törekszik a pontos szerkesztésre, modellezésre.	Felelősséget vállal a pontos méretekért
Elkészíti a női ruházati termék konfekcióipari szabásmintáját és rajzsorozatát.	Ismeri a szabásminta készítéséhez szükséges varrás-, hajtásszélesség mértékét, az alapanyag, modell és alkalmazott varrógépek ismeretében.	A női ruházati termék konfekcióipari szabásmintájának elkészítése során törekszik a pontos, precíz munkavégzésre.	Felelősséget vállal a szabásminta sorozatért.
Elvégzi az egyedi méretes női ruházati termék szabászati feladatait, meghatározza a	Ismeri a terítési és szabászati módot, a hajtás- és varrásszélességeket	Törekszik a takarékos szabászati eljárásra és az igazítási lehetőségek biztosítására.	Felelősséget vállal a szabászati munkájáért

varrás- és hajtásszélességeket.			
Elvégzi a női ruházati termékek nagyüzemi terítési és szabászati feladatait, az alapanyag felületi struktúrájának figyelembevételével.	Ismeri a nagyüzemi terítési és szabászati módokat.	Törekszik a takarékos anyaggazdálkodásra.	Betartja és betartatja a szabászati utasításokat.
Kiválasztja a női ruházati termék alkatrészeit, a ragasztók fajtáit a ragasztási utasításnak megfelelően.	Ismeri a ragasztási eljárások fajtáit: frontfix, formafix technológia.	Minőségorientált az alkatrészek ragasztásánál.	Döntéseket hoz a ragasztási paraméterek beállításához
Elvégzi a női ruházati termék beavató vasalási, részvasalási és végvasalási műveleteit.	Ismeri a vasalási módokat, a vasalók fajtáit és a kiegészítő berendezéseket.	Figyelemmel kíséri az alapanyagok vasalási tulajdonságait.	Korrigálja a vasalási hibákat.
Varrási, összeállítási műveletet végez a női ruházati termék fő- és kellékanyagán.	Ismeri a műszaki leírás varrás- és tűzésszélességeit.	Kritikusan szemléli a varrás- és tűzésszélességek párhuzamosságát.	Ellenőrzi és korrigálja saját hibáit a gyártási folyamatban
Elvégzi a női ruházati terméken az I. és II. próbát.	Ismeri a női ruházati termékpróba szempontjait, ellenőrzi a kényelmi bőséget, a mellmagasságot, a ruha és ujj hosszát.	Elfogadja a megrendelő kéréseit, módosításait.	Felelősséggel végzi a női ruházati terméken az I. és II. próbát
Kiválasztja a női ruházati termékek alap, kellék és díszítő anyagait.	Ismeri a különböző anyag- és kellékfajták tulajdonságait, felhasználási területeit.	Törekszik a megfelelő anyag- és kellékválasztásra.	Önálló javaslatokat ad az anyagválasztáshoz
Értelmezi a női ruházati termékek modell- és gyártmányrajzait.	Ismeri a női ruházati termékek modell- és gyártmányrajzain látható szabásvonalakat, alkatrészeket.	Tudatosan vizsgálja az ábrázolásokat.	Önállóan, másokkal együttműködve értelmezi a rajzi ábrákat
Elkészíti a női ruházati termék műszaki dokumentációját.	Ismeri a női ruházati termék technológiai folyamatát, műszaki dokumentációját, a gyártáshoz szükséges gépeket, berendezéseket.	Szem előtt tartja a rendelkezésre álló géppark hatékony kihasználását.	Döntéseket hoz a gépek, berendezések kiválasztására
Elkészíti és visszaigazolja a megrendeléseket.	Ismeri a megrendelések elkészítésének, visszaigazolásának folyamatát.	Törekszik a határidők betartására.	Felelősséget vállal a megrendelések határidőre történő teljesítéséért.
Elkészíti a női ruházati termék árajánlatát.	Ismeri az árképzés meghatározó elemeit.	Önállóan készíti el az ár kalkulációt.	Elkészíti a női ruházati termék árajánlatát.

Elkészíti a női ruházati termék számláit.	Ismeri a számlák fajtáit, alakí és formai követelményeit.	Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat.	Felelősséget vállal a számla kiállításáért.
---	---	--	---

### 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat	szükséges
3.	Pályaalkalmassági vizsgálat	nem szükséges

### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhelyvezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

### 5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Iskolai varrodai tanműhely, tanterem
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<p>Számítógépek internetkapcsolattal (Word, Excel, Corel)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Szakmai szoftverek CAD/CAM</li> <li>● Gyártáselőkészítő rendszer (digitalizáló tábla, rajzplotter)</li> <li>● Terméktároló állvány vállfával</li> <li>● Próbababa</li> <li>● Próbautör</li> <li>● Szabásasztal</li> <li>● Tárolószekrények vagy polcok</li> <li>● Kardkéses, körkéses, álló szabásgép</li> <li>● Terítékleszorító csipeszek</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Kézi ollók (szabász, kézimunka, papírvágó)</li> <li>● Szabásminta papír</li> <li>● Varrodai munkaszék</li> <li>● Kézi varróeszközök (varrotűk, gyűszű, gombostű, varratbontó)</li> <li>● Gombozó, gombfelvarró gép</li> <li>● Különböző finomságú varrógéptűk</li> <li>● Varrógépek: huroköltésű ipari gyorsvarrógép, láncöltésű varrógép, szegőgépek (3 és 4 fonalas), szemes gomblyukázógép, egyenes gomblyukázógép, fedővarrógép, hímzőgép, reteszelőgép, cikk-cakk varrógép, zsebzőautomata, rejtett szélfelvarró gép</li> <li>● Vasalóasztal és tartozékai, mellpárna, gőzvasaló, szárazvasaló</li> <li>● Síkragasztóprés</li> <li>● Központi sűrített levegő vagy kompresszor</li> <li>● Munkabiztonsági, tűzvédelmi és elsősegélynyújtási felszerelés</li> <li>● Egyéni és kollektív védőeszközök és felszerelések</li> <li>● Modell és alkatrész gyűjtemény</li> <li>● Ruhaiipari laboreszközök: koptatógép, mikroszkóp, szakítógép, bunzen égő</li> <li>● Szakkönyvek, tankönyvek, szakfolyóiratok, divatlapok</li> <li>● Munkanapló</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, kellékanyagok, aprókellékek, rajzeszközök, szabásminta papír
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	Szakmai szoftverek CAD/CAM Gyártáselőkészítő rendszer (digitalizáló tábla, rajzplotter)

**6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama** (Forrás: PTT)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	392	54%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	343	46%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	735	<b>100%</b>

**7. Tanulási területek** (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegennyelv	0	31	31
2.	Textiltermék összeállítása	72	54	126
3.	Lakástextíliák készítése	72	18	90
4.	Anyag és áruismeret	31	36	67
5.	Női ruhák készítése	217	204	421
<b>A</b>	<b>tanulási területek összes óraszám:</b>	392	343	735

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Első tanulási terület: Munkavállalói idegennyelv

### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket,	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.

		munkaközvetítő ügynökségeket.		készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak).	
2	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot
3	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tudja írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
4	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés és folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szóincsel és nyelvtani	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

		tudással rendelkezik.		
6	Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan	

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.2.1 Munkavállalói idegennyelv					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszám</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
Munkavállalói idegennyelv	<b>Munkavállalói idegennyelv</b>	0	0	0	31	0	31
	<b>Tanulási terület összóraszámja:</b>	0	0	0	31	0	31
<b>A Munkavállalói idegennyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz:			(óra) 5
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz:			(óra) 11
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz:			(óra) 5
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Állásinterjú TEA-s.sz:			(óra) 10
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		Előző évfolyamok alatt tanult idegen nyelvi ismeretek.		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Szóbeli tanár/diák értékelés (fő szempont, a témának való megfelelés, a szakmai szókinccs bővítése)		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Dolgozat	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Szóbeli felelet	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havi 1 érdemjegy és félévente értékelés		
<b>A Munkavállalói idegennyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.		
<b>A Munkavállalói idegennyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	-		Idegennyelvi labor, Szaktanterem	

<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Számítógépek internet kapcsolattal
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Nyelvtanári segédanyagok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Második tanítási terület: Textiltermékek összeállítása

**3. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása** (Forrás: KKK és PTT)

TEA-sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Szakszerűen használja a szabásmintakészítéshez szükséges eszközöket.	Ismeri a szabásmintakészítéshez szükséges eszközöket.	Teljesen önállóan	A szükséges eszközöket, szakszerűen használja. Munkakörnyezetében	
2.	Tanulmányozza a mérettáblázatokat, méretnagyságokat, meghatározza a szerkesztési méreteket.	Ismeri a mérettáblázatokat, a szerkesztéshez szükséges méreteket és segédmérétek kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan	tisztaságot, rendet tart. Törekszik a szakmai kifejezések pontos és szakszerű használatára. Pontos, precíz,	
3.	Alapszerkesztést készít kicsinyített méretben.	Ismeri az alapvető, egyszerűbb textiltermék készítéséhez szükséges alapszerkesztéseket.	Irányítással	tiszta szerkesztési rajzot készít kicsinyített méretben. Füzetében a munkáit esztétikusan,	
4.	Konfekcióipari szabásmintát készít kicsinyített méretben.	Meghatározza a szabásmintakészítéshez szükséges varrás-, hajtásszélesség mértékét a modell, alapanyag és géppark ismeretében. Ismeri a	Instrukció alapján részben önállóan	igényesen készíti. Pontosan, eszközök segítségével másol. Precízen, pontosan mér. Szakszerűen kivágja a szabásminta körvonalát.	

		készítés folyamatának lépéseit.		Értelemszerűen jelöli a szabásmintákban alkalmazott szükséges információkat, jeleket. Rutinosa megtalálja a divatlapból választott modell szabásmintáit és felhasználja a hozzá kapcsolódó tartalmakat. Alkalmazza a jelöléseket.	
5.	Konfekcióipari szabásmintát készít méretarányosan divatlapból vagy alampintából.	Meghatározza a szabásminta készítéséhez szükséges varrás-, hajtásszélesség mértékét a modell, alapanyag és géppark ismeretében. Ismeri a készítés folyamatának lépéseit.	Instrukció alapján részben önállóan	Az elkészített szabásmintáit gondosan dossziéba rendezi.	
6.	Tanulmányozza és használja a divatlapokat.	Ismeri a divatlapok fajtáit és tartalmát, jelzéseit. Használja a mellékleteit a szabásminták készítéséhez.	Instrukció alapján részben önállóan		
7.	Dokumentációba gyűjti az elkészített szabásmintákat.	Ismeri a dokumentáció készítéséhez szükséges tartalmat.	Instrukció alapján részben önállóan		
8.	Értelmezi a modell-, gyártmány-, részlet- és alkatrészrajzokat.	Ismeri a modell- és gyártmányrajz készítésének követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szakmai kifejezések pontos és szakszerű használatára. Szakszerűen használja az író- és rajzeszközöket, nyomtatványokat.	
9.	Megállapítja a felfektetési rajzból az alapanyag felületi struktúráját.	Felismeri a felfektetési módokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontos, precíz rajzokat készít. Értelmezi és használja a varrással kapcsolatos	
10.	Alkalmazza a nemzetközi szabványban meghatározott műveleti és síkmetszeti rajzokat.	Ismeri a műveleti és síkmetszeti rajzokat.	Instrukció alapján részben önállóan		

11.	Értelmezi a varrással kapcsolatos alapfogalmakat, a varrások alaki és méretjellemzőit, az öltések és varratok csoportosítását.	Ismeri a varrás alapfogalmait, alaki és méretjellemzőit, a kézi és gépi öltések, valamint varratok csoportosítását.	Teljesen önállóan	<p>alapfogalmakat</p> <p>·</p> <p>Felelős és igényes munkát végez egyéni, páros vagy csoportfeladat esetén.</p>	
12.	Alkalmazza a hőmegmunkálási technológiákat (vasalás, ragasztás).	Ismeri a vasalástechnológia berendezéseit, a vasalás szakaszait. Ismeri a ragasztástechnológiát és a ragasztóanyagok fajtáit.	Instrukció alapján részben önállóan		
13.	Tanulmányozza a ruházati termékek záródási lehetőségeit, lépésbőség biztosítási módjait.	Felismeri a gyártmányraizon a záródás formáját, a lépésbőség biztosításának fajtáit.	Instrukció alapján részben önállóan		
14.	Értelmezi a derékvonal eldolgozásának módját.	Felismeri a modell- vagy gyártmányraizon az övpánt gyártástechnológiáját.	Instrukció alapján részben önállóan		
15.	Értelmezi az ujják, ujjahasítékok és kezelők fajtáit.	Felismeri az ujják, ujjahasítékok és kezelők gyártástechnológiáját.	Instrukció alapján részben önállóan		
16.	Megállapítja a nyakkör eldolgozásának módját, a gallér fajtáit.	Ismeri a nyakkör eldolgozási módokat, a gallérok fajtáit, a felvarrás lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
17.	Alkalmazza a műszaki leírást.	Ismeri a műszaki	Instrukció alapján részben önállóan		Képes a műszaki leírás nyomtatására



		leírások fajtáit, tartalmát és követelményeit.			
18.	Szakszerűen használja a kézi és gépi varróeszközöket.	Ismeri a védőeszközök fajtáit, a varrógépeket és varrástípusokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos és precíz munkavégzésre. Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat. Munkakörnyezetében rendet tart. Szakszerűen használja a kézi eszközöket, gépeket, berendezéseket. Igényes munkát végez. Alkalmazza a műszaki leírás varrás- és tűzészélességeit. Ellenőrzi a varrógép beállítását (öltéssűrűség, szálfeszesség). Önellenőrzést végez.	
19.	Alkalmazza a hőmegmunkálási eszközöket (vasalás, ragasztás).	Ismeri a vasalások fajtáit, eszközeit, munkavédelmi előírásait. Ismeri a ragasztóanyagokat, a ragasztás eszközeit, fajtáit, munkavédelmi előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan		Beállítja a paramétereket.
20.	Elkészíti a különböző ruházati termékek záródási módjait, lépésszélességeit.	Ismeri a záródási módok készítésének fajtáit. Ismeri a lépésszélességek készítésének lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
21.	Alkalmazza a derékvonal elkészítésének módjait.	Ismeri az övpánt készítésének gyártástechnológiáját.	Instrukció alapján részben önállóan		
22.	Alkalmazza a különböző ujják és karöltők eldolgozási technológiáit.	Ismeri az ujják és ujjavégződés fajtáit, a karöltőeldolgozási módokat és az ujjázás szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
23.	Alkalmazza a különböző nyakkörelgolgozó	Ismeri a gallérfajtákat, a	Instrukció alapján részben önállóan		

	si módokat a rajzi ábrák alapján.	nyakköredolgozás módjait és a rajzi ábrázolásokat		
24.	Elkészíti és felvarrja a különböző zsebeket, zsebfedőket.	Ismeri a részletrajzok és a metszetrajzok alapján a zsebek fajtáit, a készítésükhöz szükséges jelölőket, sablonokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
25.	Alkalmazza a műszaki leírásokat.	Ismeri a műszaki leírások fajtáit és tartalmát.	Instrukció alapján részben önállóan	
26.	Elkészíti az egyszerű kivitelezésű textilruházati termékeket: szoknya, nadrág, blúz, ing.	Ismeri az egyszerű kivitelezésű textilruházati termékek alkatrészeit, gyártási folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Programozza a gyorsvarrógépet

#### 4. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Textiltermékek összeállítása					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
Textiltermékek összeállítása	<b>Textiltermékek szabásmintakészítése</b>	0	0	36	0	0	36
	<b>Textiltermékek gyártástechnológiája</b>	0	0	18	0	0	18
	<b>Textiltermékek készítése gyakorlat</b>	0	0	72	0	0	72

Tanulási terület összórászáma:		0	0	126	0	0	126
<b>A Textiltermékek szabásminta-készítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások órászáma és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Alkalmazott műszaki ismeretek TEA-s.sz.:			(óra) 5			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Alapszerkesztés és szabásminta-készítés TEA-s.sz.:			(óra) 26			
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Szabásminta-készítés divatlapból TEA-s.sz.:			(óra) 5			
<b>Értékelés</b>							
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		Közismeret: matematika: pontos mérés, számolás Szakmai tartalom: divatrajzolás, alapanyagok feldolgozhatóságának ismerete, varráshoz alkalmazott gépek, berendezések, varrástechnológia					
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Szóbeli tanár/diák értékelés (fő szempont, a témának való megfelelés, esztétikai elrendezés.					
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>		Szabásminta készítés			
		<b>Gyakorlati feladat</b>		Szabásminta készítés			
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés					
<b>A Textiltermékek szabásminta-készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-					
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Ruhaipari mérnök, szakoktató, ruhaipari technikus					
<b>A Textiltermékek szabásminta-készítése tantárgy megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>							
		<b>A gyakorlati helyszínen</b>			<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>		-			Tanterem vagy tanműhely		

<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Vonalzó, körző, centiméter, negyedes centiméter, idomvonalzó, olló
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Szabásminta papír, zsírpapír, divatlapok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	

<b>A Textiltermékek gyártástechnológiája tantárgy megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Ruhaiipari ábrázolások TEA-s.sz.:		<i>(óra) 2</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Varrástechnológia TEA-s.sz.:		<i>(óra) 4</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Alkatrész-technológia TEA-s.sz.:		<i>(óra) 12</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		Közismeret: matematika: mértékegységek Szakmai tartalom: gyártmány-, modell- és alkatrészrajzok értelmezése, ruhaiipari gépek ismerete, fő- és kellékanyagok fajtái		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		A tanultak alkalmazása a gyakorlati foglalkozásokon		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	Műszaki dokumentáció készítése	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Használja és értelmezi az ábrázolási módokat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Havi 1 osztályzat, félévi értékelés		
<b>A Textiltermékek gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Ruhaipari mérnök, szakoktató, ruhaipari technikus	
<b>A Textiltermékek gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Rajzeszközök, szakkönyvek
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Mintadarab a gyakorlati foglalkozásról
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-
<b>A Textiltermékek készítése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Varrástechnológiai alapok TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetése: Az alkalmazott kézi és gépi öltéseket, vasalási módokat, valamint a ragasztóanyagokat és ragasztási paramétereiket dolgozza fel	(óra) 12	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Alkatrészek készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetése: a ruházati termékek alkatrészkészítésének fajtáit dolgozza fel	(óra) 12	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. Műszaki leírások használata TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetése: a textiltermékek gyártmány- és gyártási műszaki leírását használja a termékkészítés során.	(óra) 6	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. Textiltermékek készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés: az egyszerű kivitelezésű textilruházati termékek összeállítását dolgozza fel kiszabott alkatrészekből, mintadarab vagy dokumentáció alapján.	(óra) 42	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése TEA-s.sz:	(óra) 0
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	Közismeret: matematika: méretek, méretjellemzők Szakmai tartalom: gyártástechnológia Szakrajz: alkatrészek felismerése	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	az elméleti órán tanultak alkalmazása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Műszaki dokumentáció készítése
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Termék készítése, portfólió készítése
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés	
<b>A Textiltermékek készítése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szakoktató, ruhaipari technikus, női szabó mester	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A Textiltermékek készítése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Terméktároló állvány vállfával</li> <li>● Próbababa</li> <li>● Próbátűkör</li> <li>● Szabásasztal</li> <li>● Tárolószekrények vagy polcok</li> <li>● Kardkéses, körkéses, álló szabásgép</li> <li>● Terítékleszorító csipeszek</li> <li>● Kézi ollók (szabász, kézimunka, papírvágó)</li> <li>● Szabásminta papír</li> <li>● Varrodai munkaszék</li> <li>● Kézi varróeszközök (varrótűk, gyűszű, gombostű, varratbontó)</li> <li>● Gombozó, gombfelvarró gép</li> <li>● Különböző finomságú varrógéptűk</li> <li>● Varrógépek: huroköltésű ipari gyorsvarrógép, láncöltésű varrógép, szegőgépek (3 és 4 fonalas), szemes gomblyukazógép, egyenes gomblyukazógép,</li> </ul>	-

	<p>fedővarrógép, himzőgép, reteszelőgép, cikk-cakk varrógép, zsebzőautomata, rejtett szélfelvarró gép</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vasalóasztal és tartozékai, mellpárna, gőzvasaló, szárazvasaló</li> <li>● Síkragasztóprés</li> <li>● Központi sűrített levegő vagy kompresszor</li> <li>● Munkabiztonsági, tűzvédelmi és elsősegélynyújtási felszerelés</li> <li>● Egyéni és kollektív védőeszközök és felszerelések</li> <li>● Modell és alkatrész gyűjtemény</li> <li>● Szakkönyvek, tankönyvek, szakfolyóiratok, divatlapok</li> <li>● Munkanapló</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Textil anyagok, ruhaipari kellékek	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Harmadik tanulási terület: Lakástextíliák készítése

**1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása** (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódo k, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Rendszerezi különböző korok lakástextíliáit.	Ismeri a különböző korokban használt lakástextíliákat.	Instrukció alapján részben önállóan	A szükséges eszközöket szakszerűen használja.	
2	Csoportosítja a lakástextíliákat.	Ismeri a lakástextíliák fajtáit.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szakkifejezések pontos, szakszerű használatára.	
3	Meghatározza a lakástextíliák méretvételi lehetőségeit, tanulmányozza a kész mérettáblázatokat, szabványokat.	Ismeri a méretvételi módját, a mérettáblázatok használatát, a szabványok összefüggéseit, például kész ablakméretek, ágyneműk.	Irányítással	Precízen, pontosan mér és rögzíti a mért adatokat. Alkalmazza a szerkesztési és szabászati	
4	Elkészíti a lakástextíliák szabásmintáit, szabásrajzait, a szabásmintákon alkalmazott jelöléseket.	Ismeri a szabásminta és szabásrajz készítésének szabályait, a jelölések módját.	Instrukció alapján részben önállóan	jelöléseket, a szabásmintákat szakszerűen tárolja, rendezi.	
5	Elkészíti a lakástextíliák műszaki dokumentációját.	Ismeri a különböző gyártmányok technológiai, gyártási módját, az alkalmazott varrástípusokat, varrógépeket és vasalástechnológiát.	Instrukció alapján részben önállóan		

6	Kiválasztja az adott lakástextíliákhoz használt anyagokat.	Ismeri a lakástextíliák alapanyagát, felületi struktúráját, szálirányát.	Instrukció alapján részben önállóan	A használt eszközöket, berendezéseket balesetmentesen használja. Munkakörnyezetben tisztaságot, rendet tart. Törekszik a pontos műszaki paraméterek betartására. Önellenőrzést végez. Logikus sorrendben végzi munkáját. Törekszik a szakmai kifejezések pontos, szakszerű használatára.	
7	Alkalmazza a mért méreteket, méret-táblázatokat, szabásmintákat, felfektetési rajzokat.	Ismeri a méretvétel beazonosításának szabályait, a szabás szempontjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
8	Elvégzi az alkatrészek jelöléseit.	Ismeri a lakástextíliák jelölési módjait, szerepét.	Instrukció alapján részben önállóan		
9	Használja a bőségráncolókat, szalagokat, kellékeket.	Ismeri a bőségráncoló fajtáit, rögzítőszalagok szerepét és a használt kellékeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
10	Alkalmazza a folttechnikákat a lakástextíliák készítésénél.	Ismeri a foltvarrás készítését.	Instrukció alapján részben önállóan		
11	Alkalmazza a különböző díszítőelemeket a lakástextil termékeknél.	Ismeri a különböző díszítőelemeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
12	Meghatározza a lakástextíliák készítéséhez szükséges varrógépeket, apparátokat, vasalástechnológiát, a védőeszközök fajtáit és használatát, valamint a lakástextíliák jellemző varrástípusait.	Ismeri a különböző varrógépeket, apparátokat, vasalástechnológiát, védőeszközöket, varrástípusokat.	Teljesen önállóan		
13	Elkészíti a konyhai lakástextil termékeket.	Ismeri a különböző konyhai és vendéglátóipari textíliákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
14	Elkészíti a szobai lakástextil termékeket.	Ismeri a különböző szobai textíliákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
15	Elkészíti a különböző ágyneműfajtákat.	Ismeri az ágyneműket, méreteiket.	Instrukció alapján részben önállóan		



## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Lakástextíliák készítése					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
Lakástextíliák készítése	Lakástextíliák gyártástechnológiája	0	0	18	0	0	18
	Lakástextíliák készítése	0	0	72	0	0	72
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	0	0	90	0	0	90
<b>A Lakástextíliák gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése: Lakástextíliák fajtái TEA-s.sz:			(óra) 18
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	Az ágazatban használatos alapanyagok, segédanyagok és kellékanyagok ismerete			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	A tanultak alkalmazása a gyakorlati foglalkozáson			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Műszaki dokumentáció készítése		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Méretvétel, mérettáblázatok, szabványok Lakástextíliák szabásmintáinak, szabásrajzáinak készítése		

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havi 1 osztályzat, félévi értékelés	
<b>A Lakástextíliák gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Ruhaipari, textilipari mérnök, szakoktató	
<b>A Lakástextíliák gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Rajzeszközök, szabásminta papír
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A Lakástextíliák készítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Lakástextíliák készítésének anyagai, kellékei, eszközei TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés: a lakástextíliák készítéséhez szükséges anyag- és kellékfajtákat egyezteteti	(óra) 12	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Konyhai textíliák TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés: a konyhában és a terítésben használt lakástextíliák készítését tartalmazza	(óra) 20	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. Szobai textíliák TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés: a szobai lakástextíliák készítését dolgozza fel	(óra) 20	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. Ágynemű TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés: az ágyneműhuzatok fajtáit és készítését dolgozza fel.	(óra) 20	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése TEA-s.sz.:	(óra) 0
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	az ágazatban használatos alapanyagok, segédanyagok és kellékanyagok, technológiák ismerete	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Az elméleti órán tanultak alkalmazása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Műszaki dokumentáció készítése
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Termék elkészítése
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havi 1 osztályzat, félévi értékelés	
<b>A Lakástextíliák készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Ruhaipari, textilipari mérnökök, szakoktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A Lakástextíliák készítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Terméktároló állvány vállfával</li> <li>● Próbababa</li> <li>● Próbátűkör</li> <li>● Szabásasztal</li> <li>● Tárolószekrények vagy polcok</li> <li>● Kardkéses, körkéses, álló szabásgép</li> <li>● Terítékleszorító csipeszek</li> <li>● Kézi ollók (szabász, kézimunka, papírvágó)</li> <li>● Szabásminta papír</li> <li>● Varrodai munkaszék</li> <li>● Kézi varróeszközök (varrótűk, gyűszű, gombostű, varratbontó)</li> <li>● Gombozó, gombfelvarró gép</li> <li>● Különböző finomságú varrógéptűk</li> <li>● Varrógépek: hurokoltésű ipari gyorsvarrógép, láncöltésű varrógép,</li> </ul>	-

	<p>szegőgépek (3 és 4 fonalas), szemes gomblyukazógép, egyenes gomblyukazógép, fedővarrógép, hímzőgép, reteszelőgép, cikk-cakk varrógép, zsebzőautomata, rejtett szélfelvarró gép</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vasalóasztal és tartozékai, mellpárna, gőzvasaló, szárazvasaló</li> <li>● Síkragasztóprés</li> <li>● Központi sűrített levegő vagy kompresszor</li> <li>● Munkabiztonsági, tűzvédelmi és elsősegélynyújtási felszerelés</li> <li>● Egyéni és kollektív védőeszközök és felszerelések</li> <li>● Modell és alkatrész gyűjtemény</li> <li>● Szakkönyvek, tankönyvek, szakfolyóiratok, divatlapok</li> <li>● Munkanapló</li> </ul>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Textilanyagok, kellékek	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Negyedik tanulási terület: Anyag- és áruismeret

**1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)**

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Biztonságosan és szakszerűen használja az anyagvizsgáló labor eszközeit és berendezéseit.	Ismeri a könnyűipari labor eszközeit, berendezéseit, azok működését.	Irányítással	A használt eszközöket, berendezéseket balesetmentesen, pontosan használja. Munkakörnyezetében tisztaságot, rendet tart. Törekszik a szakmai kifejezések pontos és szakszerű használatára. Vizsgálati eredményeit szakszerűen dokumentálja. Egyéni, páros és csoportfeladatokat végez.	
2	Meghatározza a nyersanyagokat mikroszkópi képük alapján.	Ismeri a nyersanyagok szálszerkezetét, felismeri mikroszkópi képüket.	Instrukció alapján részben önállóan		
3	Égetési próbákat végez a nyersanyagok meghatározása céljából.	Felismeri a különböző anyagok égéstermékét.	Irányítással		
4	Textil-, szövet- és bőrvizsgálatokat végez, meghatározza a szerkezeti és felületi jelleget.	Ismeri a könnyűipari anyagok szín- és fonákoldalát, kötésmódját, szerkezetét,	Instrukció alapján részben önállóan		

		felületi jellegének kikészítését.				
5	Meghatározza a cérna finomsági számát.	Ismeri a finomsági számokat, a cérnák felhasználási területeit.	Instrukció alapján részben önállóan			
6	Meghatározza a segédanyagokat.	Ismeri a segédanyagok fajtáit.	Instrukció alapján részben önállóan			
7	Anyagvizsgálati jegyzőkönyvet készít.	Ismeri a jegyzőkönyvek kitöltését.	Instrukció alapján részben önállóan		Az adatok feldolgozását digitálisan is elvégzi.	
8	Csoportosítja a textilipari nyersanyagokat.	Ismeri a textilipari nyersanyagok fajtáit	Teljesen önállóan			
9	Meghatározza a textilipari nyersanyagok viselési tulajdonságait.	Ismeri a textilipari nyersanyagok tulajdonságait.	Teljesen önállóan			
10	Csoportosítja a ruházati textíliákat alapanyag és technológia szerint.	Ismeri a ruházati textíliák fajtáit.	Instrukció alapján részben önállóan	Kommunikáció a megrendelővel. Pontos, precíz anyag- és kellékmeghatározás. Árukísérő címkék értelmezése. Anyagmennyiség pontos meghatározása. Kellékanyagok mennyiségének pontos kiszámítása. Piktogramok ismerete.		
11	Kereskedelmi megnevezéseket alkalmaz.	Ismeri a kereskedelmi megnevezéseket.	Instrukció alapján részben önállóan			
12	Vizsgálja a ruházati textíliák feldolgozási tulajdonságait.	Megismeri a ruházati textíliák feldolgozhatóságát.	Instrukció alapján részben önállóan			
13	Csoportosítja a ruházati kellékeket és felhasználási területeit.	Ismeri a ruházati termékek felhasználási területeit.	Instrukció alapján részben önállóan			
14	Helyesen választja ki a ruházati termékek megfelelő alap- és kellékanyagokat.	Ismeri a különböző anyagfajták tulajdonságait.	Instrukció alapján részben önállóan			
15	Alkalmazza a különböző anyagfajták összedolgozhatóságát.	Ismeri a textíliák és kellékanyagok	Instrukció alapján részben önállóan			

		feldolgozási tulajdonságait.		
--	--	------------------------------	--	--

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Anyag- és áruismeret					
<b>A tanulási területéhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszám a</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
Anyag- és áruismeret	<b>Anyagismeret</b>	0	0	36	0	0	36
	<b>Áruismeret</b>	0	0	0	31	0	31
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	0	0	36	31	0	67
<b>Az Anyagismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. Textilipari nyersanyagok TEA-s.sz:			(óra) 18			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Anyagvizsgálatok TEA-s.sz:			(óra) 18			
<b>Értékelés</b>							
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		Az ágazatban használatos alapanyagok, segédanyagok és kellékanyagok ismerete					
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Tanultak alkalmazása gyakorlati órák során					
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	Piktogramok készítése, felismerése				
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Szál és alapanyag felismerés				
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés					
<b>A Anyagismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>							

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Ruhaipari, textilipari mérnök, szakoktató	
<b>A Anyagismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	Ruhaipari laboreszközök: koptatógép, mikroszkóp, szakítógép, bunzen égő
Anyagok és felszerelések:	-	Textilipari szálanyagok, fonalak, cérnák, szövetek, bőrök, kellékek
Egyéb speciális feltételek:	-	-

<b>Az Áruismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat: Ruházati textíliák fajtái, csoportosítása TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés a különféle ruházati textíliák összedolgozhatóságának feltételeit vizsgálja, csoportosítja a fő- és kellékanyagokat	(óra) 31	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése TEA-s.sz:			<i>(óra) 0</i>
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Az ágazatban használatos alapanyagok, segédanyagok és kellékanyagok ismerete			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Anyagfelismerés, tulajdonságainak, felhasználásának ismerete			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Piktogram készítése, alkalmazása		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	A könnyűiparban (ruhaipar) alkalmazott fő-, segéd- és kellékanyagok megismerése, csoportosítása, mintagyűjtemény készítése		

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés	
<b>A Áruismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Ruhaipari, textilipari mérnök, szakoktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A Áruismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Ruhaipari laboreszközök: koptatógép, mikroszkóp, szakítógép, bunzen égő	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Textilipari szálanyagok, fonalak, cérnák, szövetek, bőrök	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Ötödik tanulási terület: Női ruhák készítése

**1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása** (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1	Elkészíti a női ruházati termékek műszaki dokumentációját.	Ismeri a műszaki dokumentáció tartalmi elemeit.	Instrukció alapján részben önállóan	A szükséges eszközöket, szakszerűen használja. Törekszik a szakmai kifejezések pontos és szakszerű használatára.	Word és Excel programok használata
2	Kiválasztja a női ruházati termék szabástechnológiájához megfelelő terítési módot.	Ismeri a terítési módokat az egyedi és sorozatgyártásban.	Instrukció alapján részben önállóan	Idegen nyelvű szakszavakat használ. A terítékrajz készítésénél és a szabás munkafolyamatának meghatározásánál törekszik a belső hulladék csökkentésére.	
3	Elkészíti a felfektetési és terítékrajzot a belső hulladék minimalizálásával, meghatározza a szabás munkafolyamatát és	Ismeri a felfektetési és terítékrajz készítésének módjait a szövet felületi struktúrájának	Irányítással	A műszaki leírásokban pontosan	CAD/CAM-program használata



	minőségi követelményeit.	megfelelően. Ismeri a szabás eszközeit, balesetmentes használatát.		meghatározza a gyártási folyamatot a rajzi ábrák alapján az egyedi és sorozatgyártásban.	
4	Értelmezi a női szoknya rajzi ábráit, segítségével kidolgozza a gyártástechnológiát.	Felismeri az egyedi és sorozatgyártás során a gyártástechnológiai különbségeket, azonosságokat, ismeri a gyártáshoz szükséges gépeket, berendezéseket.	Instrukció alapján részben önállóan		
5	Értelmezi a női nadrág rajzi ábráit, segítségével kidolgozza a gyártástechnológiát.	Felismeri az egyedi és sorozatgyártás során a gyártástechnológiai különbségeket, azonosságokat, ismeri a gyártáshoz szükséges gépeket, berendezéseket.	Instrukció alapján részben önállóan		
6	Értelmezi a női blúz és ruha rajzi ábráit, segítségével kidolgozza a gyártástechnológiát. Meghatározza a felhasználható alap- és kellékanyagokat.	Felismeri az egyedi és sorozatgyártás során a gyártástechnológiai különbségeket, azonosságokat, ismeri a gyártáshoz szükséges alap- és kellékanyagokat, gépeket, berendezéseket.	Instrukció alapján részben önállóan		
7	Értelmezi a női mellény, kosztümkabát, kabát rajzi ábráit, segítségével kidolgozza a gyártástechnológiát. Meghatározza a felhasználható alap- és kellékanyagokat.	Felismeri az egyedi és sorozatgyártás során a gyártástechnológiai különbségeket, azonosságokat, ismeri a gyártáshoz szükséges alap- és kellékanyagokat, gépeket, berendezéseket.	Instrukció alapján részben önállóan		
8	Kidolgozza a béleletlen és bélelt kosztümkabát gyártástechnológiáját az egyedi és sorozatgyártáshoz.	Ismeri az egyedi gyártás próbaszempontjait, ismeri a sorozatgyártás szakaszait.	Instrukció alapján részben önállóan		
9	Kidolgozza a női kabátok	Ismeri az egyedi gyártás	Instrukció alapján		

	gyártástechnológiáját az egyedi és sorozatgyártáshoz.	próbaszempontjait, ismeri a sorozatgyártás szakaszait.	részben önállóan		
.10	Kiválasztja a női ruházati termék díszítésének módját, meghatározza a minőségi követelményeket.	Ismeri a női ruházati termékek díszítési lehetőségeit, minőségi követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
.11	Meghatározza a terítés, terítékkészítés, felfektetés, szabás és ragasztás munkafolyamatát.	Ismeri a terítés módjait, a terítékkészítés egyedi és sorozatgyártását, a felfektetési rajzok készítésének módjait, a szabás munkafolyamatát, minőségi követelményeit, a szabás eszközeit, munkavédelmi előírásait és a ragasztógépek fajtáit.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos és precíz munkavégzésre. Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat. Munkakörnyezetében rendet tart. Szakszerűen használja a kézi eszközöket, gépeket, berendezéseket. Igényes munkát végez. Alkalmazza a műszaki dokumentáció előírásait, mérettáblázatait. Ellenőrzi a varrógép beállítását (öltéssűrűség, szálfeszesség). Önellenőrzést végez, hibát javít. Szakmai kommunikációt folytat. Megérti az idegen nyelvű szakmai kifejezéseket, a gyakorlatban használt szakszargonokat.	
.12	Kiválasztja a női szoknya készítéséhez szükséges gépeket, berendezéseket. Elkészíti a modellezett szoknyákat műszaki leírás és minőségi követelmények alapján egyedi vagy sorozatgyártással.	Ismeri az alap- és speciálgépeket, varratokat. Ismeri a modellezett női szoknya készítésének folyamatát műszaki leírás vagy egyedi megrendelés alapján. Ismeri a próba szempontjait.	Instrukció alapján részben önállóan	Képes önálló és csoportmunkára. Felelősséget érez az általa végzett munkáért.	
.13	Kiválasztja a női nadrág készítéséhez szükséges gépeket, berendezéseket. Elkészíti a modellezett női nadrágokat műszaki leírás és minőségi követelmények alapján egyedi vagy sorozatgyártással.	Ismeri az alap- és speciálgépeket, varratokat. Ismeri a modellezett női nadrág készítésének folyamatát műszaki leírás vagy egyedi megrendelés alapján. Ismeri a próba szempontjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
.14	Kiválasztja a női blúz és ruha készítéséhez szükséges gépeket, berendezéseket. Elkészíti a modellezett	Ismeri az alap- és speciálgépeket, varratokat. Ismeri a modellezett női blúz és ruha készítésének	Instrukció alapján részben önállóan		

	női blúzokat és ruhákat műszaki leírás és minőségi követelmények alapján egyedi vagy sorozatgyártással.	folyamatát műszaki leírás vagy egyedi megrendelés alapján. Ismeri a próba szempontjait.	
.15	Kiválasztja a női mellény készítéséhez szükséges gépeket, berendezéseket. Elkészíti a modellezett mellényeket műszaki leírás és minőségi követelmények alapján egyedi vagy sorozatgyártással.	Ismeri az alap- és speciálgépeket, varratokat. Ismeri a modellezett női bélelt és béleletlen mellény készítésének folyamatát műszaki leírás vagy egyedi megrendelés alapján. Ismeri a próba szempontjait.	Instrukció alapján részben önállóan
.16	Kiválasztja a női blézer készítéséhez szükséges gépeket, berendezéseket. Elkészíti a modellezett béleletlen kosztümkabátot műszaki leírás és minőségi követelmények alapján egyedi vagy sorozatgyártással.	Ismeri az alap- és speciálgépeket, varratokat. Ismeri a modellezett női béleletlen kosztümkabát készítésének folyamatát műszaki leírás vagy egyedi megrendelés alapján. Ismeri a próba szempontjait.	Instrukció alapján részben önállóan
.17	Kiválasztja a női blézer készítéséhez szükséges gépeket, berendezéseket. Elkészíti a modellezett bélelt kosztüm-kabátot műszaki leírás és minőségi követelmények alapján egyedi vagy sorozatgyártással. Meghatározza az elejekidolgozás módját, zsebzés technológiáját.	Ismeri az alap- és speciálgépeket, varratokat. Ismeri a modellezett női bélelt kosztümkabát készítésének folyamatát műszaki leírás vagy egyedi megrendelés alapján. Ismeri a próbák szempontjait. Ismeri az elejekészítés technológiáját. Ismeri a modell- vagy gyártmányrajznak megfelelő zsebzés technológiát.	Instrukció alapján részben önállóan
.18	Kiválasztja a női kabát készítéséhez szükséges gépeket, berendezéseket. Elkészíti a gyártmány-	Ismeri az alap- és speciálgépeket, varratokat. Ismeri a női divatkabát készítésének	Instrukció alapján részben önállóan


	vagy modellrajznak megfelelő divatkabátot a műszaki leírás és a minőségi követelmények alapján egyedi vagy sorozatgyártással. Meghatározza az elejekidolgozás módját, zsebzés technológiáját és a bélelés fajtáját.	folyamatát műszaki leírás vagy egyedi megrendelés alapján. Ismeri a próbák szempontjait. Ismeri az elejekészítés technológiáját. Ismeri a modell- vagy gyártmányrajznak megfelelő zsebzéstechnológiát. Ismeri a bélelések fajtáit.			
.19	Kiválasztja az iskola modellgyűjteményéből a terméket (termékeket). Műszaki dokumentációt készít, amelyben megtervezi a gyártás folyamatát a megrendeléstől a termék átadásáig.	Ismeri a különböző női ruházati termékek egyedi gyártási folyamatát a megrendeléstől a gyártási folyamaton keresztül a termék átadásáig.	Teljesen önállóan		Műszaki dokumentáció készítése
.20	Értelmezi a vállalkozási formákat, a vállalkozás alapítását és megszüntetését.	Ismeri a vállalkozási formák előnyeit, hátrányait.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a jogszabályi környezet megismerésére. Információt gyűjt családi, baráti, médiakörökből. Megfigyeli a gyakorlati képzőhely beszerzési, raktározási folyamatát. Szűkebb tágabb környezetében figyelemmel kíséri a marketinglehetőségeket. Tanulmányozza a vásárláskor kapott számlákat, nyugtákat. Összegyűjti a vásárlásai során tapasztalt fogyasztóvédelmi információkat.	
.21	Kiválasztja a ruha- iparra jellemző vállalkozási formákat, meghatározza a személyi és tárgyi feltételeket.	Ismeri az egyszerűbb vállalkozási formákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
22	Kiválasztja a vállalkozás méretéhez az adózás módját.	Ismeri az egyszerűbb adózási lehetőségeket.	Instrukció alapján részben önállóan		Aktuális adójogszabályokat tanulmányoz.
23	Meghatározza a vállalkozás járulékfizetési kötelezettségét.	Ismeri a járulék fogalmát, befizetési kötelezettségét.	Instrukció alapján részben önállóan		
24	Elvégzi a vállalkozás marketingfeladatait.	Ismeri a vállalkozás népszerűsítésének eszközeit, lehetőségeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Online marketing használata
25	Kiszámolja a vállalkozás bevételeit, kiadásait.	Levonja a következtetéseket a nyereség vagy veszteség szempontjából.	Teljesen önállóan		

26	Meghatározza a beszerzési forrásokat, a raktár szükségességét, az értékesítés módját, a vállalozási szerződés formáját.	Ismeri a kereskedelmi folyamatokat.	Instrukció alapján részben önállóan		Internet segítségével szerződésmintákat tanulmányoz
27	Meghatározza a ruházati termék árát, árajánlatot, megrendelőt készít.	Ismeri az árképzés módját, az árajánlat és megrendelő tartalmi elemeit.	Teljesen önállóan		
28	Elkészíti a vállalkozás számláit.	Ismeri a számla alaki és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		
29	Tanulmányozza a fogyasztóvédelmi szabályokat.	Ismeri a panaszkezelés folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan		
30	Szakszerűen használja a szerkesztéshez, modellezéshez szükséges eszközöket.	Ismeri a szakrajz készítéséhez szükséges eszközöket.	Instrukció alapján részben önállóan	A szükséges eszközöket, szakszerűen használja. Törekszik a szakmai kifejezések pontos és szakszerű használatára. Szerkesztési méreteket meghatározza. Alkalmazza a levett méreteket. Pontos, precíz, tiszta szerkesztési rajzot készít kicsinyített méretben. Füzetében a munkáit, esztétikusan, igényesen készíti. A modellezési szabályok szerint végzi a folyamatokat. Pontosan, eszközök segítségével másol. Precízen, pontosan mér. Szakszerűen kivágja a szabásminta körvonalát. Értelemszerűen jelöli a szabásmintákon alkalmazott szükséges információkat, jeleket. Alkalmazza a jelöléseket. Munkakörnyezetében tisztaságot, rendet tart.	
31	Pontos méretet vesz a különböző testalkattípusok ismeretében.	Ismeri a méretvétel szabályait és a testalkattípusok, testtar-tástípusok jellemzőit.	Instrukció alapján részben önállóan		
32	Tanulmányozza a mérekszabványokat, mérettáblázatokat, a méretnagyságokat beazonosítja.	Ismeri a mérekszabványok tartalmát, a mérettáblázatok fajtáit, a méretnagyság fogalmát.	Instrukció alapján részben önállóan		
33	Alapszerkesztéseket készít kicsinyített méretben.	Ismeri a különböző sziluettek szerkesztéséhez szükséges alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan		
34	Felismeri a ruhák jellegzetességeit a divatrajzolás folyamán.	Ismeri a női ruhák formaváltozatait.	Instrukció alapján részben önállóan		
35	Szakszerű, szabályos szerkesztéseket, modellezési rajzokat, ábrákat készít.	Ismeri a szerkesztés, modellezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
36	Különböző formaváltozatú termékeket modellez.	Ismeri a modellezés fogalmát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

37	Kisalkatrészeket szerkeszt, modellez.	Ismeri a kisalkatrészek fajtáit.	Instrukció alapján részben önállóan		
38	Alapmintát készít, kicsinyített méretben.	Ismeri az alapminta készítésének szabályait, menetét.	Instrukció alapján részben önállóan		
39	Konfekcióipari szabásmintát készít kicsinyített méretben.	Meghatározza a szabásminta készítéséhez szükséges varrás-, hajtásszélesség mértékét, az alapanyag, modell és alkalmazott varrógépek ismeretében.	Instrukció alapján részben önállóan		
40	Szakszerűen használja a méretarányos szerkesztéshez, modellezéshez szükséges eszközöket.	Ismeri a méretarányos szerkesztéshez szükséges nagyméretű vonalzókat, idomvonalzókat, eszközöket.	Teljesen önállóan	A szükséges eszközöket, szakszerűen használja. Információt gyűjt, tanulmányokat készít. Meghatározza a szerkesztési méreteket. Alkalmazza a levett méreteket.	
41	Tanulmányozza a divattrendeket, divatlapokat, szaklapokat.	Ismeri a divat követésének lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Pontos, precíz, tiszta szerkesztési rajzot készít kicsinyített méretben. A modellezési szabályok szerint végzi a folyamatokat.	
42	Meghatározza a szerkesztési méreteket, számol.	Ismeri az egy adott termék szerkesztéséhez szükséges képleteket és számítási módjukat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a megismert modellezési látásmód, térszemlélet alkalmazására, az arányok megtartására.	
43	Méretarányos szerkesztést készít adott méretre.	Ismeri a különböző sziluettek szerkesztéséhez szükséges alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Pontosan, eszközök segítségével másol. Precízen, pontosan mér. Szakszerűen kivágja a szabásminta körvonalát.	
44	Leolvassa adott modellről a jellegzetességeket a modellezés elvégzéséhez.	Ismeri a divatrajz-olvasás folyamatát és a ruhák formaváltozatait.	Instrukció alapján részben önállóan	Értelemszerűen jelöli a szabásmintákon alkalmazott szükséges információkat, jeleket. Alkalmazza a jelöléseket.	
45	Különböző formaváltozatú termékeket modellez.	Ismeri a modellezés fogalmát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakszerűen tárolja az elkészített szabásmintákat.	

46	Jól érthető, logikus modellezési rajzot készít a modell megfigyelése után.	Ismeri a szerkesztés, modellezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Digitalizál, szériáz, számítógépes gyártás előkészítő berendezéseket használ. Betartja a munka- és balesetvédelmi szabályokat az eszközök használatakor.	
47	Konfekcióipari szabásmintát készít kicsinyített méretben.	Meghatározza a szabásminta készítéséhez szükséges varrás-, hajtásszélesség mértékét, az alapanyag, modell és alkalmazott varrógépek ismeretében.	Instrukció alapján részben önállóan		
48	Dokumentációba gyűjti az elkészített szabásmintákat.	Ismeri a dokumentáció készítéséhez szükséges tartalmat.	Instrukció alapján részben önállóan		
49	Gyártás-előkészítő rendszerben feldolgozza az elkészített szabásmintákat, digitalizál, szériáz.	Ismeri a számítógépes gyártáselőkészítő rendszerek használatát.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépes CAD/CAM technológiát alkalmaz
50	Jól érthető, valóságű, egyszerű, lendületes rajzokat készít.	Ismeri a szabadkézi ábrázolások területeit.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a megismert látásmód, térszemlélet alkalmazására, a harmonikus arányok megjelenítésére. Az ábrázolt valóságot leegyszerűsíti, lényeges tulajdonságait kiemeli.	
51	Alakrajzot készít.	Ismeri a valóság leegyszerűsített ábrázolásának arányait.	Instrukció alapján részben önállóan		Információt gyűjt, rajzgyakorlatokat végez, tanulmányokat készít. Szakszerű, pontos, olvasható rajzot készít. Érzékelteti az anyagszerűséget és a tulajdonságokat.
52	Modellrajzot készít.	Ismeri a ruha viseletkor keletkező jellegzetes ruharáncokat az alakon. Alkalmazza a ruha és a mozgás kapcsolatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Alkalmazza az öltözködés törvényszerűségeit. Alkalmazza az optikai hatásokat az öltözeten belül, az előnyösebb megjelenés szem előtt tartásával. Információt gyűjt az aktuális divatról. A divat, stílus és alkalom összhangját érvényesíti.	
53	Gyártmányrajzot készít, modellrajz alapján.	Ismeri a gyártmányrajz fogalmát, jellemzőit.	Instrukció alapján részben önállóan		
54	Valóságűen ábrázolja a ruhadíszítéseket.	Ismeri a díszítő kellékeket és azok rajzos kivitelezésének megvalósítását.	Instrukció alapján részben önállóan		
55	Helyesen összekapcsolja a testalkatnak megfelelő	Ismeri a különböző testalkattípusokat	Instrukció alapján		

	formájú ruhadarabokat.	és a hozzájuk illő öltözeteket.	részben önállóan	Szabadon választott modelltervet jól értelmezhetően, rajzon ábrázol. Modelltervhez illő, divatos, esztétikus alap- és kellékanyagokat, díszítő kellékeket választ.	
56	Felismeri a ruhák jellegzetességeit a forma és a sziluett elemzésével.	Ismeri a ruhák formaváltozatait, sziluettjét.	Instrukció alapján részben önállóan		
57	Összeállítja a ruhatárat.	Ismeri a ruhák jellegzetes funkcióit, az öltözködési stílusokat és a divatirányzatokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
58	Modellterv-vázlatokat készít.	Ismeri a divatvonalak jelentőségét, a szabászati, díszítési lehetőségeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
59	Modelltervhez anyagokat, kellékeket társít.	Alkalmazza a színek, minták, felületek kapcsolódását.	Instrukció alapján részben önállóan		

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Női ruhák készítése					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)</b>							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszama
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama					
Női ruhák készítése	<b>Női ruhák gyártástechnológiája</b>	0	0	0	46	0	46
	Női ruhák készítése gyakorlat	0	0	0	217	0	217
	<b>Női ruhák értékesítése</b>	0	0	0	31	0	31
	<b>Női ruhák szerkesztése, modellezése</b>	0	0	18	62	0	90
	<b>Női ruhák szerkesztése, modellezése gyakorlat</b>	0	0	0	31	0	31
	<b>Modellrajz és stílustan</b>	0	0	0	16	0	16
	<b>Tanulási terület összórása:</b>	0	0	18	403	0	421
<b>A Női ruhák gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							



<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	Pl. Egyéni/páros/csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Női ruhakészítés gyártástechnológiája TEA-s.sz:		(óra) 6	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Női ruhakészítés: szoknyák, nadrágok gyártástechnológiája TEA-s.sz:		(óra) 13	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Női ruhakészítés: blúzok, ruhák gyártástechnológiája TEA-s.sz:		(óra) 8	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Női ruhakészítés: mellények, kosztümök, kabátok gyártástechnológiája TEA-s.sz:		(óra) 17	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: Női ruhák díszítési lehetőségei TEA-s.sz:		(óra) 2	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		Közismeret: matematika: pontos mérés, számolás Szakmai tartalom: divatrajzolás, alkatrészek felismerése, alapanyagok feldolgozhatóságának ismerete, varráshoz alkalmazott gépek, berendezések, varrástechnológia		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Szóbeli tanár/diák értékelés (fő szempont, a témának való megfelelés, esztétikai elrendezés.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Műszaki dokumentáció készítése	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Portfólió készítése	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés		
<b>A Női ruhák gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Ruhaipari mérnök, szakoktató, ruhaipari technikus	
<b>A Női ruhák gyártástechnológiája megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Számítógépek internetkapcsolattal (Word, Excel, Corel)</li> <li>● Szakmai szoftverek CAD/CAM</li> <li>● Gyártáselőkészítő rendszer (digitalizáló tábla, rajzplotter)</li> </ul>
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A Női ruhák készítése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. A szabás és a szabást megelőző műveletek TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés a női ruhakészítés gyártás-előkészítő műveleteit dolgozza fel.	(óra) 4	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Női szoknya és női nadrág készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés a modellezett női szoknyák és modellezett női nadrágok készítését dolgozza fel egyedi és sorozatgyártás technológiájával.	(óra) 42	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. Női divatblúzok és női ruhák készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés a divatblúzok és női ruhák készítését dolgozza fel egyedi és sorozatgyártás technológiájával	(óra) 42	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. Női mellény készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés női mellények készítését dolgozza fel egyedi és sorozatgyártás technológiájával.	(óra) 16	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 5. Női blézer készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés női blézer készítését dolgozza fel egyedi és sorozatgyártás technológiájával.	(óra) 48	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. Női divatkabát készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés a női divatkabát készítését dolgozza fel egyedi és sorozatgyártás technológiájával	(óra) 22	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 7. Szabadon választott női ruhák készítése TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés szabadon választott modellek készítését dolgozza fel egyedi gyártástechnológiával	(óra) 43	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése TEA-s.sz:			(óra) 0
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		Közismeret: matematika: mértékegységek Szakmai tartalom: gyártmány-, modell- és alkatrészrajzok értelmezése, ruhaipari gépek és kiegészítő berendezések ismerete, a ragasztás- és vasalástechnológia alkalmazása. A gyártáshoz szükséges fő- és kellékanyagok fajtái és a díszítés módjai.		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Szóbeli tanár/diák értékelés (fő szempont, a témának való megfelelés, esztétikai elrendezés.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Műszaki dokumentáció készítése	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Portfólió készítése, a gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés értékelése.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés		
<b>A Női ruhák készítése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Ruhaipari mérnök, szakoktató, ruhaipari technikus, szabómester		

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-
---	---

**A Női ruhák készítése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Terméktároló állvány vállfával</li> <li>● Próbababa</li> <li>● Próbatükör</li> <li>● Szabásasztal</li> <li>● Tárolószekrények vagy polcok</li> <li>● Kardkéses, körkéses, álló szabásgép</li> <li>● Terítékleszorító csipeszek</li> <li>● Kézi ollók (szabász, kézimunka, papírvágó)</li> <li>● Szabásminta papír</li> <li>● Varrodai munkaszék</li> <li>● Kézi varróeszközök (varrotűk, gyűszű, gombostű, varratbontó)</li> <li>● Gombozó, gombfelvarró gép</li> <li>● Különböző finomságú varrógéptűk</li> <li>● Varrógépek: huroköltésű ipari gyorsvarrógép, láncöltésű varrógép, szegőgépek (3 és 4 fonalas), szemes gomblyukazógép, egyenes gomblyukazógép, fedővarrógép, hímzőgép, reteszelőgép, cikk-cakk varrógép, zsebzőautomata, rejtett szélfelvarró gép</li> <li>● Vasalóasztal és tartozékai, mellpárna, gőzvasaló, szárazvasalóSíkragasztóprés</li> <li>● Központi sűrített levegő vagy kompresszor</li> <li>● Munkabiztonsági, tűzvédelmi és elsősegélynyújtási felszerelés</li> <li>● Egyéni és kollektív védőeszközök és felszerelések</li> <li>● Modell és alkatrész gyűjtemény</li> <li>● Szakkönyvek, tankönyvek, szakfolyóiratok, divatlapok</li> <li>● Munkanapló</li> </ul>	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A termék elkészítéséhez szükséges alapanyagok, kellékanyagok, aprókellékek	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

**A Női ruhák értékesítése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Vállalkozási alapismeretek  TEA-s.sz:		<i>(óra) 16</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Kereskedelmi ismeretek  TEA-s.sz:		<i>(óra) 15</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		Közismeret: matematika: százalékszámítás Magyar: szövegértés Szakmai tartalom: vizsgaremek-dokumentáció		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Tanultak alkalmazása a vizsgaremek dokumentálása során		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	Számla, megrendelő készítése	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Portfólió készítése	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Havi 1 osztályzat, Félévenkénti értékelés		
<b>A Női ruhák értékesítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Közgazdász tanár, pénzügyi szakember		
<b>A Női ruhák értékesítése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	-		Tanterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

A Női ruhák szerkesztése, modellezése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Szakrajzi alapismeretek  TEA-s.sz:			(óra) 5
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Női szoknyák szerkesztése, modellezése és szabásminta-készítése  TEA-s.sz:			(óra) 16
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Női nadrágok alapszerkesztése, modellezése és szabásminta-készítése  TEA-s.sz:			(óra) 8
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Női blúzok alapszerkesztése, modellezése és szabásminta-készítése  TEA-s.sz:			(óra) 8
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: Női ruhák alapszerkesztése, modellezése és szabásminta-készítése  TEA-s.sz:			(óra) 6
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: Női mellények modellezése és szabásminta-készítése TEA-s.sz:			(óra) 6
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: Női kosztümkabátok alapszerkesztése, modellezése és szabásminta-készítése  TEA-s.sz:			(óra) 20
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: Női kabátok alapszerkesztése, modellezése és szabásminta-készítése  TEA-s.sz:			(óra) 11
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Közismeret: matematika: pontos mérés, számolás Szakmai tartalom: divatrajzolás, alapanyagok feldolgozhatóságának ismerete, varrás-hoz alkalmazott gépek, berendezések, varrástechnológia		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Tanultak alkalmazása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Modellezéssel kapcsolatos ismeretek
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Különböző termékek modellezése
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés	
<b>A Női ruhák szerkesztése, modellezése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Ruhaipari mérnök, szakoktató, ruhaipari technikus	
<b>A Női ruhák szerkesztése, modellezése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Vonalzók, centiméter, ceruzák, negyedes centiméter
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Szabásminta papír
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A Női ruhák szerkesztése, modellezése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra) 0	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése Női ruházati termékek szerkesztése, modellezése méretarányosan  TEA-s.sz:			<i>(óra) 31</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	Közismeret: matematika: pontos mérés, számolás Szakmai tartalom: divatrajzolás, alapanyagok feldolgozhatóságának ismerete, varrás-hoz alkalmazott gépek, berendezések, varrástechnológia			

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Tanultak alkalmazása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Szerkesztési méretek számítása
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Portfólióhoz szükséges minta készítése, a gyakorlathoz kapcsolódóan
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés	
<b>A Női ruhák szerkesztése, modellezése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Ruhaipari mérnök, szakoktató, ruhaipari technikus	
<b>A Női ruhák szerkesztése, modellezése gyakorlat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Vonalzók, centiméter, ceruzák, negyedes centiméter
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Szabásminta papír
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

<b>A Modellrajz és stílus tan megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	<b>(óra)</b>	<b>Pl. Egyéni/páros/csoportos</b>
	TEA-s.sz:		0	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Az emberi testalkatok és öltözetek kapcsolata			(óra) 7
	TEA-s.sz:			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Női alkatok csoportosítása			(óra) 2
	TEA-s.sz:			
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Női öltözetek és öltözködési stílusok			(óra) 4



	TEA-s.sz:	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Modellrajzok készítése	(óra) 5
	TEA-s.sz:	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	Ábrázolási alapismeretek Szakmai tartalom: anyagismeret, divatrajzolás	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Kreativitás, méretarányok, modellrajzok készítése, külalak	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Alak-, modellrajz készítés
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyártmányrajz készítése a porfóliókhoz
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havi 1 osztályzat, félévenkénti értékelés	
<b>A Modellrajz és stílustan megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Ruhaiipari mérnök, szakoktató, ruhaiipari technikus, rajztanár	
<b>A Modell és stílustan megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Rajzeszközök, divatlapok, szakkönyvek
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ 2022

# ***Képzési program***

***Nagykovács***

***2022***

adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Kereskedelem
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Kereskedelmi értékesítő
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0416 13 02
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Kereskedelem ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Bolti előkészítő, Pénztáros
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	140 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanuló, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> ( <b>Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel.</b> !)	fő
11.	<b>A képzés célja:</b>	<p>Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítői feladatokat.</p> <p>A különböző szakterületen működő kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. Kommunikációja az asszertív kommunikációra épül, amelynek során korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciális vásárlókat.</p> <p>Közreműködik az árubeszerzés folyamatának lebonyolításában. Ellátja az eladásra kerülő áruk átvételével, raktározásával, készletezésével, állagmegóvásával kapcsolatos feladatokat. Az áruk értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével segíti a kereskedelmi egység működését. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a kereskedelmi egységében használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket.</p>

12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség
-----	--	-----------------------------

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	Ismeri az áruforgalmi folyamatot, az árubeszerezés fogalmát, helyét az áruforgalmi folyamatban, és az árubeszerezéshez kapcsolódó tevékenységeket.	Szem előtt tartja a beszerzendő áruk mennyiségét és összetételét befolyásoló tényezőket.	Vezetői irányítással beszerzi a szükséges árut, egyszerűbb, begyakorolt árurendelési feladatokat utasítás alapján ellát.
Részt vesz az áruátvétel előkészítésében, az áru fogadásában. Az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi és dokumentálja.	Ismeri az áruátvételi módokat, az áruátvétel során használat bizonylatokat és hibás teljesítés esetén a teendőket.	Törekszik az áru jogszabályoknak megfelelő mennyiségi és minőségi átvételére, a kísérő dokumentáció szakszerű ellenőrzésére.	Önállóan képes az áruátvétel tárgyi feltételeit előkészíteni, az árut fogadni és az átvételt lebonyolítani.
Tárolja, kezeli és ellenőrzi az árukészletet, megóvja az áru minőségét, biztosítja a termékek egyenletes forgását.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat. Érti a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Elkötelezett az áruk minőségének megóvására. Szem előtt tartja a készletgazdálkodás elveinek maradéktalan betartását.	Másokkal együttműködve kezeli az árukészletet, felelősséget vállal saját munkájáért.
A vásárlói szükségleteknek megfelelően kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét és polcképét.	Ismeri a termékek kihelyezésére vonatkozó szabályokat.	Az üzlet belső terének kialakítása során törekszik a vevői igényeknek megfelelő megoldásokat előnyben részesíteni.	Vezetői utasítás alapján alakítja ki a polcképet. Felelős a kiszolgálási elvek (FIFO, LIFO, HIFO, stb.) betartásáért.
Előkészíti az árut az értékesítésre, gondoskodik a termékválaszték eladótérben történő megjelenítéséről, feltölti az eladóteret áruval.	Ismeri az üzletben lévő specifikus termékek áruismereti vonatkozásait	Minőségorientált módon jeleníti meg a kereskedelmi egység termékválasztékát az eladótérben.	Az előkészítés és árufeltöltés során munkaköri feladatait önállóan végzi. Szükség esetén munkatársi vagy közvetlen vezetői segítséget vesz igénybe.
Ellenőrzi az árukészlet minőségét, megállapítja a termékek eladásra való alkalmasságát, az esetleges rendellenességeket, kezeli a minőségi nem megfeleléseket.	Ismeri az áru minőségét meghatározó tényezőket, az állagromlás fajtáit és a selejtezés szabályait.	Minőségorientált módon kezeli a kereskedelmi egység árukészletét.	Önállóan vagy közvetlen vezetője utasítása alapján ellenőrzi az áruk minőségét, és jár el a protokoll szerint (pl selejtez).

Biztosítja a termékek árkijelzettségét, a termék információk szakszerű kihelyezését és aktualizálását.	Ismeri az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Az árucímkéket és feliratokat szabálykövetően, nagyfokú precizitással készíti és helyezi ki.	Vezetői irányítással önállóan készíti és helyezi ki a címkéket és feliratokat.
Részt vesz a kereskedelmi akciók megjelenítésében. Az árubemutatót, kóstolót, az akciók váltását szakszerűen lebonyolítja.	Ismeri a vásárok, árubemutatók, kiadások, kiállítások, kóstolók, egyéb akciók és ajánlatok eladásösztönző szerepét.	Elkötelezett a boltban meghirdetett eladásösztönző akciók sikeres lebonyolításában.	Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján, pontosan bonyolítja le a kereskedelmi akciókat.
Fogadja a vásárlót, felméri az igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti a vásárlót a döntésben. Kezeli a vevőrendeléseket. Helyzetnek megfelelően használja a kommunikációs eszközöket.	Ismeri a termékválasztékot. az általa eladásra kínált termékeket és azok árujellemzőit, minőségi követelményeit, termékelőnyeit. Ismeri az adott értékesítési helyzethez legjobban illő kommunikációs eszközöket. Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Szem előtt tartja a vevők szükségletét, törekszik a vásárlói igények pontos, maradéktalan kielégítésére. Nyitott az új fogyasztói trendekre.	Árubemutató és -értékesítő feladatait önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre és hibái önálló javítására.
Az árut jellegének megfelelően becsomagolja, előkészíti vevői szállításra	Ismeri a csomagolás jelentőségét, technikáit, eladásösztönző szerepét	Az árut minőségorientált módon csomagolja be, törekszik a vevői igények kielégítésére.	Az árukat önállóan készíti elő vevői szállításra.
Az e- kereskedelembe kapott megrendelések feldolgozására, visszaigazolására, adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemben vonatkozó szabályokat, ismeri az alkalmazott szoftver használatát.	Precízen kezeli az e-kereskedelemben használatos adatbázisokat.	Felelősséget vállal a feldolgozott megrendelések pontosságáért, a határidők betartásáért.
Az online rendelt árukat komissiózza és expedálja.	Ismeri az áruösszeállítás és kiszállítás munkafolyamatát.	A komissiózás és expedálás során törekszik a pontos munkavégzésre.	Önállóan végzi az áruösszeállítási és kiszállítási feladatait.
Részt vesz a leltár, visszárú, göngyölegkezelés és a kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában.	Ismeri a leltár és leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, a folyamatát és a kapcsolódó adminisztrációs tevékenységeket.	Pontosan, precízen kezeli az árut a leltározás során. Szem előtt tartja a leltáreredmény, göngyölegkezelés, és visszárú üzleti eredményre gyakorolt hatását.	Másokkal együttműködve leltároz. Felelősséget vállal a felmért, esetenként visszaküldött áru vagy göngyöleg mennyiségeért és értékéért.
Alkalmazza az áru- és vagyoni védelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyoni védelmi eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyoni védelmi szabályok betartását. Figyelemmel kíséri a szabályok vevők általi betartását.	Áru és vagyoni védelmi veszélyeztetettség esetén a biztonsági munkatárostól segítséget kér.

Kezeli a pénztárgépet, végrehajtja a pénztár nyitását és zárását, rögzíti a tranzakciókat.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését. Ismeri a pénztáros feladatait az áru és vagyonvédelem vonatkozásában.	Precízen végzi a pénztárkezelői munkafolyamatokat, törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a pénztárterminál elemeit. Felelősséggel tartozik az átvett fizetőeszközökért.
Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorú számadású bizonylatokat.	Ismeri az értékesítés során készült bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási előírásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat helyességéért.
Szakszerűen, megfelelő empátiával kezeli a vevői visszajelzéseket, panaszokat.	Ismeri az egyes kommunikációs szituációknak megfelelő megoldásokat, a vevőkkel való kapcsolattartás és párbeszéd során.	Elkötelezett a vásárlóval való empatikus, udvarias kommunikáció mellett.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, a rendkívüli eseteknél az ügyfélszolgálati munkatárs vagy közvetlen felettese segítségét kéri.
Kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket, azok kezelését.	A gépek és berendezések kezelését a munka- és balesetvédelmi szabályok betartásával, kellő gondossággal és szakértelemmel végzi.	A munka megkezdése előtt a munkaeszközök biztonságos állapotáról a tőle elvárható módon meggyőződik, azokat rendeltetésüknek megfelelően és a munkáltató utasításai szerint használja.
Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartja rendben a munkaterületét.
Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különböző értékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korigálja hibáit.
Közreműködik az áruforgalmi folyamat minden szakaszában.	Tudja az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés és különböző adminisztrációs feladatok eredményre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	A rutinszerű feladatokat önállóan elvégzi, speciális helyzetekben vezetőjéhez fordul.
Alkalmazza a higiéniai, egészségügyi előírásokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában.	Ismeri a higiéniai, egészségügyi előírásokat, a vonatkozó jogszabályokat.	Szabálykövetően végzi feladatait a higiénia megteremtése érdekében.	Felelős a hatáskörén belüli egészségügyi előírások betartásáért.
Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatos, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális

munkakörébe tartozó feladatokat.			helyzetekben munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.
Megelőzi munkahelyén a baleseteket. Elhárítja a veszélyt, és kezeli a rendkívüli eseményeket, ha bekövetkeznek.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő baleset esetén. Érti a kereskedelembe előforduló rendkívüli események kezelési módjait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett, törekszik a szabályok betartására Nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Felelős a hatáskörén belüli munka- és balesetvédelmi szabályok betartásáért.
Alkalmazza a környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Tevékenysége során értéként tekint a szelektív hulladékkezelésre, a környezettudatos és hatékony energiagazdálkodásra, valamint a fenntarthatóságra.	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírások betartásáért.
Tájékoztatja a fogyasztókat az őket megillető jogokról. Kezeli a fogyasztói panaszokat.	Fel tudja sorolni a fogyasztókat megillető jogokat, és az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásait. Ismeri a szavatosság és jótállás közti különbséget.	Törekszik a vevői panaszok szakszerű, megnyugtató kezelésére.	Felelős a hatáskörén belüli fogyasztóvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

<b>Funkció</b>	<b>Név</b>	<b>Végzettség</b>	<b>Szakképzettség (szakképesítés)</b>	<b>Szakirányú szakmai gyakorlat</b>	<b>Egyéb</b> (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.					
2.					
3.					
4.					

<b>Funkció</b>	<b>Név</b>	<b>Végzettség</b>	<b>Szakképzettség (szakképesítés)</b>	<b>Szakirányú szakmai gyakorlat</b>	<b>Egyéb</b> (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.					
2.					
3.					
4.					



A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	Eladótér, raktárak, előkészítő, iroda Szaktanterem
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Elektronikus áruvédelmi eszközök Hűtőberendezések Árumozgató gépek, eszközök Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek Mobil alkalmazások
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök Szeletelőgép Csomagológép (fóliázó vagy fólia hegesztő) Pénztárgép Pénztárfülke Pénztárszék Árukészlet Formanyomtatványok Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek Árazógép Kézi kódleolvasó Számológép Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok Folyóiratok, reklám újságok
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

10. évfolyam

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	702	78%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	198	22%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszama (óra):</b>	900	100%

11. évfolyam

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	480,5	62%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	294,5	38%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszama (óra):</b>	775	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

10. évfolyam

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama (óra)</b>
1.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Kereskedelmi ismeretek</b>	180	72	252
2.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzlet</b>	162	36	198
4.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	198	54	252
5.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzleti kommunikáció</b>	162	36	198
<b>A tanulási területek összes óraszama:</b>		702	198	900

11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama (óra)
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	62	62
2.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Kereskedelmi ismeretek</b>	248	31	280
3.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzlet</b>	31	31	62
4.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Pénztárgépkézelés</b>	77,5	0	77,5
5.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	31	155	186
6.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzleti kommunikáció</b>	93	0	93
7.	Portfóliókészítés	0	15,5	15,5
<b>A tanulási területek összes óraszama:</b>		480,5	294,5	775

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területre tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésér. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tar-	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy

önéletrajzot fogalmaz.	talmi és formai követelményeit.		értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munka-adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélget	Teljesen önállóan		

	befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	és során vagy az állás- interjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
2.	A készletfigyelés és a készletváltás alapján információt ad az áru rendeléshez.	Ismeri az árubeszerzés fogalmát, folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	
	Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.	Teljesen önállóan		
	Az áru jellegének megfelelően szakszerűen elhelyezi a raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.	Teljesen önállóan		
	Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.	Teljesen önállóan		
	Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megővését.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Teljesen önállóan		
	Használja a készletnyilvántartó programokat.	Ismeri a készletnyilvántartó rendszereket.	Teljesen önállóan		Készletnyilvántartó program
	Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és -többlet okait.	Instrukció alapján részben önállóan		PDA-leolvasó használata
	Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozásához és visszaigazolásához adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.	Instrukció alapján részben önállóan		Eladói program használata
	Az online rendelt árukat	Ismeri az áruösszeállítás és	Teljesen önállóan		

	kommissiózza és expediálja.	-kiszállítás munkafolyamatát.			
	Elvégezi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat	Teljesen önállóan		
3.	Betartja a munkabalesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokot és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	
	Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tűz esetén.	Teljesen önállóan		
	Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Számítógép és PDA használata
	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.	Teljesen önállóan		
	Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.	Teljesen önállóan		Lopásgátló eszközök használata
4.	Köszönti, majd tájékoztatja a vásárlót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.	Teljesen önállóan	Udvariasság, felelősségtudat, precizitás, gyorsaság,	

Szakszerűen üzemelteti a pénztárgépet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek működését.	Teljesen önállóan	digitális környezetben való eligazodás, aktív segítőkészség	POS-alapú, számítógéppel összekötött pénztárgépet használ
Leméri az árusúlyát, korrigál, ha tévesztett.	Ismeri a bankkártyaleolvasó, a vonalkódleolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait	Teljesen önállóan		Használja a vonalkódleolvasót, mérleget, pénztárgépet
Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre készpénzfizetési számlát nyomtat.	Ismeri a vásárolt árukról készült bizonylatokat és tartalmukat	Teljesen önállóan		
Beszedi és elszámolja az áru ellenértékét, ellenőrzi a bankjegyek valóságát, a bankkártya érvényességét.	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírásokat	Teljesen önállóan		Bankkártyaleolvasót használ
A pénztárosi munka során ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyonvédelemhez kapcsolódó feladatait.	Teljesen önállóan		Használja az áruvédelmi eszközöket
Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kassaasszisztens szerepét.	Teljesen önállóan		
Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használata során.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások kezelésének módjait.	Teljesen önállóan		Képes kezelni az önkiszolgáló terminált
Elvégzi az önkiszolgáló kassa nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.	Teljesen önállóan		
Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.	Teljesen önállóan		

5.	Tájékoztatja a fogyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről.	Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikuscselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Webböngészőt használ információ keresésére és gyűjtésére
	Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen kihelyezi termékeket.	Ismeri a termékek kihelyezésre vonatkozó szabályokat	Teljesen önállóan		
	Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a	Teljesen önállóan		



	jelzéseiről, jelképeiről.	kezelési és a használati útmutató jelképeit.			
	Szakszerű tájékoztatót ad a vásárlóknak a vegyes ipar- cikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat	Teljesen önállóan		
	Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket	Teljesen önállóan		
6.	Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képesége, szolgálat- sorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képeség, segítőkézség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés,	
	Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdés- technika alapjait.	Teljesen önállóan		
	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.	Teljesen önállóan		
	Kezeli a készlet- nyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír. Webböngészőt és az online kereskedelemben	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció szabályait és eszközeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Készletnyilvántartó szoftver, webböngésző

	n alkalmazott programokat használja.			társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	
	Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketing-kommunikációt elemeit	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen kiszolgálja a vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen kezeli munkahelyen felmerülő konfliktusokat.	Ismeri a konfliktuskezelési technikákat	Teljesen önállóan		
7.		Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.

	<p>Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskeresés folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.</p>
	<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincssel és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>
	<p>Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.</p>	<p>Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincisével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Kereskedelmi egység működtetése				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszámja
		10. t/gy		11. t/gy		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Kereskedelmi egység működtetése	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>31</b>	<b>248</b>	<b>531</b>
	Áruforgalmi ismeretek	36	144	10	130	310
	Szakmai számítások	36	36	21	72	175
	Online kereskedelem	0	0	0	46	46
	<b>Üzlet működtetése</b>	<b>36</b>	<b>162</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>260</b>
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés	15	36	0	0	45
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	10	44	0	0	51
	Környezetvédelem	6	36	0	0	45
	Erőforrás gazdálkodás	0	0	31	31	62
	Áru- és vagyónvédelem	5	44	0	0	54
	<b>Pénztárgépkézelés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>77,5</b>	<b>77,5</b>
	Pénztárgép működtetése	0	0	0	19	21
	Pénzkezelés szabályai	0	0	0	12	14
	Pénzkezelés bizonylatai	0	0	0	12	14
	Fizetési eszközök, törvényi előírások	0	0	0	12	14
	A pénztáros elszámoltatása	0	0	0	12	14
	Önkiszolgáló pénztárterminál	0	0	0	10,5	10,5
	<b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	<b>54</b>	<b>198</b>	<b>155</b>	<b>31</b>	<b>438</b>
	Árrendszerek	3	15	0	0	18
	Minőség	2	15	0	0	17
	Fogyasztói érdekvédelem	2	28	0	0	30
	Árufőcsoportok bemutatása	35	90	50	10	185
	Termékkihelyezés	6	30	35	7	78
	Csomagolás	6	20	0	0	26
	Specifikus termékismeret	0	0	50	7	57
	Fogyasztói trendek	0	0	20	7	28
	<b>Üzleti kommunikáció</b>	<b>36</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>291</b>
	Az értékesítő szerepe	5	23	0	20	48
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	5	23	0	0	28
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	18	80	0	51	149
	Digitális kommunikáció	8	36	0	22	84
	<b>Portfóliókészítés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>	<b>0</b>	<b>15,5</b>
<b>Tanulási terület össz. óraszámja:</b>	<b>198</b>	<b>702</b>	<b>232,5</b>	<b>480,5</b>	<b>1613</b>	

10. évfolyam

Kereskedelmi ismeretek

A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Áruforgalmi ismeretek				
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Az áruforgalmi folyamat elemei	1-6. óra	csoportos	

Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Az árubeszerezés helye, szerepe az áruforgalomban</b>	7-12. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés</b>	13-18. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai</b>	19-30. óra	páros
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja</b>	31-42. óra	páros
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Göngyölegkezelés</b>	43-48. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>Raktárak, tárolási módok</b>	49-54. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Árumozgató eszközök és gépek</b>	55-60. óra	páros
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruk eladásra történő előkészítése</b>	61-66. óra	páros
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	<b>Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek</b>	67-82. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	<b>Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók</b>	83-94. óra	páros
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	<b>Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések</b>	95-106. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 2	<b>Az áru kihelyezése az eladótérbe</b>	107-120. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 2	<b>Értékesítési csatornák</b>	121-132. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 2	<b>Értékesítési módok</b>	133-144. óra	csoportos
<b>Szakmai számítások</b>			
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	<b>Árak felépítése</b>	145-151. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 2	<b>Leértékelés, akció, kiárusítás</b>	152-159. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 2	<b>Forgalom</b>	160-166. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 2	<b>Költségek</b>	167-173. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 2	<b>Árréstőmeg</b>	174-180. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bevezető óra</b> <b>A tantárgyi követelmények ismertetése</b> TEA-s.sz: 2		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Gazdasági alapfogalmak (szükséglet, kereslet, kínálat, fogyasztás, piac, stb.)</b> <b>A kereskedelem fogalma, szerepe, jelentősége</b> TEA-s.sz: 2		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Az áruforgalmi folyamat elemei.</b> <b>Beszerezés-Készletezés-Értékesítés</b> <b>Az árubeszerezés helye szerepe az áruforgalomban.</b> TEA-s.sz: 2		3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Beszerezés.</b> <b>A beszerzés fogalma és folyamata</b> <b>Árubeszerezés előtti feladatok.</b> <b>Szállítók kiválasztása.</b> <b>Szerződés-kötés.</b> TEA-s.sz: 2		4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Árubeszerezés előtti teendők:</b> a beszerzendő áru mennyiségének és összetételének meghatározása az előző időszak forgalmának nagysága, a következő időszak forgalmának alakulása a raktár nagysága és a pénzügyi helyzet TEA-s.sz: 2		5. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Megrendelés</b> <b>Megrendelési módok:</b> szóban írásban személyesen. TEA-s.sz: 2		6. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Az áruátvételt megelőző feladatok.</b> <b>Tárgyi személyi feltételek biztosítása</b> TEA-s.sz: 2		7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Áruátvétel</b> <b>Az áru átvétel célja, feladata.</b> <b>Az áruátvétel lebonyolítása.</b> <b>Áruátvétel fajtái:</b>		8. óra	

	<p>mennyiség minőségi átvétel <b>Átvétel módja: számla alapján számla nélkül (vakáru áruátvétel)</b> <b>Az áruk ellenértékének kiegyenlítése. (Kp.-átutalás)</b> TEA-s.sz: 2</p>	
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Az árut kísérő bizonylatok szerepe és tartalmi, formai megjelenítése.</b> <b>Számla, szállítólevél.</b> <b>Az áruátvétel bizonylatai (számla, szállítólevél, megrendelőlevél stb.)</b> <b>Kitöltésük gyakorlása.</b> TEA-s.sz: 2</p>	9. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Szállítókkal szembeni eljárás hibás teljesítés esetén:</b> mennyiségi hiány minőségi kifogás esetén. <b>Bizonylata: Jegyzőkönyv - Jkv: kitöltése.</b> TEA-s.sz: 2</p>	10. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Az árukhoz előírás szerint csatolt dokumentumok:</b> a kereskedelem számára. a fogyasztó számára TEA-s.sz: 2</p>	11. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2</p>	12. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Raktározás</b> <b>A raktározás szerepe.</b> <b>Raktár típusok</b> <b>Tárolási módok</b> <b>Raktárak berendezési tárgyai</b> <b>Az áru jellegének megfelelően az áruk raktári elhelyezése, tárolása (hűtést igénylő és hűtést nem igénylő áruk)</b> TEA-s.sz: 2</p>	13. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Raktárak berendezési tárgyai</b> <b>Árumozgató berendezések és gépek.</b> TEA-s.sz: 2</p>	14. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Göngyöleg fogalma, fajtái, kezelésük szabályai</b> <b>Göngyöleg visszáruzás a szállítónak.</b> <b>Bizonylata: visszáru jegyzék</b> <b>Kitöltésének megismerése.</b></p>	15. óra

	TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Rendszerezés. Összefoglalás. Számonkérés</b> TEA-s.sz: 2	16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Az áruk előkészítése eladásra.</b> TEA-s.sz: 2	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Az áruk kihelyezése az eladótérbe.</b> TEA-s.sz: 2	18-19. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Az áruk kihelyezésére bemutatására szolgáló berendezések fajtái. Az áruk eladótéri elhelyezéséhez kapcsolódó kifejezések, szabályok.</b> TEA-s.sz: 2	20-21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Értékesítés-Eladás</b> <b>Az eladás szerepe az áruforgalmi folyamatban.</b> <b>Értékesítési módok</b> fajtái jellemzői alkalmazásuk TEA-s.sz: 2	22-26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Gyakorlás.</b> <b>Ismétlés</b> <b>Bizonylatok kitöltése</b> <b>Összefoglalás</b> <b>Elméleti és a gyakorlati ismeretek integrálása.</b> TEA-s.sz: 2	27-32. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Számonkérés – témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 2	33-34. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Az év értékelése.</b> <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> TEA-s.sz: 2	35-36. óra
	Szakmai számítás	
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Matematikai alpműveletek felelevenítése.</b> <b>Feladatok megoldása. a négy alpművelettel</b> TEA-s.sz: 2	37-38. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Mértékegységek a kereskedelemben.</b> <b>Tömeg mértékegység: súly</b> <b>Úrmérték: liter.</b> <b>Mértékegységek átváltása.</b> TEA-s.sz: 2	39-40. óra



	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 26.:  <b>Mérjük és számoljunk!</b>  <b>Az árukészlet értékének meghatározása.</b>  <b>A termék értékének megállapítása-mennyiség és egységár felhasználásával.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	41-42. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 27.:  <b>Súlyszámítás.</b>  <b>Bruttó, Nettó Tára</b>  TEA-s.sz: 2</p>	43-44. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 28.:  <b>Veszteségszámítás.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	45-46. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 29.:  <b>Rendszerezés, összefoglalás.</b>  <b>Számonkérés.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	47-48. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 30.:  <b>Átlagszámítás: egyszerű számtani átlaggal.</b>  <b>Kronológikus számtani átlag alkalmazásával.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	49-50. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 31.:  <b>Százalékszámítás.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	51-52. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 32.:  <b>Árrés</b>  <b>Haszonkulcs</b>  TEA-s.sz: 2</p>	53-54. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 33.:  <b>Rendszerezés, összefoglalása.</b>  <b>Számonkérés.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	55-56. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 34.:  <b>Bruttóár.</b>  <b>Nettóár.</b>  <b>ÁFA számítás.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	57-58. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 35.: <b>A fogyasztói ár kialakításának lépései.</b>  <b>Fogyasztói ár kiszámítása 27%-os áfa esetén.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	59-60. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 36.:  <b>Fogyasztói ár kiszámítása 18%-os és 5%-os áfa esetén</b>  TEA-s.sz: 2</p>	61-62. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 37.:  <b>Gyakorló óra.</b>  <b>Viszonyszámok.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	63-64. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 38.:  <b>Viszonyszámok.</b>  <b>Bázisviszonyszám.</b></p>	65-66. óra

	<b>Láncviszonyszám.</b> TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 39.: <b>Megoszlási viszonzyszám.</b> TEA-s.sz: 2	67-68. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 40.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	69-70. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 41.: <b>Az év értékelése.</b> <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> TEA-s.sz: 2	71-72. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>polc berendezése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>osztályzat</b>
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Elektronikus áruvédelmi eszközök Hűtőberendezések Árumozgató gépek, eszközök Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Számológép
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatkezelés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők	1-10. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben	11-20. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja	21-30. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	Felkészülés a hatósági ellenőrzésre	31-36. óra	csopartos
	<b>Munka-, tűz- és balesetvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	Munkavédelmi alapfogalmak	37-43. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei	44-50. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások	51-57. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések	58-64. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása	65-72. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv	73-80. óra	páros
	<b>Környezetvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben	81-83. óra	csopartos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem	84-86. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	Az üvegházhatás jelensége, következménye	87-89. óra	csopartos	

	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása</b>	90-100. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	<b>Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik</b>	101-110. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	<b>A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége</b>	111-116. óra	csoportos
	<b>Áru- és vagyónvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3	<b>Az áru- és vagyónvédelem szerepe</b>	117-125. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	<b>Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők</b>	126-134. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	<b>Áru- és vagyónvédelmi eszközök</b>	135-143. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	<b>A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei</b>	144-152. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	<b>Rendkívüli esetek kezelése</b>	153-162. óra	páros
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A kereskedelmi egység nyitásával és működtetésével kapcsolatos szabályok, engedélyek</b> TEA-s.sz: 3	1. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Szükséges engedélyek</b> TEA-s.sz: 3	2. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Az üzlet nevére vonatkozó szabályok. Nyitva tartással kapcsolatos szabályok</b> TEA-s.sz: 3	3. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Kereskedelmi egység helyiségei és berendezési tárgyai</b> TEA-s.sz: 3	4-5. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Kereskedelmi egységek csoportosítása megjelenési mód szerint</b> TEA-s.sz: 3	6. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Kereskedelmi egységek csoportosítása értékesítési mód szerint</b> TEA-s.sz: 3	7-8. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b>	9-10. óra		

	TEA-s.sz: 3	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>HACCP rendszer lényege, bevezetésének célja</b> TEA-s.sz: 3	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Felkészülés a hatósági ellenőrzésre</b> TEA-s.sz: 3	12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Fogyasztóvédelem</b> TEA-s.sz: 3	13. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	14-15. óra
	<b>Munka-, tűz- és balesetvédelem</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Munkavédelmi alapfogalmak</b> TEA-s.sz: 3	16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Biztonságos munkavégzés követelményei</b> TEA-s.sz: 3	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Munkaalkalmassági vizsgálat: védőruhák, védőeszközök használata</b> TEA-s.sz: 3	18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Balesetmentes árutárolás szabályai, előírásai</b> TEA-s.sz: 3	19. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Baleset, munkabaleset, foglalkozási megbetegedések meghatározása</b> TEA-s.sz: 3	20-21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok</b> TEA-s.sz: 3	22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Tűzveszélyességi osztályok, tűzriadóterv</b> TEA-s.sz: 3	23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	24-25. óra
	<b>Környezetvédelem</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Környezetvédelem célja, feladata a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 3	26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Talaj- és légszennyezés, víz- és zajvédelem</b> TEA-s.sz: 3	27. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Hulladékgazdálkodás, hulladékok fajtái, csoportosítása</b> TEA-s.sz: 3	28. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Veszélyes anyagok tárolása, kezelése, jelölések</b> TEA-s.sz: 3	29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Szelektív hulladékgyűjtés, hulladékok újra hasznosítása</b> TEA-s.sz: 3	30. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	31. óra
<b>Áru- és vagyonvédelem</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Áru- és vagyonvédelem fontossága, szerepe</b> TEA-s.sz: 3	32. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Áru- és vagyonvédelmi eszközök csoportosítása, fajtái</b> TEA-s.sz: 3	33. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Az üzlet veszélyességet befolyásoló tényezők, bolti lopások megelőzésének lehetőségei</b> TEA-s.sz: 3	34. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	35. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Számonkérés, értékelés</b> TEA-s.sz: 3	36. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Jelölések felismerése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Termékismeret és -forgalmazás

<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Árurendszerek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Árurendszerek</b>	1-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben</b>	6-10. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök</b>	11-15. óra	csoportos
	<b>Minőség</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Az áru minőségére ható tényezők</b>	16-20. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei</b>	21-25. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Szabványok, szabványosítás</b>	26-30. óra	csoportos
	<b>Fogyasztóvédelmi érdekek</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>A fogyasztókat megillető jogok</b>	31-32. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások</b>	33-35. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai</b>	36-38. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>A szavatosság</b>	39-41. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	<b>A jótállás</b>	42-45. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	<b>Fogyasztói panaszok kezelése</b>	46-50. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	<b>Vásárlók könyve</b>	51-53. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>Békéltető testület</b>	54-56. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	<b>Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben</b>	57-58. óra	csoportos
<b>Árúfcsoportok bemutatása</b>				
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	<p><b>Élelmiszerek és élvezeti cikkek:</b>  <b>Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények</b>  <b>Az élelmiszerek összetétele</b>  <b>Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége</b>  <b>Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)</b>  <b>Rendszertani csoportosítás</b>  <b>Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések</b>  <b>A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények</b>  <b>Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai</b></p>	59-88. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	<p><b>Vegyárúk:</b>  <b>A vegyárúk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei</b>  <b>A vegyárúk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása</b>  <b>A vegyárúk forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények</b>  <b>Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések</b>  <b>Vegyárúk rendszertani csoportosítása</b></p>	89-118. óra	egyéni



	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 5	<b>Vegyes iparcikkek:</b> <b>A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása</b> <b>A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok</b> <b>Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok</b>	119-148. óra	egyéni
<b>Termékkihelyezés</b>				
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 5	<b>A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával</b>	149-155. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 5	<b>A bolti kihelyezés általános szabályai</b>	156-162. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 5	<b>Polckép</b>	163-169. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 5	<b>Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek)</b>	170-178. óra	csoportos
<b>Csomagolás</b>				
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolás funkciói</b>	179-184. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolóeszközök fajtái</b>	185-189. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolásra vonatkozó előírások</b>	190-194. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük</b>	195-198. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Árurendszerek</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Árurendszerek</b> Hagyományos. Kódtípusú árukódok EAN Etk. BTO Vonalkód alkalmazása a kereskedelemben, EPOS-rendszer Auto- ID-rendszerek TEA-s.sz: 5	1-3. óra	
	<b>Minőség</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Minőség</b> Minőség fogalma, jellemzői.	4-5. óra		

	Objektív, szubjektív minőségi jellemzők. Minőségi osztályok. Minőség tanúsítás eszköze Szabvány, szabványosítás. TEA-s.sz: 5	
<b>Fogyasztói érdekvédelem</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Fogyasztók alapvető jogai.</b> <b>Az áruk forgalomba hozatalának alapvető szabályai.</b> <b>Szavatosság.</b> <b>Jótállás.</b> <b>Fogyasztói panaszok kezelése.</b> <b>Vásárlók könyve.</b> <b>Békéltető testület.</b> <b>Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 5	6-8. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	9-10. óra
<b>Árúfcsoportok bemutatása</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Az élelmiszerek fogalma, táplálkozástani jelentősége.</b> <b>Az élelmiszerek összetétele</b> <b>Alaptápanyagok.</b> <b>Védőtápanyagok.</b> <b>Járulékos anyagok.</b> <b>Az élelmiszerek tartósítása.</b> TEA-s.sz: 5	11-12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Növényi eredetű élelmiszerek.</b> <b>Malomipar termékei</b> <b>Tésztaipar termékei</b> <b>Sütőipari termékek.</b> <b>Gyümölcsök, zöldségárak</b> <b>Tartósított gyümölcs- és zöldségárak</b> <b>Édesítőszer</b> <b>Édesipari áruk.</b> TEA-s.sz: 5	13-18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	19-20. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Állati eredetű élelmiszerek:</b> <b>A tej és tejkészítmények, tejtermékek</b> <b>Húsok, húskészítmények</b> <b>A tojás</b> <b>Étkezési zsírok, olajok</b> TEA-s.sz: 5	21-25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b>	26. óra

	TEA-s.sz: 5	
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Élvezeti szerek</b> <b>Alkoholmentes italok</b> <b>Az alkohol tartalmú italok</b> <b>Koffein tartalmú élvezeti szerek</b> <b>Fűszerek és ízesítőszer</b> TEA-s.sz: 5	27-33. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	34. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Háztartási vegyi áruk</b> TEA-s.sz: 5	35-38. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Testápoló és személyes higiénia</b> <b>szolgálókészítmények</b> TEA-s.sz: 5	39-42. óra
	<b>Termékkihelyezés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Termékkihelyezés</b> A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek) TEA-s.sz: 5	43-48. óra
	<b>Csomagolás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>A csomagolás funkciói</b> TEA-s.sz: 5	49. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>A csomagolóeszközök fajtái</b> TEA-s.sz: 5	50. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>A csomagolásra vonatkozó előírások</b> TEA-s.sz: 5	51. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük</b> TEA-s.sz: 5	52. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	53. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 5	54. óra
<b>Értékelés</b>		

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy termék becsomagolása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Árutároló és bemutató berendezések Hűtőberendezések Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
Anyagok és felszerelések:	-	Árukészlet Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek
Egyéb speciális feltételek:	-	-

#### Üzleti kommunikáció

Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Az értékesítő szerepe</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre</b>	1-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban</b>	13-23. óra	csoportos
	<b>A vásárlói döntést befolyásoló tényezők</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlás indítékai</b>	24-31. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlási döntés folyamata</b>	32-38. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 5.	<b>Vásárlói típusok, vásárlói magatartások</b>	39-46. óra	csoportos	

	TEA-s.sz: 6			
	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Reklám</b>	47-57. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Személyes eladás</b>	58-88. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Vásárlásösztönzés, PR</b>	89-126. óra	csoportos
	<b>Digitális kommunikáció</b>			
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 6	<b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b>	127-162. óra	egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Az értékesítő szerepe</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítő szerepe a kereskedelemben</b>	1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítő munkájának hatása a vállalati eredményre</b>	2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítővel szemben támasztott követelmények</b>	3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítő feladata különböző értékesítési módok esetén</b>	4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: TEA-s.sz: 6	<b>Összefoglalás, számonkérés</b>	5. óra	
	<b>A vásárlói döntést befolyásoló tényezők</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlás indítékai</b>	6. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlási döntéseket befolyásoló tényezők, attitűd.</b>	7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlók megismerése magatartásuk szerint</b>	8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlókkal való bánásmód nemek és kor szerint</b>	9. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: TEA-s.sz: 6	<b>Összefoglalás, számonkérés</b>	10. óra	

<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>		
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Eladásösztönzés területei: Reklám</b> TEA-s.sz: 6		11. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Reklám megjelenési formái</b> TEA-s.sz: 6		12. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>A reklám vizuális eszközei</b> TEA-s.sz: 6		13. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Audiovizuális eszközök</b> TEA-s.sz: 6		14. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6		15. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Személyes eladás, marketingmix elemei</b> TEA-s.sz: 6		16. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>A személyes eladás alapelvei</b> TEA-s.sz: 6		17. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>A személyes eladás előnyei-hátrányai</b> TEA-s.sz: 6		18. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>A személyes eladás kulcsszereplője: az eladó</b> TEA-s.sz: 6		19. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>A jó eladóval szemben támasztott követelmények</b> TEA-s.sz: 6		20. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>A személyes eladás folyamata, megközelítés-üdvözlés</b> TEA-s.sz: 6		21. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Az eladás menete, szakaszai: bemutatás-tárgyalás-meggyőzés-befejezés</b> TEA-s.sz: 6 Tantárgy témakörének megnevezése .: <b>Kifogások, reklamációk intézése</b> TEA-s.sz: 6		22. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6		23. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Vásárlásösztönzés, PR irányai</b> TEA-s.sz: 6		24. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Külső PR eszközök</b> TEA-s.sz: 6		25. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Belső PR eszközök</b>		26. óra

	TEA-s.sz: 6	
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	27. óra
	<b>Digitális kommunikáció</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b> TEA-s.sz: 6	28. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		különböző vásárlótípusok felismerése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Eladótér, iroda	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
Anyagok és felszerelések:	-	Áruk, tűzoltó készülék Folyóiratok, reklám újságok
Egyéb speciális feltételek:	-	-

11. évfolyam

Kereskedelmi ismeretek

<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Beérkezett áruk készletre vételezése	1-27. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	Készletnyilvántartó program megismerése	28-49. óra	egyéni

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása</b>	50-70. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése</b>	71-105. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)</b>	106-130. óra	páros
<b>Szakmai számítások</b>				
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Átlagkészlet</b>	131-144. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>Forgási sebesség napokban, fordulatokban</b>	145-158. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Áruforgalmi mérlegsor</b>	159-172. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 2	<b>Leltáreredmény meghatározása</b>	173-186. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	<b>Eredmény keletkezése</b>	187-202. óra	csoportos
<b>Online kereskedelem</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	<b>Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok</b>	203-207. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	<b>Weblap, virtuális áruház felépítése</b>	208-213. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 2	<b>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása</b>	214-220. óra	páros
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 2	<b>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése</b>	221-227. óra	páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 2	<b>Árukezelési, kommissiózási és expediálási feladatok főbb elemei</b>	228-234. óra	páros
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	<b>Az áru feladása</b>	235-241. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 2	<b>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</b>	242-248. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Áruforgalmi ismeretek			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bevezető óra</b> <b>A tantárgyi követelmények ismertetése</b> TEA-s.sz: 2	1. óra		



	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Az előző év tananyagának ismételése</b> TEA-s.sz: 2	2. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Év eleji felmérés</b> TEA-s.sz: 2	3. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A beérkezett áruk készletre vételezése. A készlet fogalma, fajtái. Készletnyilvántartó programok megismerése.</b> TEA-s.sz: 2	4. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Készlet nagyságát növelő gazdasági események és bizonylatai.</b> TEA-s.sz: 2	5. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Készlet nagyságát csökkentő gazdasági események és bizonylatai.</b> TEA-s.sz: 2	6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Készletnagyság megállapítása. Záró készlet, Átlagkészlet Mérleg sor</b> TEA-s.sz: 2 <b>Összefoglalás Számonkérés</b> TEA-s.sz: 2	7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása). A leltárhány és leltártöbblet oka.</b> TEA-s.sz: 2 .: <b>Gyakorló óra.</b> TEA-s.sz: 2 .: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 2	8. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 2 Tantárgy témakörének megnevezése <b>Veszteségek kezelése (leltárhány, selejt, értékcsökkent termékek)</b> TEA-s.sz: 2	9. óra

	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 10.:  <b>Felkészülés a szakvizsgára.</b>  <b>Feladatok gyakorlása</b>  TEA-s.sz: 2  Tantárgy témakörének megnevezése : <b>Év végi jegyek kialakítása.</b>  <b>Az év értékelése.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	10. óra
Szakmai számítások		
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Az előző évben tanultak felelevenítése.</b>  <b>Feladatok megoldása.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	11. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 17.:  <b>Árbevétel elemzése.</b>  <b>Dinamikus viszonyszám Vd.</b>  <b>Megoszlási viszonyszám Vm.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	12. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 18.:  <b>Tervteljesítési viszonyszám Vtt.</b>  <b>Tervfeladati viszonyszám Vtf.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	13. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 19.:  <b>Gyakorlás.</b>  <b>Számonkérés.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	14. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 20.:  <b>Készletgazdálkodás.</b>  <b>Zárókészlet.</b>  <b>Átlagkészlet.</b>  <b>Egyszerű számtani átlag.</b>  <b>Kronológikus számtani átlag.</b>  <b>Mérleg sor.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	15. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 21.:  <b>Forgási sebesség napokban Fsn.</b>  <b>Forgási sebesség fordulatokban Fsf.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	16. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 22.:  <b>Témazáró dolgozat.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	17. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 23.:  <b>Költségek elemzésének mutatói.</b>  <b>Költségszínvonal</b>  <b>Költségvonzat</b>  TEA-s.sz: 2  <b>Eredménykeletkezése.</b>  <b>Eredmény megállapítása.</b>  <b>Eredményszínvonal.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	18. óra

Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Rendszerezés, összefoglalása. Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	19 óra
Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Leltár eredmény alakulása. Kiszámítása</b> TEA-s.sz: 2 .: <b>Létszámhoz kapcsolódó mutatók. Átlagos állományi létszám. Létszám kihasználtság. Leterheltségi mutató. Termelékenységi mutató.</b> TEA-s.sz: 2	20. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Bérgazdálkodás.</b> TEA-s.sz: 2 <b>Felkészülés a szakvizsgára. Gyakorló óra.</b> TEA-s.sz: 2	21. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Év végi témazáró. Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	22. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 31.: <b>Év végi jegyek kialakítása. Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	23. óra
Online kereskedelem	
Tantárgy témakörének megnevezése 32.: <b>Az e- kereskedelemre vonatkozó szabályok</b> TEA-s.sz: 2	24. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 33.: <b>Weblap, virtuális áruház felépítése</b> TEA-s.sz: 2	25. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 34.: <b>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása</b> TEA-s.sz: 2	26. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 35.: <b>Az e- kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése</b> TEA-s.sz: 2	27. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 36.: <b>Árkezelési, kommissiózási és expediálási feladatok főbb elemei</b> TEA-s.sz: 2	28. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 37.: <b>Az áru feladása</b> TEA-s.sz: 2	29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 38.: <b>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 2	30. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 39.: <b>Év végi jegyek kialakítása. Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	31. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>leltárív készítése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Hűtőberendezések Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok felszerelések:</b>	-	Árukészlet Számológép
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzlet működtetése

<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
	<b>Erőforrás-gazdálkodás</b>

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)</b>	1-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Munkakörök a kereskedelemben</b>	13-22. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Munkaszervezés és információs folyamatok</b>	23-28. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése</b>	29-31. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Erőforrás-gazdálkodás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az erőforrás fogalma, rendszerezése</b> TEA-s.sz: 3		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Technikai erőforrások jelentősége, fajtái</b> TEA-s.sz: 3		2-3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Emberi erőforrások értelmezése, jelentősége</b> TEA-s.sz: 3		4-5. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Emberi erőforrások működését befolyásoló tényezők</b> TEA-s.sz: 3		6-7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Humán erőforrás - Menedzsment</b> TEA-s.sz: 3		8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Emberi erőforrás tervezése</b> TEA-s.sz: 3		9-10. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Információ, mint erőforrás</b> TEA-s.sz: 3		11. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Információ, mint erőforrás területei</b> TEA-s.sz: 3		12-13. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3		14. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Munkakörök a kereskedelemben, a boltvezető feladata</b> TEA-s.sz: 3		15. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Az eladó feladata</b> TEA-s.sz: 3		16. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>A pénztáros feladata</b> TEA-s.sz: 3		17. óra	

	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Munkaszervezés és információs folyamatok</b> TEA-s.sz: 3	18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Munkavégzés szabályai</b> TEA-s.sz: 3	19. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Munkarend kialakítása</b> TEA-s.sz: 3	20. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Normál és rendkívüli munkavégzés kezelése</b> TEA-s.sz: 3	21-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Bizonylatkezelés a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 3	25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>A bizonylatok alakja, tartalmi elemei</b> TEA-s.sz: 3	26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Szigorú számadásra kötelezett nyomtatványok fajtái</b> TEA-s.sz: 3	27-29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	30. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Számonkérés, értékelés</b> TEA-s.sz: 3	31. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		erőforrások megnevezése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen

<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## Pénztárgépkezelés

A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:	<b>Pénztárgépkezelés működtetése</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben	1-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	A pénztárnyitás feladatai	6-14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	A pénztárzárás feladatai	15-19. óra	páros
	<b>Pénzkezelés szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások	20-31. óra	egyéni
	<b>Pénzkezelés bizonylatai</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Nyugtaadási kötelezettség	32-37. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	Gépi/kézi készpénzfizetési számla	38-43. óra	egyéni
	<b>Fizetési eszközök, törvényi előírások</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai	44-47. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	Valutával történő fizetés szabályai	48-51. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai	52-55. óra	csoportos
	<b>A pénztáros elszámoltatása</b>			
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	A napi zárás elvégzése	56-59. óra	egyéni	
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása	60-63. óra	egyéni	

	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4	Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása	64-67. óra	egyéni
<b>Önkiszolgáló pénztárterminál</b>				
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 4	Az önkiszolgáló kassza nyitása és zárása	68-70. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 4	A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása	71-72. óra	páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 4	A terminál rendeltetésszerű működése	73-75. óra	páros
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 4	Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése	76-77,5. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			kézi készpénzfizetési számla készítése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Eladótér		-	
Eszközök és berendezések:	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó		-	
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek:	-		-	

Termékismeret és -forgalmazás

<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Árufőcsoportok bemutatása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Ruházati cikkek: Rendszertani csoportosítása A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására,	1-5. óra	egyéni



		tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények Kapcsolódó szolgáltatások		
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5		Műszaki cikkek: Műszaki és elektromos alapismeretek Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jóállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények Minőségi és biztonsági követelmények	6-10. óra	egyéni
<b>Termékkihelyezés</b>				
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5		A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával	11-12. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5		A bolti kihelyezés általános szabályai	13-14. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5		Polckép	15. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5		Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (ruházati cikkek, műszaki cikkek)	16-17. óra	csoportos
<b>Specifikus termékismeret</b>				
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5		A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések	18-19. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5		Áruátvétellelre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai	20-21. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5		Eladásra való előkészítés, áruk és kötelező információk feltüntetése	22-23. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5		Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés	24. óra	csoportos
<b>Fogyasztói trendek</b>				
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5		Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban	25. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5		Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok	26. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 13.		Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek	27. óra	csoportos

	TEA-s.sz: 5			
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek</b>	28. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	<b>Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben</b>	29. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	<b>A digitális világ, okoseszközök</b>	30. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	<b>Felelős fogyasztás Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem</b>	31. óra	csoporthos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Árúfőcsoportok bemutatása</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Ruházati cikkek:</b> Rendszertani csoportosítása A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények Kapcsolódó szolgáltatások TEA-s.sz: 5	1-25. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Műszaki cikkek:</b> Műszaki és elektromos alapismeretek Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények Minőségi és biztonsági követelmények TEA-s.sz: 5	26-50. óra		
	<b>Termékkihelyezés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Termékkihelyezés</b> A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoporthok speciális kihelyezési előírásai (ruházati cikkek, műszaki cikkek) TEA-s.sz: 5	51-85. óra		
	<b>Specifikus termékismeret</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések</b> TEA-s.sz: 5	86-96. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Áruátvétellelre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai</b> TEA-s.sz: 5	97-107. óra		

	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése</b> TEA-s.sz: 5	108-118. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés</b> TEA-s.sz: 5	119-133. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	134-135. óra
<b>Fogyasztói trendek</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban.</b> <b>Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok.</b> <b>Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek</b> TEA-s.sz: 5	136-141. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek.</b> <b>Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 5	142-147. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>A digitális világ, okoseszközök</b> <b>Felelős fogyasztás</b> <b>Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem.</b> TEA-s.sz: 5	148-154. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	155. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>egy termék becsomagolása</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>osztályzat</b>
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Hűtőberendezések Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## Üzleti kommunikáció

Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Az értékesítő szerepe</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban</b>	1-10. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	<b>Munkahelyi együttműködés</b>	11-20. óra	csopartos
	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: Vásárlásösztönzés</b>	21-31. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: Vásárláshelyi reklám</b>	32-42. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: A személyes eladás technikája</b>	43-71. óra	csopartos
	<b>Digitális kommunikáció</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 6	<b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b>	72-93. óra	csopartos
	Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>		
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>BTL-eszközök a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 6		0. óra		
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Vásárlásösztönzés eszközei</b> TEA-s.sz: 6		0. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Vásárláshelyi reklám</b>	0. óra		

	TEA-s.sz: 6	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Személyes eladás technikája az élelmiszer- és vegyi áru értékesítése esetén</b> TEA-s.sz: 6	0. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Személyes eladás technikája műszaki áru értékesítése esetén TEA-s.sz: 6	0. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Személyes eladás technikája a ruházati áru értékesítése esetén TEA-s.sz: 6	0. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Személyes eladás technikája az iparcikkek értékesítése esetén TEA-s.sz: 6	0. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Összefoglalás, számonkérés TEA-s.sz: 6	0. óra
<b>Digitális kommunikáció</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat TEA-s.sz: 6	0. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy áru eladása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök

	Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Folyóiratok, reklám újságok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>						
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>	
		<b>10. t/gy</b>	<b>11. t/gy</b>			
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>				
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	11	0	11
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	20	0	20
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	11	0	11
	Állásinterjú	0	0	20	0	20
	<b>Tanulási terület össz. óraszámja:</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>						
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 1	1-11. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 1	12-31. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>„Small talk” – általános társalgás</b> TEA-s.sz: 1	32-42. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz: 1	43-62. óra				
<b>Értékelés</b>						
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			<b>teszt</b>			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			<b>önéletrajz és motivációs levél készítése</b>			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>				
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>				
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			<b>osztályzat</b>			
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>						
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az</b>			

		adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ ESTI MUNKAREND

## ***Képzési program***

***Nagykálló***

**2022**



Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Kereskedelem
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Kereskedelmi értékesítő
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0416 13 02
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Kereskedelem ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Bolti előkészítő, Pénztáros
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	70 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanuló, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> ( <b>Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályalkalmassági követelményeknek megfelel.</b> !)	12 fő
11.	<b>A képzés célja:</b>	<p>Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítői feladatokat.</p> <p>A különböző szakterületen működő kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. Kommunikációja az asszertív kommunikációra épül, amelynek során korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciális vásárlókat.</p> <p>Közreműködik az árubeszerzés folyamatának lebonyolításában. Ellátja az eladásra kerülő áruk átvételével, raktározásával, készletezésével, állagmegóvásával kapcsolatos feladatokat. Az áruk értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével segíti a kereskedelmi egység működését. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a kereskedelmi egységében használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket.</p>

12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	10. évfolyam
-----	--	--------------

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	Ismeri az áruforgalmi folyamatot, az árubeszerzés fogalmát, helyét az áruforgalmi folyamatban, és az árubeszerzéshez kapcsolódó tevékenységeket.	Szem előtt tartja a beszerzendő áruk mennyiségét és összetételét befolyásoló tényezőket.	Vezetői irányítással beszerzi a szükséges árut, egyszerűbb, begyakorolt árurendelési feladatokat utasítás alapján ellát.
Részt vesz az áruátvétel előkészítésében, az áru fogadásában. Az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi és dokumentálja.	Ismeri az áruátvételi módokat, az áruátvétel során használat bizonylatokat és hibás teljesítés esetén a teendőket.	Törekszik az áru jogszabályoknak megfelelő mennyiségi és minőségi átvételére, a kísérő dokumentáció szakszerű ellenőrzésére.	Önállóan képes az áruátvétel tárgyi feltételeit előkészíteni, az árut fogadni és az átvételt lebonyolítani.
Tárolja, kezeli és ellenőrzi az árukészletet, megóvja az áru minőségét, biztosítja a termékek egyenletes forgását.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat. Érti a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Elkötelezett az áruk minőségének megóvására. Szem előtt tartja a készletgazdálkodás elveinek maradéktalan betartását.	Másokkal együttműködve kezeli az árukészletet, felelősséget vállal saját munkájáért.
A vásárlói szükségleteknek megfelelően kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét és polcképét.	Ismeri a termékek kihelyezésére vonatkozó szabályokat.	Az üzlet belső terének kialakítása során törekszik a vevői igényeknek megfelelő megoldásokat előnyben részesíteni.	Vezetői utasítás alapján alakítja ki a polcképet. Felelős a kiszolgálási elvek (FIFO, LIFO, HIFO, stb.) betartásáért.
Előkészíti az árut az értékesítésre, gondoskodik a termékválaszték eladótérben történő megjelenítéséről, feltölti az eladóteret áruval.	Ismeri az üzletben lévő specifikus termékek áruismereti vonatkozásait	Minőségorientált módon jeleníti meg a kereskedelmi egység termékválasztékát az eladótérben.	Az előkészítés és árufeltöltés során munkaköri feladatait önállóan végzi. Szükség esetén munkatársi vagy közvetlen vezetői segítséget vesz igénybe.
Ellenőrzi az árukészlet minőségét, megállapítja a termékek eladásra való alkalmasságát, az esetleges rendellenességeket, kezeli a minőségi nem megfelelőséget.	Ismeri az áru minőségét meghatározó tényezőket, az állagromlás fajtáit és a selejtezés szabályait.	Minőségorientált módon kezeli a kereskedelmi egység árukészletét.	Önállóan vagy közvetlen vezetője utasítása alapján ellenőrzi az áruk minőségét, és jár el a protokoll szerint (pl selejtez).

Biztosítja a termékek árkijelzettségét, a termék információk szakszerű kihelyezését és aktualizálását.	Ismeri az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Az árucímkéket és feliratokat szabálykövetően, nagyfokú precizitással készíti és helyezi ki.	Vezetői irányítással önállóan készíti és helyezi ki a címkéket és feliratokat.
Rész vesz a kereskedelmi akciók megjelenítésében. Az árubemutatót, kóstolót, az akciók váltását szakszerűen lebonyolítja.	Ismeri a vásárok, árubemutatók, kiadások, kiállítások, kóstolók, egyéb akciók és ajánlatok eladásösztönző szerepét.	Elkötelezett a boltban meghirdetett eladásösztönző akciók sikeres lebonyolításában.	Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján, pontosan bonyolítja le a kereskedelmi akciókat.
Fogadja a vásárlót, felméri az igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti a vásárlót a döntésben. Kezeli a vevőrendeléseket. Helyzetnek megfelelően használja a kommunikációs eszközöket.	Ismeri a termékválasztékot. az általa eladásra kínált termékeket és azok árujellemzőit, minőségi követelményeit, termékelőnyeit. Ismeri az adott értékesítési helyzethez legjobban illő kommunikációs eszközöket. Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Szem előtt tartja a vevők szükségletét, törekszik a vásárlói igények pontos, maradéktalan kielégítésére. Nyitott az új fogyasztói trendekre.	Árubemutató és -értékesítő feladatait önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre és hibái önálló javítására.
Az árut jellegének megfelelően becsomagolja, előkészíti vevői szállításra	Ismeri a csomagolás jelentőségét, technikáit, eladásösztönző szerepét	Az árut minőségorientált módon csomagolja be, törekszik a vevői igények kielégítésére.	Az árut önállóan készíti elő vevői szállításra.
Az e- kereskedelembe kapott megrendelések feldolgozására, visszaigazolására, adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemben vonatkozó szabályokat, ismeri az alkalmazott szoftver használatát.	Precízen kezeli az e-kereskedelemben használatos adatbázisokat.	Felelősséget vállal a feldolgozott megrendelések pontosságáért, a határidők betartásáért.
Az online rendelt árut komissiózza és expedálja.	Ismeri az áruösszeállítás és kiszállítás munkafolyamatát.	A komissiózás és expedálás során törekszik a pontos munkavégzésre.	Önállóan végzi az áruösszeállítási és kiszállítási feladatait.
Rész vesz a leltár, visszáru, göngyölegkezelés és a kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában.	Ismeri a leltár és leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, a folyamatát és a kapcsolódó adminisztrációs tevékenységeket.	Pontosan, precízen kezeli az árut a leltározás során. Szem előtt tartja a leltáreredmény, göngyölegkezelés, és visszáru üzleti eredményre gyakorolt hatását.	Másokkal együttműködve leltároz. Felelősséget vállal a felmért, esetenként visszaküldött áru vagy göngyöleg mennyiségéért és értékéért.
Alkalmazza az áru- és vagyoni védelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyoni védelmi eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyoni védelmi szabályok betartását. Figyelemmel kíséri a szabályok vevők általi betartását.	Áru és vagyoni védelmi veszélyeztetettség esetén a biztonsági munkatárostól segítséget kér.

Kezeli a pénztárgépet, végrehajtja a pénztár nyitását és zárását, rögzíti a tranzakciókat.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését. Ismeri a pénztáros feladatait az áru és vagyonvédelem vonatkozásában.	Precízen végzi a pénztárkezelői munkafolyamatokat, törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a pénztárterminál elemeit. Felelősséggel tartozik az átvett fizetőeszközökért.
Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorú számadású bizonylatokat.	Ismeri az értékesítés során készült bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási előírásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat helyességéért.
Szakszerűen, megfelelő empátiával kezeli a vevői visszajelzéseket, panaszokat.	Ismeri az egyes kommunikációs szituációknak megfelelő megoldásokat, a vevőkkel való kapcsolattartás és párbeszéd során.	Elkötelezett a vásárlóval való empatikus, udvarias kommunikáció mellett.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, a rendkívüli eseteknél az ügyfélszolgálati munkatárs vagy közvetlen felettese segítségét kéri.
Kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket, azok kezelését.	A gépek és berendezések kezelését a munka- és balesetvédelmi szabályok betartásával, kellő gondossággal és szakértelemmel végzi.	A munka megkezdése előtt a munkaeszközök biztonságos állapotáról a tőle elvárható módon meggyőződik, azokat rendeltetésüknek megfelelően és a munkáltató utasításai szerint használja.
Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartja rendben a munkaterületét.
Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különböző értékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korigálja hibáit.
Közreműködik az áruforgalmi folyamat minden szakaszában.	Tudja az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés és különböző adminisztrációs feladatok eredményre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	A rutinszerű feladatokat önállóan elvégzi, speciális helyzetekben vezetőjéhez fordul.
Alkalmazza a higiéniai, egészségügyi előírásokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában.	Ismeri a higiéniai, egészségügyi előírásokat, a vonatkozó jogszabályokat.	Szabálykövetően végzi feladatait a higiénia megteremtése érdekében.	Felelős a hatáskörén belüli egészségügyi előírások betartásáért.
Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatos, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális

munkakörébe tartozó feladatokat.			helyzetekben munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.
Megelőzi munkahelyén a baleseteket. Elhárítja a veszélyt, és kezeli a rendkívüli eseményeket, ha bekövetkeznek.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő baleset esetén. Érti a kereskedelemben előforduló rendkívüli események kezelési módjait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett, törekszik a szabályok betartására Nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Felelős a hatáskörén belüli munka- és balesetvédelmi szabályok betartásáért.
Alkalmazza a környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Tevékenysége során értéként tekint a szelektív hulladékkezelésre, a környezettudatos és hatékony energiagazdálkodásra, valamint a fenntarthatóságra.	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírások betartásáért.
Tájékoztatja a fogyasztókat az őket megillető jogokról. Kezeli a fogyasztói panaszokat.	Fel tudja sorolni a fogyasztókat megillető jogokat, és az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásait. Ismeri a szavatosság és jótállás közti különbséget.	Törekszik a vevői panaszok szakszerű, megnyugtató kezelésére.	Felelős a hatáskörén belüli fogyasztóvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	10. évfolyam
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely-vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				

4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)					
----	-----------------------------------	--	--	--	--	--

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Eladótér, raktárak, előkészítő, iroda Szaktanterem
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Elektronikus áruvédelmi eszközök Hűtőberendezések Árumozgató gépek, eszközök Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek Mobil alkalmazások
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök Szeletelőgép Csomagológép (fóliázó vagy fólia hegesztő) Pénztárgép Pénztárfülke Pénztárszék Árukészlet Formanyomtatványok Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek Árazógép Kézi kódleolvasó Számológép Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok Folyóiratok, reklám újságok
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	126	47%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	144	53%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	144	53%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	126	47%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám (óra):</b>	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	104	53%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	91	47%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám (óra):</b>	195	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>ismeretek</b> Kereskedelmi	36	54	90
2.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>működtetése</b> Üzlet	18	18	36
3.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	36	36	72
4.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>kommunikáció</b> Üzleti	36	36	72
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		126	144	270

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	18	18
2.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>ismeretek</b> Kereskedelmi	36	36	72
3.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>működtetése</b> Üzlet	18	18	36
4.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Pénztárgépkézelés</b>	18	0	18
5.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	36	18	54

6.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>kommunikáció</b>	<b>Üzleti</b>	36	36	72
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>			144	126	270

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>	
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	13	13	
2.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>ismeretek</b>	<b>Kereskedelmi</b>	26	39	65
3.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>működtetése</b>	<b>Üzlet</b>	13	13	26
4.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Pénztárgépkezelés</b>		13	0	13
5.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Termékismeret és -forgalmazás</b>		26	13	39
6.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>kommunikáció</b>	<b>Üzleti</b>	26	13	39
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>			104	91	195

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
1.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésér. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.



	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munka-adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs-csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút	Teljesen önállóan		

	talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélget és során vagy az állás- interjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
2.	A készletfigyelés és a készletváltás alapján információt ad az árurendeléshez.	Ismeri az árubeszerzés fogalmát, folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	
	Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.	Teljesen önállóan		
	Az áru jellegének megfelelően szakszerűen elhelyezi a raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.	Teljesen önállóan		
	Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.	Teljesen önállóan		
	Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megővését.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Teljesen önállóan		
	Használja a készletnyilvántartó programokat.	Ismeri a készletnyilvántartó rendszereket.	Teljesen önállóan		Készletnyilvántartó program
	Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és -többlet okait.	Instrukció alapján részben önállóan		PDA-leolvasó használata
	Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozásához és visszaigazolásához	Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.	Instrukció alapján részben önállóan		Eladói program használata

	z adatbázist kezel.				
	Az online rendelt árukat komissiózza és expediálja.	Ismeri az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamatát.	Teljesen önállóan		
	Elvégezi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat	Teljesen önállóan		
3.	Betartja a munkabalesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	
	Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tűz esetén.	Teljesen önállóan		
	Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Számítógép és PDA használata
	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.	Teljesen önállóan		
	Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.	Teljesen önállóan		Lopásgátló eszköz használata

4.	Köszönti, majd tájékoztatja a vásárlót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.	Teljesen önállóan	Udvariasság, felelősségtudat, precizitás, gyorsaság, digitális környezetben való eligazodás, aktív segítőkészség	
	Szakszerűen üzemelteti a pénztárgépet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek működését.	Teljesen önállóan		POS-alapú, számítógéppel összekötött pénztárgépet használ
	Leméri az árusúlyát, korrigál, ha tévesztett.	Ismeri a bankkártya-leolvasó, a vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait	Teljesen önállóan		Használja a vonalkód-leolvasót, mérleget, pénztárgépet
	Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre készpénzfizetési számlát nyomtat.	Ismeri a vásárolt árukról készült bizonylatokat és tartalmukat	Teljesen önállóan		
	Beszedi és elszámolja az áru ellenértékét, ellenőrzi a bankjegyek valóságát, a bankkártya érvényességét.	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírásokat	Teljesen önállóan		Bankkártya-leolvasót használ
	A pénztárosi munka során ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyonvédelemhez kapcsolódó feladatait.	Teljesen önállóan		Használja az áruvédelmi eszközöket
	Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kassaasszisztens szerepét.	Teljesen önállóan		
	Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használata során.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások kezelésének módjait.	Teljesen önállóan		Képes kezelni az önkiszolgáló terminált
	Elvégzi az önkiszolgáló kassa nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.	Teljesen önállóan		

	Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.	Teljesen önállóan		
5.	Tájékoztatja a fogyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről.	Ismeri a legújabb trendeket.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikuscselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Webböngészőt használ információ keresésére és gyűjtésére
	Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen kihelyezi termékeket.	Ismeri a termékek kihelyezésre vonatkozó szabályokat	Teljesen önállóan		
	Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatást ad a ruházati cikkek	Ismeri a női, férfi, gyermek	Teljesen önállóan		

	méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit.			
	Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes iparcikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat	Teljesen önállóan		
	Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jóállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket	Teljesen önállóan		
6.	Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatóorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív	
	Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdés-technika alapjait.	Teljesen önállóan		
	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.	Teljesen önállóan		
	Kezeli a készletnyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír.	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció	Instrukció alapján részben önállóan		Készletnyilvántartó szoftver, webböngésző

Webböngészőt és az online kereskedelemben alkalmazott programokat használja.	szabályait és eszközeit.			kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	
Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketing-kommunikációt elemeit	a	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kiszolgálja a vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát	a	Teljesen önállóan		
Szakszerűen kezeli a munkahelyen felmerülő konfliktusokat.	Ismeri a konfliktuskezelési technikákat	a	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Kereskedelmi egység működtetése						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)								
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszámja
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e	Az évfolyam összes óraszámja			
Kereskedelmi egység működtetése	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>39</b>	<b>227</b>
	Áruforgalmi ismeretek	25	27	18	18	10	14	112
	Szakmai számítások	11	27	18	18	10	16	100
	Online kereskedelem	0	0	0	0	6	9	15
	<b>Üzlet működtetése</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>98</b>
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés	8	8	0	0	0	0	16
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	6	6	0	0	0	0	12
	Környezetvédelem	4	4	2	2	0	0	12
	Erőforrás gazdálkodás	0	0	0	0	13	13	26
	Áru- és vagyónvédelem	0	0	16	16	0	0	32
	<b>Pénztárgépkézelés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	Pénztárgép működtetése	0	0	8	0	0	0	8
	Pénzkezelés szabályai	0	0	4	0	0	0	4
	Pénzkezelés bizonylatai	0	0	4	0	0	0	4
	Fizetési eszközök, törvényi előírások	0	0	2	0	2	0	4
	A pénztáros elszámoltatása	0	0	0	0	4	0	4
	Önkiszolgáló pénztárterminál	0	0	0	0	7	0	7
	<b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>13</b>	<b>165</b>
	Árrendszerek	5	5	0	0	0	0	10
	Minőség	5	4	0	0	0	0	9
	Fogyasztói érdekvédelem	6	6	0	0	0	0	12
	Árufőcsoportok bemutatása	7	8	28	13	3	2	61
	Termékkihelyezés	4	4	8	5	2	2	25
	Csomagolás	9	9	0	0	0	0	18
	Specifikus termékismeret	0	0	0	0	14	6	20
	Fogyasztói trendek	0	0	0	0	7	3	10
	<b>Üzleti kommunikáció</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>26</b>	<b>13</b>	<b>183</b>
	Az értékesítő szerepe	7	6	6	6	0	0	25
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	8	7	0	0	0	0	15
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	16	18	25	25	21	8	113
	Digitális kommunikáció	5	5	5	5	5	5	30
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>31</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	0	9	0	0	9
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	0	9	0	0	9
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	0	0	0	4	4
	Állásinterjú	0	0	0	0	0	9	9
<b>Tanulási terület össz. óraszámja:</b>		<b>126</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>126</b>	<b>104</b>	<b>91</b>	<b>735</b>



<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruforgalmi folyamat elemei</b>	1-2. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban</b>	3-4. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés</b>	5-7. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai</b>	8-10. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja</b>	11-13. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Göngyölegkezelés</b>	14-15 óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>Raktárak, tárolási módok</b>	16-17. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Árumozgató eszközök és gépek</b>	18-19. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruk eladásra történő előkészítése</b>	20-21 óra	páros
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	<b>Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek</b>	22-23. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	<b>Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók</b>	24-25. óra	páros
	<b>Szakmai számítások</b>			
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	<b>Árak felépítése</b>	26-31. óra	csopartos
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 2	<b>Leértékelés, akció, kiárusítás</b>	32-36. óra	csopartos	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bevezető óra</b> A tantárgyi követelmények ismertetése TEA-s.sz: 2		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Gazdasági alapfogalmak (szükséglet, kereslet, kínálat, fogyasztás, piac, stb.)</b>		2. óra	

	<p><b>A kereskedelem fogalma, szerepe, jelentősége</b> TEA-s.sz: 2</p>	
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Az áruforgalmi folyamat elemei. Beszerzés-Készletezés-Értékesítés</b> <b>Az árubeszerzés helye szerepe az áruforgalomban.</b> TEA-s.sz: 2</p>	3. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Beszerzés.</b> <b>A beszerzés fogalma és folyamata</b> <b>Árubeszerzés előtti feladatok.</b> <b>Szállítók kiválasztása.</b> <b>Szerződéskötés.</b> TEA-s.sz: 2</p>	4. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Árubeszerzés előtti teendők:</b> a beszerzendő áru mennyiségének és összetételének meghatározása az előző időszak forgalmának nagysága, a következő időszak forgalmának alakulása a raktár nagysága és a pénzügyi helyzet TEA-s.sz: 2</p>	5. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Megrendelés</b> <b>Megrendelési módok:</b> szóban írásban személyesen. TEA-s.sz: 2</p>	6. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Az áruátvételt megelőző feladatok.</b> <b>Tárgyi személyi feltételek biztosítása</b> TEA-s.sz: 2</p>	7. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Áruátvétel</b> <b>Az áru átvétel célja, feladata.</b> <b>Az áruátvétel lebonyolítása.</b> <b>Áruátvétel fajtái:</b> mennyiség minőségi átvétel <b>Átvétel módja: számla alapján számla nélkül (vakáru áruátvétel)</b> <b>Az áruk ellenértékének kiegyenlítése. (Kp.-átutalás)</b> TEA-s.sz: 2</p>	8. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Az árut kísérő bizonylatok szerepe és tartalmi, formai megjelenítése.</b> <b>Számla, szállítólevél.</b> <b>Az áruátvétel bizonylatai (számla, szállítólevél, megrendelőlevél stb.)</b> <b>Kitöltésük gyakorlása.</b></p>	9. óra

	TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Szállítókkal szembeni eljárás hibás teljesítés esetén:</b> mennyiségi hiány minőségi kifogás esetén. <b>Bizonylata: Jegyzőkönyv - Jkv: kitöltése.</b> TEA-s.sz: 2	10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Az árukhoz előírás szerint csatolt dokumentumok:</b> a kereskedelem számára. a fogyasztó számára TEA-s.sz: 2	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Raktározás</b> <b>A raktározás szerepe.</b> <b>Raktár típusok</b> <b>Tárolási módok</b> <b>Raktárok berendezési tárgyai</b> <b>Az áru jellegének megfelelően az áruk raktári elhelyezése, tárolása (hűtést igénylő és hűtést nem igénylő áruk)</b> TEA-s.sz: 2	13. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Raktárok berendezési tárgyai</b> <b>Árumozgató berendezések és gépek.</b> TEA-s.sz: 2	14. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Göngyöleg fogalma, fajtái, kezelésük szabályai</b> <b>Göngyöleg visszáruzás a szállítónak.</b> <b>Bizonylata: visszáru jegyzék</b> <b>Kitöltésének megismerése.</b> TEA-s.sz: 2	15. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás.</b> <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 2	16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Az áruk előkészítése eladásra.</b> TEA-s.sz: 2	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Az áruk kihelyezése az eladótérbe.</b> TEA-s.sz: 2	18-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Az áruk kihelyezésére bemutatására szolgáló</b>	23-27. óra

	berendezések fajtái. Az áruk eladótéri elhelyezéséhez kapcsolódó kifejezések, szabályok. TEA-s.sz: 2	
	Szakmai számítás	
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Matematikai alpműveletek felelevenítése. Feladatok megoldása. a négy alpművelettel</b> TEA-s.sz: 2	28-29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Mértékegységek a kereskedelemben. Tömeg mértékegység: súly Úrmérték: liter. Mértékegységek átváltása.</b> TEA-s.sz: 2	30-31. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Mérjünk és számoljunk! Az árukészlet értékének meghatározása. A termék értékének megállapítása-mennyiség és egységár felhasználásával.</b> TEA-s.sz: 2	32-34. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Súlyszámítás. Bruttó, Nettó Tára</b> TEA-s.sz: 2	35-38. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Veszteségszámítás.</b> TEA-s.sz: 2	39-42. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Rendszerezés, összefoglalás. Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	43-44. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Átlagszámítás: egyszerű számtani átlaggal. Kronológikus számtani átlag alkalmazásával.</b> TEA-s.sz: 2	45-47. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Százalékszámítás.</b> TEA-s.sz: 2	48-49. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Árrés Haszonkulcs</b> TEA-s.sz: 2	50-52. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Rendszerezés, összefoglalása. Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	53-54. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<b>polc berendezése</b>	

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Elektronikus áruvédelmi eszközök Hűtőberendezések Árumozgató gépek, eszközök Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Számológép
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Üzlet működtetése

<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatkezelés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők</b>	1-2. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben</b>	3-4. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja</b>	5-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Felkészülés a hatósági ellenőrzésre</b>	7-8. óra	csoportos

	<b>Munka-, tűz- és balesetvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz.: 3	<b>Munkavédelmi alapfogalmak</b>	9. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz.: 3	<b>Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei</b>	10. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz.: 3	<b>A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások</b>	11. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz.: 3	<b>A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések</b>	12. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz.: 3	<b>A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása</b>	13. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz.: 3	<b>Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv</b>	14. óra	páros
	<b>Környezetvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz.: 3	<b>A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben</b>	15. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz.: 3	<b>A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem</b>	16. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz.: 3	<b>Az üvegházhatás jelensége, következménye</b>	17. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz.: 3	<b>Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása</b>	18. óra	csoporthos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A kereskedelmi egység nyitásával és működtetésével kapcsolatos szabályok, engedélyek</b> TEA-s.sz.: 3		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Szükséges engedélyek, az üzlet nevére vonatkozó szabályok. Nyitva tartással kapcsolatos szabályok</b> TEA-s.sz.: 3		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Kereskedelmi egység helyiségei és berendezési tárgyai</b> TEA-s.sz.: 3		3. óra	

Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Kereskedelmi egységek csoportosítása megjelenési és értékesítési mód szerint</b> TEA-s.sz: 3	4. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>HACCP rendszer lényege, bevezetésének célja</b> TEA-s.sz: 3	5. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Felkészülés a hatósági ellenőrzésre</b> TEA-s.sz: 3	6. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Fogyasztóvédelem</b> TEA-s.sz: 3	7. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	8. óra
<b>Munka-, tűz- és balesetvédelem</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Munkavédelmi alafogalmak, biztonságos munkavégzés követelményei</b> TEA-s.sz: 3	9. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Munkaalkalmassági vizsgálat: védőruhák, védőeszközök használata</b> TEA-s.sz: 3	10. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Balesetmentes árutárolás szabályai, előírásai</b> TEA-s.sz: 3	11. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Baleset, munkabaleset, foglalkozási megbetegedések meghatározása</b> TEA-s.sz: 3	12. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzveszélyességi osztályok, tűzriadóterv</b> TEA-s.sz: 3	13. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	14. óra
<b>Környezetvédelem</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Környezetvédelem célja, feladata a kereskedelemben,</b> TEA-s.sz: 3	15. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Talaj- és légszennyezés, víz- és zajvédelem</b> TEA-s.sz: 3	16. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Hulladékgazdálkodás, hulladékok fajtái, csoportosítása</b>	17. óra

	TEA-s.sz: 3	
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	18. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Jelölések felismerése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Termékismeret és -forgalmazás

<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Árurendszerek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Árurendszerek</b>	1-2. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben</b>	3-4. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök</b>	5. óra	csoportos
	<b>Minőség</b>			
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Az áru minőségére ható tényezők</b>	6-7. óra	csoportos	



Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei</b>	8-9. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Szabványok, szabványosítás</b>	10. óra	csoportos
<b>Fogyasztóvédelmi érdekek</b>			
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>A fogyasztókat megillető jogok. A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások</b>	11. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai</b>	12. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>A szavatosság és a jótállás</b>	13. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>Fogyasztói panaszok kezelése. Vásárlók könyve</b>	14. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	<b>Békéltető testület</b>	15. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	<b>Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben</b>	16. óra	csoportos
<b>Árufőcsoportok bemutatása</b>			
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	<p>Élelmiszerek és élvezeti cikkek: Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények Az élelmiszerek összetétele Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) Rendszertani csoportosítás Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai</p>	17-23. óra	egyéni
<b>Termékkihelyezés</b>			
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával</b>	24. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	<b>A bolti kihelyezés általános szabályai</b>	25. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	<b>Polckép</b>	26. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	<b>Az egyes termékcsoporthoz speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek)</b>	27. óra	csoportos
	<b>Csomagolás</b>			
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolás funkciói</b>	28-30. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolóeszközök fajtái</b>	31-32. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolásra vonatkozó előírások</b>	33-34. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük</b>	35-36. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Árrendszerek</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Árrendszerek</b> Hagyományos. Kódtípusú árukódok EAN Etk. BTO Vonalkód alkalmazása a kereskedelemben, EPOS-rendszer Auto- ID-rendszerek TEA-s.sz: 5		1-5. óra	
	<b>Minőség</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Minőség</b> Minőség fogalma, jellemzői. Objektív, szubjektív minőségi jellemzők. Minőségi osztályok. Minőség tanúsítás eszköze Szabvány, szabványosítás. TEA-s.sz: 5		6-9. óra	
<b>Fogyasztói érdekvédelem</b>				
Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Fogyasztók alapvető jogai.</b> <b>Az áruk forgalomba hozatalának alapvető szabályai.</b> <b>Szavatosság.</b> <b>Jótállás.</b> <b>Fogyasztói panaszok kezelése.</b> <b>Vásárlók könyve.</b> <b>Békéltető testület.</b>		10-13. óra		

	<b>Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 5	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	14-15. óra
	<b>Árufőcsoportok bemutatása</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Az élelmiszerek fogalma, táplálkozástani jelentősége.</b> <b>Az élelmiszerek összetétele</b> <b>Alaptápanyagok.</b> <b>Védőtápanyagok.</b> <b>Járulékos anyagok.</b> <b>Az élelmiszerek tartósítása.</b> TEA-s.sz: 5	16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Növényi eredetű élelmiszerek.</b> <b>Malomipar termékei</b> <b>Tésztaipar termékei</b> <b>Sütőipari termékek.</b> <b>Gyümölcsök, zöldségárak</b> <b>Tartósított gyümölcs- és zöldségárak</b> <b>Édesítőszer</b> <b>Édesipari áruk.</b> TEA-s.sz: 5	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Állati eredetű élelmiszerek:</b> <b>A tej és tejkészítmények, tejtermékek</b> <b>Húsok, húskészítmények</b> <b>A tojás</b> <b>Étkezési zsírok, olajok</b> TEA-s.sz: 5	19. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	20. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Élvezeti szerek</b> <b>Alkoholmentes italok</b> <b>Az alkohol tartalmú italok</b> <b>Koffein tartalmú élvezeti szerek</b> <b>Fűszerek és ízesítőszer</b> TEA-s.sz: 5	21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	22-23. óra
	<b>Termékkihelyezés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Termékkihelyezés</b>	24-27. óra

	A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek) TEA-s.sz: 5	
<b>Csomagolás</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>A csomagolás funkciói</b> TEA-s.sz: 5	28-29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>A csomagolóeszközök fajtái</b> TEA-s.sz: 5	30. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>A csomagolásra vonatkozó előírások</b> TEA-s.sz: 5	31-32. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük</b> TEA-s.sz: 5	33. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	34-35. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 5	36. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy termék becsomagolása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
Helyiségek:	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Árutároló és bemutató berendezések Hűtőberendezések Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg,

	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzleti kommunikáció

Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:	<b>Az értékesítő szerepe</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre</b>	1-7. óra	csoportos
	<b>A vásárlói döntést befolyásoló tényezők</b>			
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlás indítékai</b>	8-10. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlási döntés folyamata</b>	11-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	<b>Vásárlói típusok, vásárlói magatartások</b>	13-15. óra	csoportos
	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Reklám</b>	16-31. óra	csoportos
<b>Digitális kommunikáció</b>				
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 6	<b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b>	32-36. óra	egyéni	
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Az értékesítő szerepe</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A termékértékesítő szerepe a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 6		1-2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>A termékértékesítő munkájának hatása a vállalati eredményre</b> TEA-s.sz: 6		3-4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6		5-6. óra	
	<b>A vásárlói döntést befolyásoló tényezők</b>			
Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A vásárlás indítékai</b>		7-8. óra		

	TEA-s.sz: 6	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>A vásárlási döntéseket befolyásoló tényezők, attitűd.</b> TEA-s.sz: 6	9-10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>A vásárlók megismerése magatartásuk szerint</b> TEA-s.sz: 6	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>A vásárlókkal való bánásmód nemek és kor szerint</b> TEA-s.sz: 6	12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	13. óra
<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Eladásösztönzés területei: Reklám</b> TEA-s.sz: 6	14-17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Reklám megjelenési formái</b> TEA-s.sz: 6	18-21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>A reklám vizuális eszközei</b> TEA-s.sz: 6	22-25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Audiovizuális eszközök</b> TEA-s.sz: 6	26-29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	30-31. óra
<b>Digitális kommunikáció</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b> TEA-s.sz: 6	32-36. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>különböző vásárlótípusok felismerése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-

Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Folyóiratok, reklám újságok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

Kereskedelmi ismeretek

A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések</b>	1-4. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Az áru kihelyezése az eladótérbe</b>	5-9. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>Értékesítési csatornák</b>	10-13. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>Értékesítési módok</b>	14-18. óra	csoportos
	<b>Szakmai számítások</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>Forgalom</b>	19-24. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Költségek</b>	25-30. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>Árréstömeg</b>	31-36. óra	csoportos
	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>		
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Értékesítés-Eladás</b> <b>Az eladás szerepe az áruforgalmi folyamatban.</b> <b>Értékesítési módok</b> fajtái jellemzői alkalmazásuk TEA-s.sz: 2		1-9. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Gyakorlás.</b>	10-17. óra		

	<b>Ismétlés</b> <b>Bizonylatok kitöltése</b> <b>Összefoglalás</b> <b>Elméleti és a gyakorlati ismeretek integrálása.</b> TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Számonkérés – témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 2	18. óra
Szakmai számítás		
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Bruttóár.</b> <b>Nettóár.</b> <b>ÁFA számítás.</b> TEA-s.sz: 2	19-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>A fogyasztói ár kialakításának lépései.</b> <b>Fogyasztói ár kiszámítása 27%-os áfa esetén.</b> TEA-s.sz: 2	23-24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Fogyasztói ár kiszámítása 18%-os és 5%-os áfa esetén</b> TEA-s.sz: 2	25-26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Gyakorló óra.</b> <b>Viszonyszámok.</b> TEA-s.sz: 2	27-28. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Viszonyszámok.</b> <b>Bázisviszonyszám.</b> <b>Láncviszonyszám.</b> TEA-s.sz: 2	29-31. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Megoszlási viszonyszám.</b> TEA-s.sz: 2	32-33. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	34-35. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Az év értékelése.</b> <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> TEA-s.sz: 2	36. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>polc berendezése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	



Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Elektronikus áruvédelmi eszközök Hűtőberendezések Árumozgató gépek, eszközök Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Számológép
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Üzlet működtetése

Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszáma és ajánlott szervezési módja:	<b>Környezetvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik</b>	1. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége</b>	2. óra	csoportos
	<b>Áru- és vagyonvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Az áru- és vagyonvédelem szerepe</b>	3-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők</b>	6-8. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Áru- és vagyonvédelmi eszközök</b>	9-11. óra	csoportos	

	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei</b>	12-14. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Rendkívüli esetek kezelése</b>	15-18. óra	páros
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Környezetvédelem</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Veszélyes anyagok tárolása, kezelése, jelölések</b> TEA-s.sz: 3		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Szelektív hulladékgyűjtés, hulladékok újra hasznosítása</b> TEA-s.sz: 3		2. óra	
	<b>Áru- és vagyonvédelem</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Áru- és vagyonvédelem fontossága, szerepe</b> TEA-s.sz: 3		3-6. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Áru- és vagyonvédelmi eszközök csoportosítása, fajtái</b> TEA-s.sz: 3		7-10. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Az üzlet veszélyességet befolyásoló tényezők, bolti lopások megelőzésének lehetőségei</b> TEA-s.sz: 3		11-15. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3		16-17. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Számonkérés, értékelés</b> TEA-s.sz: 3		18. óra	
	<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>Jelölések felismerése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>			
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

### Pénztárgépkezelés

<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Pénztárgépkezelés működtetése</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben</b>	1-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>A pénztárnyitás feladatai</b>	4-6. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>A pénztárzárás feladatai</b>	7-8. óra	páros
	<b>Pénzkezelés szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások</b>	9-12. óra	egyéni
	<b>Pénzkezelés bizonylatai</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Nyugtaadási kötelezettség</b>	13-14. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>Gépi/kézi készpénzfizetési számla</b>	15-16. óra	egyéni
	<b>Fizetési eszközök, törvényi előírások</b>			
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai</b>	17-18. óra	csoportos	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			kézi készpénzfizetési számla készítése	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>		teszt	
	<b>Gyakorlati feladat</b>			
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			osztályzat	
<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Eladótér	-
Eszközök és berendezések:	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Termékismeret és -forgalmazás

A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Árufőcsoportok bemutatása			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<p><b>Vegyiaruk:</b> A vegyiárak fogalma, jellemzői, minőségi követelményei A vegyiárak kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása A vegyiárak forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések Vegyiaruk rendszertani csoportosítása</p>	1-6. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<p><b>Vegyés iparcikkek:</b> A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok</p>	7-12. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<p><b>Ruházati cikkek:</b> Rendszertani csoportosítása A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése</p>	13-19. óra	egyéni	

		<b>A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények</b> <b>Kapcsolódó szolgáltatások</b>		
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Műszaki cikkek:</b> <b>Műszaki és elektromos alapismeretek</b> <b>Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények</b> <b>Minőségi és biztonsági követelmények</b>	20-28. óra	egyéni
<b>Termékkihelyezés</b>				
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával</b>	29-30. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>A bolti kihelyezés általános szabályai</b>	31-32. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>Polckép</b>	33-34. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek)</b>	35-36. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Árúfcsoportok bemutatása</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Háztartási vegyi áruk</b> TEA-s.sz: 5	1-3. óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Testápoló és személyes higiénia</b> <b>szolgáltatókészítmények</b> TEA-s.sz: 5	4-5. óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Ruházati cikkek:</b> Rendszertani csoportosítása A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények Kapcsolódó szolgáltatások TEA-s.sz: 5	6-8. óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Műszaki cikkek:</b> Műszaki és elektromos alapismeretek	9-12. óra	

	Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények Minőségi és biztonsági követelmények TEA-s.sz: 5	
	<b>Termékkihelyezés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Termékkihelyezés</b> A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek) TEA-s.sz: 5	13-18. óra

#### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		egy termék becsomagolása
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Hűtőberendezések Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzleti kommunikáció

<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
	<b>Az értékesítő szerepe</b>

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban</b>	1-6. óra	csoportos
	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Személyes eladás</b>	7-19. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Vásárlásösztönzés, PR</b>	20-31. óra	csoportos
	<b>Digitális kommunikáció</b>			
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	<b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b>	32-36. óra	egyéni	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Az értékesítő szerepe</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítővel szemben támasztott követelmények</b>	1-2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítő feladata különböző értékesítési módok esetén</b>	3-4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: TEA-s.sz: 6	<b>Összefoglalás, számonkérés</b>	5-6. óra	
	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: TEA-s.sz: 6	<b>Személyes eladás, marketingmix elemei</b>	7-8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: TEA-s.sz: 6	<b>A személyes eladás alapelvei</b>	9-10. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: TEA-s.sz: 6	<b>A személyes eladás előnyei-hátrányai</b>	11-12. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: TEA-s.sz: 6	<b>A személyes eladás kulcsszereplője: az eladó</b>	13-14. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: TEA-s.sz: 6	<b>A jó eladóval szemben támasztott követelmények</b>	15-16. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: TEA-s.sz: 6	<b>A személyes eladás folyamata, megközelítés-üdvözlés</b>	17-18. óra	
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: TEA-s.sz: 6	<b>Az eladás menete, szakaszai: bemutatás-tárgyalás-meggyőzés-befejezés</b>	19-20. óra		

	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Kifogások, reklamációk intézése</b> TEA-s.sz: 6	20-21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	22-23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Vásárlásosztönzés, PR irányai</b> TEA-s.sz: 6	24-25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Külső PR eszközök</b> TEA-s.sz: 6	26-27. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Belső PR eszközök</b> TEA-s.sz: 6	28-29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	30-31. óra
	<b>Digitális kommunikáció</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b> TEA-s.sz: 6	32-36. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>különböző vásárlótípusok felismerése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Kódléolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Folyóiratok, reklám újságok



Egyéb speciális feltételek:	-	-
-----------------------------	---	---

Munkavállalói idegen nyelv

A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 1	1-9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 1	10-18. óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

Kereskedelmi ismeretek

A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszáma és ajánlott szervezési módja:	Áruforgalmi ismeretek			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Beérkezett áruk készletre vételezése	1-2. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	Készletnyilvántartó program megismerése	3-4. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása	5-6. óra	csoportos

Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése</b>	7-8. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)</b>	9-10. óra	páros
<b>Szakmai számítások</b>			
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Átlagkészlet</b>	11-12. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>Forgási sebesség napokban, fordulatokban</b>	13-14. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Áruforgalmi mérleg</b>	15-16. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 2	<b>Leltáreredmény meghatározása</b>	17-18. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	<b>Eredmény keletkezése</b>	19. óra	csoportos
<b>Online kereskedelem</b>			
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	<b>Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok</b>	20. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	<b>Weblap, virtuális áruház felépítése</b>	20. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 2	<b>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása</b>	22. óra	páros
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 2	<b>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése</b>	23. óra	páros
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 2	<b>Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok főbb elemei</b>	24. óra	páros
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	<b>Az áru feladása</b>	25. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 2	<b>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</b>	26. óra	csoportos
<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			

Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<p>Tantárgy témakörének megnevezése: <b>Bevezető óra</b>  <b>A tantárgyi követelmények ismertetése</b>  TEA-s.sz: 2  Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az előző év tananyagának ismételése</b>  TEA-s.sz: 2</p>	1. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Év eleji felmérő</b>  TEA-s.sz: 2</p>	2. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>A beérkezett áruk készletre vételezése. A készlet fogalma, fajtái. Készletnyilvántartó programok megismerése.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	3. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Készlet nagyságát növelő gazdasági események és bizonylatai.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	4. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Készlet nagyságát csökkentő gazdasági események és bizonylatai.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	5. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Készletnagyság megállapítása. Záró készlet, Átlagkészlet Mérleg</b>  <b>Mérleg</b>  TEA-s.sz: 2</p>	6. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Összefoglalás Számonkérés</b>  TEA-s.sz: 2</p>	7. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása). A leltárhány és leltártöbblet oka.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	8. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Gyakorló óra.</b>  TEA-s.sz: 2</p>	9. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Összefoglalás</b>  TEA-s.sz: 2</p>	10. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Számonkérés</b>  TEA-s.sz: 2</p>	11. óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Veszteségek kezelése (leltárhány, selejt, értékcsökkent termékek)</b>  TEA-s.sz: 2</p>	12. óra

Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Felkészülés a szakvizsgára.</b> <b>Feladatok gyakorlása</b> TEA-s.sz: 2	13. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> <b>Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	14. óra
Szakmai számítások	
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Az előző évben tanultak felelevenítése.</b> <b>Feladatok megoldása.</b> TEA-s.sz: 2	15. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Árbevétel elemzése.</b> <b>Dinamikus viszonyszám Vd.</b> <b>Megoszlási viszonyszám Vm.</b> TEA-s.sz: 2	16. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Tervteljesítési viszonyszám Vtt.</b> <b>Tervfeladati viszonyszám Vtf.</b> TEA-s.sz: 2	18. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Gyakorlás.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	18. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Készletgazdálkodás.</b> <b>Zárókészlet.</b> <b>Átlagkészlet.</b> <b>Egyszerű számtani átlag.</b> <b>Kronológikus számtani átlag.</b> <b>Mérlegsor.</b> TEA-s.sz: 2	19. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Forgási sebesség napokban Fsn.</b> <b>Forgási sebesség fordulatokban Fsf.</b> TEA-s.sz: 2	20. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Témazáró dolgozat.</b> TEA-s.sz: 2	21. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Költségek elemzésének mutatói.</b> <b>Költségzínvonal</b> <b>Költségvonzat</b> TEA-s.sz: 2	22. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Eredménykeletkezése.</b> <b>Eredmény megállapítása.</b> <b>Eredményzínvonal.</b> TEA-s.sz: 2	23. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Rendszerezés, összefoglalása.</b> <b>Számonkérés.</b>	24. óra

TEA-s.sz: 2	
Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Leltár eredmény alakulása.</b> <b>Kiszámítása</b> TEA-s.sz: 2	25. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Létszámhoz kapcsolódó mutatók.</b> <b>Átlagos állományi létszám.</b> <b>Létszám kihasználtság.</b> <b>Leterheltségi mutató.</b> <b>Termelékenységi mutató.</b> TEA-s.sz: 2	26. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Bérgazdálkodás.</b> TEA-s.sz: 2	27. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Felkészülés a szakvizsgára.</b> <b>Gyakorló óra.</b> TEA-s.sz: 2	28. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Év végi témazáró.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	29. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> <b>Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	30. óra
Online kereskedelem	
Tantárgy témakörének megnevezése 31.: <b>Az e-kereskedelemben vonatkozó szabályok</b> TEA-s.sz: 2	31-32. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 33.: <b>Weblap, virtuális áruház felépítése</b> TEA-s.sz: 2	33. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 34.: <b>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása</b> TEA-s.sz: 2	34. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 35.: <b>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése</b> TEA-s.sz: 2	35. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 36.: <b>Árkezelési, kommissziós és expedíciós feladatok főbb elemei</b> TEA-s.sz: 2	36. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 37.: <b>Az áru feladása</b> TEA-s.sz: 2	37. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 38.: <b>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 2	38. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 39.: <b>Év végi jegyek kialakítása. Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	39. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>leltárív készítése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Hűtőberendezések Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok felszerelések:</b>	-	Árukészlet Számológép
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzlet működtetése

<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Erőforrás-gazdálkodás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)</b>	1-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Munkakörök kereskedelemben</b>	4-6. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Munkaszervezés és információs folyamatok</b>	7-9. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése</b>	10-13. óra	csoporthoz
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Erőforrás-gazdálkodás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az erőforrás fogalma, rendszerezése. Technikai erőforrások jelentősége, fajtái</b> TEA-s.sz: 3		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Emberi erőforrások értelmezése, jelentősége. Emberi erőforrások működését befolyásoló tényezők</b> TEA-s.sz: 3		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Humán erőforrás – Menedzsment. Emberi erőforrás tervezése</b> TEA-s.sz: 3		3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Információ, mint erőforrás</b> TEA-s.sz: 3		4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3		5. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Munkakörök a kereskedelemben, a boltvezető feladata. Az eladó feladata</b> TEA-s.sz: 3		6. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>A pénztáros feladata. Munkaszervezés és információs folyamatok</b> TEA-s.sz: 3		7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Munkavégzés szabályai. Munkarend kialakítása</b> TEA-s.sz: 3		8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Normál és rendkívüli munkavégzés kezelése</b> TEA-s.sz: 3		9. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3		10. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Bizonylatkezelés a kereskedelemben. A bizonylatok alakja, tartalmi elemei</b> TEA-s.sz: 3		11. óra	

	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Szigorú számadásra kötelezett nyomtatványok fajtái</b> TEA-s.sz: 3	12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	13. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		erőforrások megnevezése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
Anyagok és felszerelések:	-	Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok
Egyéb speciális feltételek:	-	-

#### Pénztárgépkezelés

<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Fizetési eszközök, törvényi előírások</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Valutával történő fizetés szabályai	1. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai	2. óra	csoportos
	<b>A pénztáros elszámoltatása</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	A napi zárás elvégzése	3-4. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása	5. óra	egyéni	



	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása	6. óra	egyéni
<b>Önkiszolgáló pénztárterminál</b>				
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	Az önkiszolgáló kassza nyitása és zárása	7-8. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása	9-10. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	A terminál rendeltetésszerű működése	11-12. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése	13. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			kézi készpénzfizetési számla készítése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat			
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Eladóter		-	
Eszközök és berendezések:	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó		-	
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek:	-		-	

Termékismeret és -forgalmazás

<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Árúfőcsoportok bemutatása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Ismétlés: Ruházati és műszaki cikkek	1-3. óra	egyéni
	<b>Termékkihelyezés</b>			
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Polckép	4. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3.	Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai	5. óra	csoportos

	TEA-s.sz: 5	(ruházati cikkek, műszaki cikkek)		
	<b>Specifikus termékismeret</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések	6-9. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai	10-13. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése	14-16. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés	17-19. óra	csoportos
	<b>Fogyasztói trendek</b>			
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban	20. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok	21. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek	22. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	Géntechikai eljárásokkal előállított élelmiszerek	23. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben	24. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	A digitális világ, okoseszközök. Felelős fogyasztás	25. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem	26. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Árúfcsoportok bemutatása</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Ismétlés: Ruházati cikkek, műszaki cikkek</b> TEA-s.sz: 5	1-2. óra	
		<b>Termékkihelyezés</b> Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Termékkihelyezés</b> A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (ruházati cikkek, műszaki cikkek)	3-4. óra	

	TEA-s.sz: 5	
	<b>Specifikus termékismeret</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések</b> TEA-s.sz: 5	5-6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai</b> TEA-s.sz: 5	7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése</b> TEA-s.sz: 5	8. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés</b> <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	9-10. óra
	<b>Fogyasztói trendek</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban.</b> <b>Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok.</b> <b>Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek</b> TEA-s.sz: 5	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek.</b> <b>Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 5	12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>A digitális világ, okoseszközök</b> <b>Felelős fogyasztás</b> <b>Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem.</b> <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	13. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>egy termék becsomagolása</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>

A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Hűtőberendezések Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzleti kommunikáció

Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: Vásárlásösztönzés</b>	1-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: Vásárláshelyi reklám</b>	7-13. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: A személyes eladás technikája</b>	14-21. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	<b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b>	22-26. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>BTL-eszközök a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 6	1. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Vásárlásösztönzés eszközei</b> TEA-s.sz: 6	2. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Vásárláshelyi reklám</b> TEA-s.sz: 6	3. óra		

	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Személyes eladás technikája az élelmiszer- és vegyi áru értékesítése esetén</b> TEA-s.sz: 6	4. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Személyes eladás technikája műszaki áru értékesítése esetén</b> TEA-s.sz: 6	5. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Személyes eladás technikája a ruházati áru értékesítése esetén</b> TEA-s.sz: 6	6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Személyes eladás technikája az iparcikkek értékesítése esetén</b> TEA-s.sz: 6	7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: Összefoglalás, számonkérés TEA-s.sz: 6	8. óra
<b>Digitális kommunikáció</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b> TEA-s.sz: 6	9-13. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy áru eladása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
Helyiségek:	Eladótér, iroda	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök

<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Folyóiratok, reklám újságok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 1	1-4. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz: 1	5-13. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ 2021

# ***Képzési program***

***Nagykovács***

***2021***

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Kereskedelem
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Kereskedelmi értékesítő
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0416 13 02
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Kereskedelem ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Bolti előkészítő, Pénztáros
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	140 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanuló, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – <b>kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!</b> )	8 fő
11.	<b>A képzés célja:</b>	<p>Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítői feladatokat.</p> <p>A különböző szakterületen működő kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. Kommunikációja az asszertív kommunikációra épül, amelynek során korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciális vásárlókat.</p> <p>Közreműködik az árubeszerzés folyamatának lebonyolításában. Ellátja az eladásra kerülő áruk átvételével, raktározásával, készletezésével, állagmegóvásával kapcsolatos feladatokat. Az áruk értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével segíti a kereskedelmi egység működését. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a kereskedelmi egységében használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a</p>



		munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket.
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	Ismeri az áruforgalmi folyamatot, az árubeszerzés fogalmát, helyét az áruforgalmi folyamatban, és az árubeszerzéshez kapcsolódó tevékenységeket.	Szem előtt tartja a beszerzendő áruk mennyiségét és összetételét befolyásoló tényezőket.	Vezetői irányítással beszerzi a szükséges árut, egyszerűbb, begyakorolt árurendelési feladatokat utasítás alapján ellát.
Részt vesz az áruátvétel előkészítésében, az áru fogadásában. Az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi és dokumentálja.	Ismeri az áruátvételi módokat, az áruátvétel során használat bizonylatokat és hibás teljesítés esetén a teendőket.	Törekszik az áru jogszabályoknak megfelelő mennyiségi és minőségi átvételére, a kísérő dokumentáció szakszerű ellenőrzésére.	Önállóan képes az áruátvétel tárgyi feltételeit előkészíteni, az árut fogadni és az átvételt lebonyolítani.
Tárolja, kezeli és ellenőrzi az árukészletet, megóvja az áru minőségét, biztosítja a termékek egyenletes forgását.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat. Érti a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Elkötelezett az áruk minőségének megóvására. Szem előtt tartja a készletgazdálkodás elveinek maradéktalan betartását.	Másokkal együttműködve kezeli az árukészletet, felelősséget vállal saját munkájáért.
A vásárlói szükségleteknek megfelelően kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét és polcképét.	Ismeri a termékek kihelyezésére vonatkozó szabályokat.	Az üzlet belső terének kialakítása során törekszik a vevői igényeknek megfelelő megoldásokat előnyben részesíteni.	Vezetői utasítás alapján alakítja ki a polcképet. Felelős a kiszolgálási elvek (FIFO, LIFO, HIFO, stb.) betartásáért.
Előkészíti az árut az értékesítésre, gondoskodik a termékválaszték eladótérben történő megjelenítéséről, feltölti az eladóteret áruval.	Ismeri az üzletben lévő specifikus termékek áruismereti vonatkozásait	Minőségorientált módon jeleníti meg a kereskedelmi egység termékválasztékát az eladótérben.	Az előkészítés és árufeltöltés során munkaköri feladatait önállóan végzi. Szükség esetén munkatársi vagy közvetlen vezetői segítséget vesz igénybe.
Ellenőrzi az árukészlet minőségét, megállapítja a termékek eladásra való alkalmasságát, az esetleges rendellenességeket,	Ismeri az áru minőségét meghatározó tényezőket, az állagromlás fajtáit és a selejtezés szabályait.	Minőségorientált módon kezeli a kereskedelmi egység árukészletét.	Önállóan vagy közvetlen vezetője utasítása alapján ellenőrzi az áruk minőségét, és jár el a

kezeli a minőségi nem megfelelőséget.			protokoll szerint (pl selejtez).
Biztosítja a termékek árkijelzettségét, a termék információk szakszerű kihelyezését és aktualizálását.	Ismeri az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Az árucímkéket és feliratokat szabálykövetően, nagyfokú precizitással készíti és helyezi ki.	Vezetői irányítással önállóan készíti és helyezi ki a címkéket és feliratokat.
Részt vesz a kereskedelmi akciók megjelenítésében. Az árubemutatót, kóstolót, az akciók váltását szakszerűen lebonyolítja.	Ismeri a vásárok, árubemutatók, kiadások, kiállítások, kóstolók, egyéb akciók és ajánlatok eladásösztönző szerepét.	Elkötelezett a boltban meghirdetett eladásösztönző akciók sikeres lebonyolításában.	Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján, pontosan bonyolítja le a kereskedelmi akciókat.
Fogadja a vásárlót, felméri az igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti a vásárlót a döntésben. Kezeli a vevőrendeléseket. Helyzetnek megfelelően használja a kommunikációs eszközöket.	Ismeri a termékválasztékot. az általa eladásra kínált termékeket és azok árujellemzőit, minőségi követelményeit, termékjelvényeit. Ismeri az adott értékesítési helyzethez legjobban illő kommunikációs eszközöket. Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Szem előtt tartja a vevők szükségletét, törekszik a vásárlói igények pontos, maradéktalan kielégítésére. Nyitott az új fogyasztói trendekre.	Árubemutató és -értékesítő feladatait önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre és hibái önálló javítására.
Az árut jellegének megfelelően becsomagolja, előkészíti vevői szállításra	Ismeri a csomagolás jelentőségét, technikáit, eladásösztönző szerepét	Az árut minőségorientált módon csomagolja be, törekszik a vevői igények kielégítésére.	Az árukat önállóan készíti elő vevői szállításra.
Az e- kereskedelembe kapott megrendelések feldolgozására, visszaigazolására, adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemben vonatkozó szabályokat, ismeri az alkalmazott szoftver használatát.	Precízen kezeli az e-kereskedelemben használatos adatbázisokat.	Felelősséget vállal a feldolgozott megrendelések pontosságáért, a határidők betartásáért.
Az online rendelt árukat komissiózza és expediálja.	Ismeri az áruösszeállítás és kiszállítás munkafolyamatát.	A komissiózás és expediálás során törekszik a pontos munkavégzésre.	Önállóan végzi az áruösszeállítási és kiszállítási feladatait.
Részt vesz a leltár, visszáru, göngyölegkezelés és a kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában.	Ismeri a leltár és leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, a folyamatát és a kapcsolódó adminisztrációs tevékenységeket.	Pontosan, precízen kezeli az árut a leltározás során. Szem előtt tartja a leltáreredmény, göngyölegkezelés, és visszáru üzleti eredményre gyakorolt hatását.	Másokkal együttműködve leltároz. Felelősséget vállal a felmért, esetenként visszaküldött áru vagy göngyöleg mennyiségéért és értékéért.
Alkalmazza az áru- és vagyonvédelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyonvédelmi eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyonvédelmi szabályok betartását.	Áru és vagyonvédelmi veszélyeztetettség esetén a biztonsági munkatárstól segítséget kér.

		Figyelemmel kíséri a szabályok vevők általi betartását.	
Kezeli a pénztárgépet, végrehajtja a pénztár nyitását és zárását, rögzíti a tranzakciókat.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését. Ismeri a pénztáros feladatait az áru és vagyonvédelem vonatkozásában.	Precízen végzi a pénztárkezelői munkafolyamatokat, törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a pénztárterminál elemeit. Felelősséggel tartozik az átvett fizetőeszközökért.
Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorú számadású bizonylatokat.	Ismeri az értékesítés során készült bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási előírásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat helyességéért.
Szakszerűen, megfelelő empátiával kezeli a vevői visszajelzéseket, panaszokat.	Ismeri az egyes kommunikációs szituációknak megfelelő megoldásokat, a vevőkkel való kapcsolattartás és párbeszéd során.	Elkötelezett a vásárlóval való empatikus, udvarias kommunikáció mellett.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, a rendkívüli eseteknél az ügyfélszolgálati munkatárs vagy közvetlen felettese segítségét kéri.
Kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket, azok kezelését.	A gépek és berendezések kezelését a munka- és balesetvédelmi szabályok betartásával, kellő gondossággal és szakértelemmel végzi.	A munka megkezdése előtt a munkaeszközök biztonságos állapotáról a tőle elvárható módon meggyőződik, azokat rendeltetésüknek megfelelően és a munkáltató utasításai szerint használja.
Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartja rendben a munkaterületét.
Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különböző értékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korrigálja hibáit.
Közreműködik az áruforgalmi folyamat minden szakaszában.	Tudja az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés és különböző adminisztrációs feladatok eredményre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	A rutinszerű feladatokat önállóan elvégzi, speciális helyzetekben vezetőjéhez fordul.
Alkalmazza a higiéniai, egészségügyi előírásokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában.	Ismeri a higiéniai, egészségügyi előírásokat, a vonatkozó jogszabályokat.	Szabálykövetően végzi feladatait a higiénia megteremtése érdekében.	Felelős a hatáskörén belüli egészségügyi előírások betartásáért.

Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatos, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális helyzetekben munkatársi, vezetői segítséget vesz igénybe.
Megelőzi munkahelyén a baleseteket. Elhárítja a veszélyt, és kezeli a rendkívüli eseményeket, ha bekövetkeznek.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő baleset esetén. Érti a kereskedelemben előforduló rendkívüli események kezelési módjait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett, törekszik a szabályok betartására Nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Felelős a hatáskörén belüli munka- és balesetvédelmi szabályok betartásáért.
Alkalmazza a környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Tevékenysége során értéként tekint a szelektív hulladékkezelésre, a környezettudatos és hatékony energiagazdálkodásra, valamint a fenntarthatóságra.	Felelős a hatáskörén belüli környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírások betartásáért.
Tájékoztatja a fogyasztókat az őket megillető jogokról. Kezeli a fogyasztói panaszokat.	Fel tudja sorolni a fogyasztókat megillető jogokat, és az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásait. Ismeri a szavatosság és jótállás közti különbséget.	Törekszik a vevői panaszok szakszerű, megnyugtató kezelésére.	Felelős a hatáskörén belüli fogyasztóvédelmi és egészségügyi előírások betartásáért.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgát: szükséges Pályaalkalmassági vizsgát: nem szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Hajdú-Coop Zrt, 10. sz. ABC áruház – 4320 Nagykálló, Szabadság tér 2.

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1. Tanműhely-vezető	Magyar Gyöngyi	8 általános	Vegyesbolti eladó	25 év	Kamarai gyakorlati

						oktató tanúsítvány
2.	<b>Szakirányú oktatásért felelős személy</b>	Bercsényi Szilvia	Érettségi	Humánerőforrás menedzser	-	-
3.	<b>Oktató(k)</b>	Magyar Gyöngyi	8 általános	Vegyesbolti eladó	25 év	Kamarai gyakorlati oktató tanúsítvány
4.	<b>Műszaki, fizikai dolgozó(k)</b>	Czagány Zoltánné, Harmati Dávid, Kádár Mihályné, Máté Lászlóné				

Hajdú-Coop Zrt, 16. sz. ABC áruház – 4320 Nagykálló, Szabadság tér 15.

<b>Funkció</b>	<b>Név</b>	<b>Végzettség</b>	<b>Szakképzettség (szakképesítés)</b>	<b>Szakirányú szakmai gyakorlat</b>	<b>Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)</b>	
1.	<b>Tanműhely-vezető</b>	Bagolyné Hamza Mária	Érettségi	Vegyesbolti eladó	36 év	Kamarai gyakorlati oktató tanúsítvány
2.	<b>Szakirányú oktatásért felelős személy</b>	Bercsényi Szilvia	Érettségi	Humánerőforrás menedzser	-	-
3.	<b>Oktató(k)</b>	Bagolyné Hamza Mária	Érettségi	Vegyesbolti eladó	36 év	Kamarai gyakorlati oktató tanúsítvány
4.	<b>Műszaki, fizikai dolgozó(k)</b>	Árki Attiláné, Balázs Lászlóné, Boros Krisztina Zsuzsanna, Feczko Béláné, Feketéné Preszol Katalin, Holdas Lászlóné, Lőrinczné Soós Ágnes, Mikó Lászlóné, Morong				

		Istvánné, Nagy Tiborné, Szőke Ferencné, Tóth Julianna				
--	--	---	--	--	--	--

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	Eladótér, raktárak, előkészítő, iroda Szaktanterem
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Elektronikus áruvédelmi eszközök Hűtőberendezések Árumozgató gépek, eszközök Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek Mobil alkalmazások
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök Szeletelőgép Csomagológép (fóliázó vagy fólia hegesztő) Pénztárgép Pénztárfülke Pénztárszék Árukészlet Formanyomtatványok Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek Árazógép Kézi kódleolvasó Számológép Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok Folyóiratok, reklám újságok
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

10. évfolyam

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	648	72%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	252	28%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám (óra):</b>	900	100%

11. évfolyam

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	558	72%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	217	28%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám (óra):</b>	775	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

10. évfolyam

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Kereskedelmi ismeretek</b>	180	72	252
2.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzlet</b>	144	36	180
4.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	180	72	252
5.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzleti kommunikáció</b>	144	72	216
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		648	252	900

11. évfolyam

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	62	62
2.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Kereskedelmi ismeretek</b>	186	62	248
3.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzlet</b>	31	31	62
4.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Pénztárgépezés</b>	93	0	93
5.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	186	31	217
6.	Kereskedelmi egység működtetése/ <b>Üzleti kommunikáció</b>	62	31	93
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		558	217	775

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területre tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) állás hirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, állás hirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésér.	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően állás hirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción).	Ki tud tölteni önéletrajz sablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges	Ismeri az állás keresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai



	nyomtatványoka t és dokumentumoka t az álláskeresés folyamatának figyelem- bevételével.				követelmények ek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho z megfelelő szókincs- csel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélget ések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntart- ja és befejezi. A kérdésekre megfele- lő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélget és során vagy az állás- interjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
2.	A készletfigyelés és a készletváltás alapján információt ad az árurendeléshez.	Ismeri az árubeszerzés fogalmát, folyamatát.	Instrukció alapján részben önállóan	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	
	Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.	Teljesen önállóan		
	Az áru jellegének megfelelően szakszerűen elhelyezi a raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.	Teljesen önállóan		

	Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.	Teljesen önállóan		
	Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megővését.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Teljesen önállóan		
	Használja a készletnyilvántartó programokat.	Ismeri a készletnyilvántartó rendszereket.	Teljesen önállóan		Készletnyilvántartó program
	Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és -többlet okait.	Instrukció alapján részben önállóan		PDA-leolvasó használata
	Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozásához és visszaigazolásához az adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.	Instrukció alapján részben önállóan		Eladói program használata
	Az online rendelt árukat komissiózza és expediálja.	Ismeri az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamatát.	Teljesen önállóan		
	Elvégezi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat	Teljesen önállóan		
3.	Betartja a munkaszigetelési és balesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	
	Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tűz esetén.	Teljesen önállóan		
	Kezeli a kereskedelemben előforduló	Ismeri a kereskedelemben előforduló	Instrukció alapján részben önállóan		

	rendkívüli eseményeket.	rendkívüli eseményeket.			
	Munkahelyén betartja a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat.	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjait és szabályait.	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközök és használatukra vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan		Számítógép és PDA használata
	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.	Teljesen önállóan		
	Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.	Teljesen önállóan		Lopásgátló eszközök használata
4.	Köszönti, majd tájékoztatja a vásárlót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen üzemelteti a pénztárgépet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek működését.	Teljesen önállóan		POS-alapú, számítógéppel összekötött pénztárgépet használ
	Leméri az árusúlyát, korrigálja, ha tévesztett.	Ismeri a bankkártyaleolvasó, a vonalkódleolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait	Teljesen önállóan	Udvariasság, felelősségtudat, precizitás, gyorsaság, digitális környezetben való eligazodás, aktív segítőkészség	Használja a vonalkódleolvasót, mérleget, pénztárgépet
	Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre készpénzfizetési számlát nyomtat.	Ismeri a vásárolt árukra készült bizonylatokat és tartalmukat	Teljesen önállóan		
	Beszedi és elszámolja az áru ellenértékét, ellenőrzi a bankjegyek	Tudja a pénz átvételére és átadására, az áru átadására	Teljesen önállóan		Bankkártyaleolvasót használ

	valódiságát, a bankkártya érvényességét.	vonatkozó előírásokat			
	A pénztárosi munka során ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyonvédelemh ez kapcsolódó feladatait.	Teljesen önállóan		Használja az áruvédelmi eszközöket
	Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kassaasszisztens szerepét.	Teljesen önállóan		
	Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használata során.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások kezelésének módjait.	Teljesen önállóan		Képes kezelni az önkiszolgáló terminált
	Elvégzi az önkiszolgáló kassa nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.	Teljesen önállóan		
	Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.	Teljesen önállóan		
5.	Tájékoztatja a fogyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről.	Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikuscselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Webböngészőt használ információ keresésére és gyűjtésére
	Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen kihelyezi termékeket.	Ismeri a termékek kihelyezésre vonatkozó szabályokat	Teljesen önállóan		
	Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására	Teljesen önállóan		

		vonatkozó szabályokat.			
	Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatót ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket . Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.	Teljesen önállóan		
	Tájékoztatót ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit.	Teljesen önállóan		
	Szakszerű tájékoztatót ad a vásárlóknak a vegyes iparcikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat	Teljesen önállóan		
	Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra,	Teljesen önállóan		

		szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket			
6.	Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatóorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	
	Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdés-technika alapjait.	Teljesen önállóan		
	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.	Teljesen önállóan		
	Kezeli a készletnyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír. Webböngészőt és az online kereskedelemben alkalmazott programokat használja.	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció szabályait és eszközeit.	Instrukció alapján részben önállóan		Készletnyilvántartó szoftver, webböngésző
	Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a marketing-kommunikációt elemeit	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen kiszolgálja a személyes eladás vevőt.	Ismeri a személyes eladás folyamatát	Teljesen önállóan		
	Szakszerűen kezeli a munkahelyen felmerülő konfliktusokat.	Ismeri a konfliktuskezelési technikákat	Teljesen önállóan		
7.		Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes

		segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.		kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő.	szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.		Teljesen önállóan	Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.		Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
Kitölti és a munka-adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.		Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincssel és nyelvtani tudással rendelkezik.		Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

	Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés és során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	---	---	-------------------	--	--

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Kereskedelmi egység működtetése				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszámja
		10. t/gy	11. t/gy	Az évfolyam összes óraszámja		
Kereskedelmi egység működtetése	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>62</b>	<b>186</b>	<b>500</b>
	Áruforgalmi ismeretek	36	144	16	109	305
	Szakmai számítások	36	36	31	31	134
	Online kereskedelem	0	0	15	46	61
	<b>Üzlet működtetése</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>242</b>
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés	15	36	0	0	45
	Munka-, tűz- és balesetvédelem	10	36	0	0	45
	Környezetvédelem	6	36	0	0	45
	Erőforrás gazdálkodás	0	0	31	31	62
	Áru- és vagyonvédelem	5	36	0	0	45
	<b>Pénztárgépképzés</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>93</b>
	Pénztárgép működtetése	0	0	0	21	21
	Pénzkezelés szabályai	0	0	0	14	14
	Pénzkezelés bizonylatai	0	0	0	14	14
	Fizetési eszközök, törvényi előírások	0	0	0	14	14
	A pénztáros elszámoltatása	0	0	0	14	14
	Önkiszolgáló pénztárterminál	0	0	0	16	16
	<b>Termékismeret és -forgalmazás</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>31</b>	<b>186</b>	<b>469</b>
	Árrendszerek	3	15	0	0	21
	Minőség	2	15	0	0	21
	Fogyasztói érdekvédelem	2	20	0	0	28
	Árufőcsoportok bemutatása	49	90	16	96	238
	Termékkihelyezés	8	20	4	24	56
	Csomagolás	8	20	0	0	28
	Specifikus termékismeret	0	0	7	42	49



Fogyasztói trendek	0	0	4	24	28
<b>Üzleti kommunikáció</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>31</b>	<b>62</b>	<b>309</b>
Az értékesítő szerepe	9	18	0	16	43
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	9	18	0	0	27
Értékesítési technikák és eladásösztönzés	36	72	16	31	155
Digitális kommunikáció	18	36	15	15	84
<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>	<b>252</b>	<b>648</b>	<b>155</b>	<b>558</b>	<b>1613</b>

10. évfolyam

Kereskedelmi ismeretek

A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruforgalmi folyamat elemei</b>	1-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban</b>	7-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés</b>	13-18. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai</b>	19-30. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja</b>	31-42. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Göngyölegkezelés</b>	43-48. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>Raktárak, tárolási módok</b>	49-54. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Árumozgató eszközök és gépek</b>	55-60. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 2	<b>Az áruk eladásra történő előkészítése</b>	61-66. óra	páros
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	<b>Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek</b>	67-82. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	<b>Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók</b>	83-94. óra	páros
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	<b>Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések</b>	95-106. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 13.	<b>Az áru kihelyezése az eladótérbe</b>	107-120. óra	egyéni	

	TEA-s.sz: 2			
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 2	<b>Értékesítési csatornák</b>	121-132. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 2	<b>Értékesítési módok</b>	133-144. óra	csoportos
<b>Szakmai számítások</b>				
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	<b>Árak felépítése</b>	145-151. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 2	<b>Leértékelés, akció, kiárusítás</b>	152-159. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 2	<b>Forgalom</b>	160-166. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 2	<b>Költségek</b>	167-173. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 2	<b>Árréstömeg</b>	174-180. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bevezető óra</b> <b>A tantárgyi követelmények ismertetése</b> TEA-s.sz: 2	1. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Gazdasági alapfogalmak (szükséglet, kereslet, kínálat, fogyasztás, piac, stb.)</b> <b>A kereskedelem fogalma, szerepe, jelentősége</b> TEA-s.sz: 2	2. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Az áruforgalmi folyamat elemei.</b> <b>Beszerezés-Készletezés-Értékesítés</b> <b>Az árubeszerezés helye szerepe az áruforgalomban.</b> TEA-s.sz: 2	3. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Beszerezés.</b> <b>A beszerzés fogalma és folyamata</b> <b>Árubeszerezés előtti feladatok.</b> <b>Szállítók kiválasztása.</b> <b>Szerződéskötés.</b> TEA-s.sz: 2	4. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Árubeszerezés előtti teendők:</b> a beszerzendő áru mennyiségének és összetételének meghatározása az előző időszak forgalmának nagysága, a következő időszak forgalmának alakulása a raktár nagysága	5. óra		

	és a pénzügyi helyzet TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Megrendelés</b> <b>Megrendelési módok:</b> szóban írásban személyesen. TEA-s.sz: 2	6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Az áruátvételt megelőző feladatok.</b> <b>Tárgyi személyi feltételek biztosítása</b> TEA-s.sz: 2	7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Áruátvétel</b> <b>Az áru átvétel célja, feladata.</b> <b>Az áruátvétel lebonyolítása.</b> <b>Áruátvétel fajtái:</b> mennyiség minőségi átvétel <b>Átvétel módja: számla alapján számla nélkül (vakáru áruátvétel)</b> <b>Az áruk ellenértékének kiegyenlítése. (Kp.-átutalás)</b> TEA-s.sz: 2	8. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Az árut kísérő bizonylatok szerepe és tartalmi, formai megjelenítése.</b> <b>Számla, szállítólevél.</b> <b>Az áruátvétel bizonylatai (számla, szállítólevél, megrendelőlevél stb.)</b> <b>Kitöltésük gyakorlása.</b> TEA-s.sz: 2	9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Szállítókkal szembeni eljárás hibás teljesítés esetén:</b> mennyiségi hiány minőségi kifogás esetén. <b>Bizonylata: Jegyzőkönyv - Jkv: kitöltése.</b> TEA-s.sz: 2	10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Az árukhoz előírás szerint csatolt dokumentumok:</b> a kereskedelem számára. a fogyasztó számára TEA-s.sz: 2	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Raktározás</b> <b>A raktározás szerepe.</b>	13. óra

	<b>Raktár típusok</b> <b>Tárolási módok</b> <b>Raktárok berendezési tárgyai</b> <b>Az áru jellegének megfelelően az áruk raktári elhelyezése, tárolása (hűtést igénylő és hűtést nem igénylő áruk)</b> TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Raktárok berendezési tárgyai</b> <b>Árumozgató berendezések és gépek.</b> TEA-s.sz: 2	14. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Göngyöleg fogalma, fajtái, kezelésük szabályai</b> <b>Göngyöleg visszáruzás a szállítónak.</b> <b>Bizonylata: visszáru jegyzék</b> <b>Kitöltésének megismerése.</b> TEA-s.sz: 2	15. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás.</b> <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 2	16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Az áruk előkészítése eladásra.</b> TEA-s.sz: 2	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Az áruk kihelyezése az eladótérbe.</b> TEA-s.sz: 2	18-19. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Az áruk kihelyezésére bemutatására szolgáló berendezések fajtái. Az áruk eladótéri elhelyezéséhez kapcsolódó kifejezések, szabályok.</b> TEA-s.sz: 2	20-21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Értékesítés-Eladás</b> <b>Az eladás szerepe az áruforgalmi folyamatban.</b> <b>Értékesítési módok</b> fajtái jellemzői alkalmazásuk TEA-s.sz: 2	22-26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Gyakorlás.</b> <b>Ismétlés</b> <b>Bizonylatok kitöltése</b> <b>Összefoglalás</b> <b>Elméleti és a gyakorlati ismeretek integrálása.</b> TEA-s.sz: 2	27-32. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Számonkérés – témazáró dolgozat</b>	33-34. óra

	TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Az év értékelése. Év végi jegyek kialakítása.</b> TEA-s.sz: 2	35-36. óra
	Szakmai számítás	
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Matematikai alpműveletek felelevenítése. Feladatok megoldása. a négy alpművelettel</b> TEA-s.sz: 2	37-38. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Mértékegységek a kereskedelemben. Tömeg mértékegység: súly Úrmérték: liter. Mértékegységek átváltása.</b> TEA-s.sz: 2	39-40. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Mérjünk és számoljunk! Az árukészlet értékének meghatározása. A termék értékének megállapítása-mennyiség és egységár felhasználásával.</b> TEA-s.sz: 2	41-42. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Súlyszámítás. Bruttó, Nettó Tára</b> TEA-s.sz: 2	43-44. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Veszteségszámítás.</b> TEA-s.sz: 2	45-46. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Rendszerezés, összefoglalás. Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	47-48. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Átlagszámítás: egyszerű számtani átlaggal. Kronológikus számtani átlag alkalmazásával.</b> TEA-s.sz: 2	49-50. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 31.: <b>Százalékszámítás.</b> TEA-s.sz: 2	51-52. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 32.: <b>Árrés Haszonkulcs</b> TEA-s.sz: 2	53-54. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 33.: <b>Rendszerezés, összefoglalása. Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	55-56. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 34.: <b>Bruttóár. Nettóár. ÁFA számítás.</b>	57-58. óra

	TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 35.: <b>A fogyasztói ár kialakításának lépései.</b> <b>Fogyasztói ár kiszámítása 27%-os áfa esetén.</b> TEA-s.sz: 2	59-60. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 36.: <b>Fogyasztói ár kiszámítása 18%-os és 5%-os áfa esetén</b> TEA-s.sz: 2	61-62. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 37.: <b>Gyakorló óra.</b> <b>Viszonyszámok.</b> TEA-s.sz: 2	63-64. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 38.: <b>Viszonyszámok.</b> <b>Bázisviszonyszám.</b> <b>Láncviszonyszám.</b> TEA-s.sz: 2	65-66. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 39.: <b>Megoszlási viszonyszám.</b> TEA-s.sz: 2	67-68. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 40.: <b>Rendszerezés.</b> <b>Összefoglalás.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	69-70. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 41.: <b>Az év értékelése.</b> <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> TEA-s.sz: 2	71-72. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>polc berendezése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem

<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Elektronikus áruvédelmi eszközök Hűtőberendezések Árumozgató gépek, eszközök Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Számológép
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzlet működtetése

Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatkezelés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők</b>	1-10. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben</b>	11-20. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja</b>	21-30. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Felkészülés a hatósági ellenőrzésre</b>	31-36. óra	csoportos
	<b>Munka-, tűz- és balesetvédelem</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Munkavédelmi alapfogalmak</b>	37-42. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei</b>	43-48. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások</b>	49-54. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések</b>	55-60. óra	páros

	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása</b>	61-66. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv</b>	67-72. óra	páros
<b>Környezetvédelem</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben</b>	73-75. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem</b>	76-78. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Az üvegházhatás jelensége, következménye</b>	79-81. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása</b>	82-92. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	<b>Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik</b>	93-102. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	<b>A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége</b>	103-108. óra	csoportos
<b>Áru- és vagyonvédelem</b>				
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3	<b>Az áru- és vagyonvédelem szerepe</b>	109-115. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	<b>Az üzlet veszélyeztettségét befolyásoló tényezők</b>	116-122. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	<b>Áru- és vagyonvédelmi eszközök</b>	123-129. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	<b>A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei</b>	130-136. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	<b>Rendkívüli esetek kezelése</b>	137-144. óra	páros
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A kereskedelmi egység nyitásával és működtetésével kapcsolatos szabályok, engedélyek</b> TEA-s.sz: 3		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Szükséges engedélyek</b> TEA-s.sz: 3		2. óra	



Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Az üzlet nevére vonatkozó szabályok. Nyitva tartással kapcsolatos szabályok</b> TEA-s.sz: 3	3. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Kereskedelmi egység helyiségei és berendezési tárgyai</b> TEA-s.sz: 3	4-5. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Kereskedelmi egységek csoportosítása megjelenési mód szerint</b> TEA-s.sz: 3	6. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Kereskedelmi egységek csoportosítása értékesítési mód szerint</b> TEA-s.sz: 3	7-8. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	9-10. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>HACCP rendszer lényege, bevezetésének célja</b> TEA-s.sz: 3	11. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Felkészülés a hatósági ellenőrzésre</b> TEA-s.sz: 3	12. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Fogyasztóvédelem</b> TEA-s.sz: 3	13. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	14-15. óra
<b>Munka-, tűz- és balesetvédelem</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Munkavédelmi alapfogalmak</b> TEA-s.sz: 3	16. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Biztonságos munkavégzés követelményei</b> TEA-s.sz: 3	17. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Munkaalkalmassági vizsgálat: védőruhák, védőeszközök használata</b> TEA-s.sz: 3	18. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Balesetmentes árutárolás szabályai, előírásai</b> TEA-s.sz: 3	19. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Baleset, munkabaleset, foglalkozási megbetegedések meghatározása</b> TEA-s.sz: 3	20-21. óra

Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok</b> TEA-s.sz: 3	22. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Tűzvesélyességi osztályok, tűzriadóterv</b> TEA-s.sz: 3	23. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	24-25. óra
<b>Környezetvédelem</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Környezetvédelem célja, feladata a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 3	26. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Talaj- és légszennyezés, víz- és zajvédelem</b> TEA-s.sz: 3	27. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Hulladékgazdálkodás, hulladékok fajtái, csoportosítása</b> TEA-s.sz: 3	28. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Veszélyes anyagok tárolása, kezelése, jelölések</b> TEA-s.sz: 3	29. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Szelektív hulladékgyűjtés, hulladékok újra hasznosítása</b> TEA-s.sz: 3	30. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	31. óra
<b>Áru- és vagyonvédelem</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Áru- és vagyonvédelem fontossága, szerepe</b> TEA-s.sz: 3	32. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Áru- és vagyonvédelmi eszközök csoportosítása, fajtái</b> TEA-s.sz: 3	33. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Az üzlet veszélyességet befolyásoló tényezők, bolti lopások megelőzésének lehetőségei</b> TEA-s.sz: 3	34. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	35. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Számonkérés, értékelés</b> TEA-s.sz: 3	36. óra

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Jelölések felismerése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
Anyagok és felszerelések:	-	Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Termékismeret és -forgalmazás

A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Árrendszerek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Árrendszerek	1-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben	6-10. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök	11-15. óra	csoportos
	<b>Minőség</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	Az áru minőségére ható tényezők	16-20. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei	21-25. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6.	Szabványok, szabványosítás	26-30. óra	csoportos

	TEA-s.sz: 5			
<b>Fogyasztóvédelmi érdekek</b>				
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>A fogyasztókat megillető jogok</b>	31-32. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások</b>	33-34. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai</b>	35-36. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>A szavatosság</b>	37-38. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	<b>A jóállás</b>	39-40. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	<b>Fogyasztói panaszok kezelése</b>	41-44. óra	egyéni	
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	<b>Vásárlók könyve</b>	45-46. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>Békéltető testület</b>	47-48. óra	csopartos	
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	<b>Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben</b>	49-50. óra	csopartos	
<b>Árufőcsoportok bemutatása</b>				
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	<p>Élelmiszerek és élvezeti cikkek:</p> <p>Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények</p> <p>Az élelmiszerek összetétele</p> <p>Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége</p> <p>Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás)</p> <p>Rendszertani csoportosítás</p> <p>Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések</p> <p>A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények</p> <p>Élvezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai</p>	51-80. óra	egyéni	

Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	<b>Vegyárúk:</b> A vegyárúk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei A vegyárúk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása A vegyárúk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések Vegyárúk rendszertani csoportosítása	81-110. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 5	<b>Vegyés iparcikkek:</b> A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok	111-140. óra	egyéni
<b>Termékkihelyezés</b>			
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 5	<b>A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával</b>	141-145. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 5	<b>A bolti kihelyezés általános szabályai</b>	146-150. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 5	<b>Polckép</b>	151-155. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 5	<b>Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek)</b>	156-160. óra	csoportos
<b>Csomagolás</b>			
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolás funkciói</b>	161-165. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolóeszközök fajtái</b>	166-170. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolásra vonatkozó előírások</b>	171-175. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 5	<b>A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük</b>	176-180. óra	csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Árurendszerek</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Árurendszerek</b> Hagyományos. Kódtípusu árukódok EAN Etk. BTO Vonalkód alkalmazása a kereskedelemben, EPOS-rendszer Auto- ID-rendszerek TEA-s.sz: 5		1-3. óra	
	<b>Minőség</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Minőség</b> Minőség fogalma, jellemzői. Objektív, szubjektív minőségi jellemzők. Minőségi osztályok. Minőség tanúsítás eszköze Szabvány, szabványosítás. TEA-s.sz: 5		4-5. óra	
	<b>Fogyasztói érdekvédelem</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Fogyasztók alapvető jogai.</b> <b>Az áruk forgalomba hozatalának alapvető szabályai.</b> <b>Szavatosság.</b> <b>Jótállás.</b> <b>Fogyasztói panaszok kezelése.</b> <b>Vásárlók könyve.</b> <b>Békéltető testület.</b> <b>Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 5		6-8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5		9-10. óra	
	<b>Árúfőcsoportok bemutatása</b>			
Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Az élelmiszerek fogalma, táplálkozástani jelentősége.</b> <b>Az élelmiszerek összetétele</b> <b>Alaptápanyagok.</b> <b>Védőtápanyagok.</b> <b>Járolékos anyagok.</b> <b>Az élelmiszerek tartósítása.</b> TEA-s.sz: 5		11-12. óra		
Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Növényi eredetű élelmiszerek.</b> <b>Malomipar termékei</b> <b>Tésztaipar termékei</b> <b>Sütőipari termékek.</b> <b>Gyümölcsök, zöldségárak</b>		13-23. óra		

	<b>Tartósított gyümölcs- és zöldségárak</b> <b>Édesítőszer</b> <b>Édesipari áruk.</b> TEA-s.sz: 5	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	24-25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Állati eredetű élelmiszerek:</b> <b>A tej és tejkészítmények, tejtermékek</b> <b>Húsok, húskészítmények</b> <b>A tojás</b> <b>Étkezési zsírok, olajok</b> TEA-s.sz: 5	26-36. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	37-38. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Élvezeti szerek</b> <b>Alkoholmentes italok</b> <b>Az alkohol tartalmú italok</b> <b>Koffein tartalmú élvezeti szerek</b> <b>Fűszerek és ízesítőszer</b> TEA-s.sz: 5	39-49. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás</b> <b>Témazáró dolgozat</b> TEA-s.sz: 5	50-51. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Háztartási vegyi áruk</b> TEA-s.sz: 5	52-56. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Testápoló és személyes higiénia</b> <b>szolgálókészítmények</b> TEA-s.sz: 5	57-61. óra
	<b>Termékkihelyezés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Termékkihelyezés</b> A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (élelmiszerek és élvezeti cikkek, vegyi áruk, vegyes iparcikkek) TEA-s.sz: 5	62-65. óra
	<b>Csomagolás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>A csomagolás funkciói</b> TEA-s.sz: 5	66. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>A csomagolóeszközök fajtái</b>	67. óra

	TEA-s.sz: 5	
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>A csomagolásra vonatkozó előírások</b> TEA-s.sz: 5	68. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük</b> TEA-s.sz: 5	69. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	70-71. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 5	72. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy termék becsomagolása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Árutároló és bemutató berendezések Hűtőberendezések Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
Anyagok és felszerelések:	-	Árukészlet Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Üzleti kommunikáció

<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
	<b>Az értékesítő szerepe</b>



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre</b>	1-12. óra	csopartos	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban</b>	13-18. óra	csopartos	
	<b>A vásárlói döntést befolyásoló tényezők</b>				
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlás indítékai</b>	19-24. óra	csopartos	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	<b>A vásárlási döntés folyamata</b>	25-30. óra	csopartos	
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 6	<b>Vásárlói típusok, vásárlói magatartások</b>	31-36. óra	csopartos	
	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>				
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Reklám</b>	37-46. óra	csopartos	
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Személyes eladás</b>	47-76. óra	csopartos	
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 6	<b>A marketingkommunikáció területei: Vásárlásösztönzés, PR</b>	77-108. óra	csopartos	
	<b>Digitális kommunikáció</b>				
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 6	<b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b>	109-144. óra	egyéni	
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Az értékesítő szerepe</b>				
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A termékértékesítő szerepe a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 6	1. óra			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>A termékértékesítő munkájának hatása a vállalati eredményre</b> TEA-s.sz: 6	2. óra			
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>A termékértékesítővel szemben támasztott követelmények</b> TEA-s.sz: 6	3-4. óra			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A termékértékesítő feladata különböző értékesítési módok esetén</b> TEA-s.sz: 6	5-7. óra			
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	8-9. óra			

<b>A vásárlói döntést befolyásoló tényezők</b>		
Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>A vásárlás indítékai</b> TEA-s.sz: 6		10. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>A vásárlási döntéseket befolyásoló tényezők, attitűd.</b> TEA-s.sz: 6		11-12. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>A vásárlók megismerése magatartásuk szerint</b> TEA-s.sz: 6		13-14. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>A vásárlókkal való bánásmód nemek és kor szerint</b> TEA-s.sz: 6		15-16. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6		17-18. óra
<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>		
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Eladásösztönzés területei: Reklám</b> TEA-s.sz: 6		19. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Reklám megjelenési formái</b> TEA-s.sz: 6		20. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>A reklám vizuális eszközei</b> TEA-s.sz: 6		21-23. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Audiovizuális eszközök</b> TEA-s.sz: 6		24-25. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6		26-27. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Személyes eladás, marketingmix elemei</b> TEA-s.sz: 6		28-29. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>A személyes eladás alapelvei</b> TEA-s.sz: 6		30. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>A személyes eladás előnyei-hátrányai</b> TEA-s.sz: 6		31. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>A személyes eladás kulcsszereplője: az eladó</b> TEA-s.sz: 6		32. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>A jó eladóval szemben támasztott követelmények</b> TEA-s.sz: 6		33-34. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>A személyes eladás folyamata, megközelítés-üdvözlés</b> TEA-s.sz: 6		35-36. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Az eladás menete, szakaszai: bemutatás-tárgyalás-meggyőzés-befejezés</b> TEA-s.sz: 6	37-39. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Kifogások, reklamációk intézése</b> TEA-s.sz: 6	40-41. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	42-43. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Vásárlásösztönzés, PR irányai</b> TEA-s.sz: 6	44-45
	Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Külső PR eszközök</b> TEA-s.sz: 6	46-48. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Belső PR eszközök</b> TEA-s.sz: 6	49-52. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 6	53-54. óra
<b>Digitális kommunikáció</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat</b> TEA-s.sz: 6	55-72. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>különböző vásárlótípusok felismerése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök berendezések:</b> és	Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök

	Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Folyóiratok, reklám újságok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

11. évfolyam

Kereskedelmi ismeretek

<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Áruforgalmi ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Beérkezett áruk készletre vételezése</b>	1-22. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Készletnyilvántartó program megismerése</b>	23-44. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása</b>	45-65. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése</b>	66-90. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)</b>	91-109. óra	páros
	<b>Szakmai számítások</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Átlagkészlet</b>	110-115. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>Forgási sebesség napokban, fordulatokban</b>	116-121. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Áruforgalmi mérlegsor</b>	122-127. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 2	<b>Leltáreredmény meghatározása</b>	128-134. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	<b>Eredmény keletkezése</b>	135-140. óra	csoportos
	<b>Online kereskedelem</b>			
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	<b>Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok</b>	141-147. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	<b>Weblap, virtuális áruház felépítése</b>	148-153. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 2	<b>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása</b>	154-160. óra	páros
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 2	<b>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése</b>	161-167. óra	páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 2	<b>Árukezelési, kommissiózási és expediálási feladatok főbb elemei</b>	168-173. óra	páros
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	<b>Az áru feladása</b>	174-179. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 2	<b>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</b>	180-186. óra	csopartos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Áruforgalmi ismeretek			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bevezető óra</b> <b>A tantárgyi követelmények ismertetése</b> TEA-s.sz: 2		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Az előző év tananyagának ismételése</b> TEA-s.sz: 2		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Év eleji felmérő</b> TEA-s.sz: 2		3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A beérkezett áruk készletre vételezése.</b> <b>A készlet fogalma, fajtái.</b> <b>Készletnyilvántartó programok megismerése.</b> TEA-s.sz: 2		4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Készlet nagyságát növelő gazdasági események és bizonylatai.</b> TEA-s.sz: 2		5. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Készlet nagyságát csökkentő gazdasági események és bizonylatai.</b> TEA-s.sz: 2		6. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Készletnagyság megállapítása.</b> <b>Záró készlet,</b> <b>Átlagkészlet</b> <b>Mérleg</b> TEA-s.sz: 2		7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás</b> <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 2		8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).</b>		9. óra	

	<b>A leltárhány és leltártöbblet oka.</b> TEA-s.sz: 2	
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Gyakorló óra.</b> TEA-s.sz: 2	10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 2	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 2	12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Veszteségek kezelése (leltárhány, selejt, értékcsökkent termékek)</b> TEA-s.sz: 2	13. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Felkészülés a szakvizsgára.</b> <b>Feladatok gyakorlása</b> TEA-s.sz: 2	14-15. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> <b>Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	16. óra
	Szakmai számítások	
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Az előző évben tanultak felelevenítése.</b> <b>Feladatok megoldása.</b> TEA-s.sz: 2	17-18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Árbevétel elemzése.</b> <b>Dinamikus viszonyszám Vd.</b> <b>Megoszlási viszonyszám Vm.</b> TEA-s.sz: 2	19-20. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Tervteljesítési viszonyszám Vtt.</b> <b>Tervfeladati viszonyszám Vtf.</b> TEA-s.sz: 2	21-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Gyakorlás.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	23-24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Készletgazdálkodás.</b> <b>Zárókészlet.</b> <b>Átlagkészlet.</b> <b>Egyszerű számtani átlag.</b> <b>Kronológikus számtani átlag.</b> <b>Mérlegsor.</b> TEA-s.sz: 2	25-26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Forgási sebesség napokban Fsn.</b> <b>Forgási sebesség fordulatokban Fsf.</b> TEA-s.sz: 2	27-28. óra

Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Témazáró dolgozat.</b> TEA-s.sz: 2	29-30. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Költségek elemzésének mutatói.</b> <b>Költségszínvonal</b> <b>Költségvonzat</b> TEA-s.sz: 2	31-32. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Eredménykeletkezése.</b> <b>Eredmény megállapítása.</b> <b>Eredményszínvonal.</b> TEA-s.sz: 2	33-34. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Rendszerezés, összefoglalása.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	35-36. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Leltár eredmény alakulása.</b> <b>Kiszámítása</b> TEA-s.sz: 2	37-38. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Létszámhoz kapcsolódó mutatók.</b> <b>Átlagos állományi létszám.</b> <b>Létszám kihasználtság.</b> <b>Leterheltségi mutató.</b> <b>Termelékenység mutató.</b> TEA-s.sz: 2	39-40. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Bérgazdálkodás.</b> TEA-s.sz: 2	41-42. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Felkészülés a szakvizsgára.</b> <b>Gyakorló óra.</b> TEA-s.sz: 2	43-44. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Év végi témazáró.</b> <b>Számonkérés.</b> TEA-s.sz: 2	45-46. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 31.: <b>Év végi jegyek kialakítása.</b> <b>Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	47. óra
Online kereskedelem	
Tantárgy témakörének megnevezése 32.: <b>Az e-kereskedelemben vonatkozó szabályok</b> TEA-s.sz: 2	48-49. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 33.: <b>Weblap, virtuális áruház felépítése</b> TEA-s.sz: 2	50-51. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 34.: <b>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása</b> TEA-s.sz: 2	52-53. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 35.: <b>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése</b> TEA-s.sz: 2	54-55. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 36.: <b>Árkezelési, komissiózási és expedíálási feladatok főbb elemei</b> TEA-s.sz: 2	56-57. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 37.: <b>Az áru feladása</b> TEA-s.sz: 2	58-59. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 38.: <b>Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 2	60-61. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 39.: <b>Év végi jegyek kialakítása. Az év értékelése.</b> TEA-s.sz: 2	62. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>leltárív készítése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A kereskedelmi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Mérőeszközök Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Hűtőberendezések Vágóeszközök Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkanner, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök



<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Számológép
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzlet működtetése

Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Erőforrás-gazdálkodás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás)</b>	1-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Munkakörök kereskedelemben</b>	13-22. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Munkaszervezés és információs folyamatok</b>	23-28. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése</b>	29-31. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Erőforrás-gazdálkodás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az erőforrás fogalma, rendszerezése</b> TEA-s.sz: 3		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Technikai erőforrások jelentősége, fajtái</b> TEA-s.sz: 3		2-3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Emberi erőforrások értelmezése, jelentősége</b> TEA-s.sz: 3		4-5. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Emberi erőforrások működését befolyásoló tényezők</b> TEA-s.sz: 3		6-7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Humán erőforrás - Menedzsment</b> TEA-s.sz: 3		8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Emberi erőforrás tervezése</b> TEA-s.sz: 3		9-10. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Információ, mint erőforrás</b> TEA-s.sz: 3		11. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Információ, mint erőforrás területei</b> TEA-s.sz: 3		12-13. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 3		14. óra	

	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Munkakörök a kereskedelemben, a boltvezető feladata</b> TEA-s.sz: 3	15. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Az eladó feladata</b> TEA-s.sz: 3	16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>A pénztáros feladata</b> TEA-s.sz: 3	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Munkaszervezés és információs folyamatok</b> TEA-s.sz: 3	18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Munkavégzés szabályai</b> TEA-s.sz: 3	19. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Munkarend kialakítása</b> TEA-s.sz: 3	20. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Normál és rendkívüli munkavégzés kezelése</b> TEA-s.sz: 3	21-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Bizonylatkezelés a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 3	25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>A bizonylatok alaki, tartalmi elemei</b> TEA-s.sz: 3	26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Szigorú számadásra kötelezett nyomtatványok fajtái</b> TEA-s.sz: 3	27-29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	30. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Számonkérés, értékelés</b> TEA-s.sz: 3	31. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>erőforrások megnevezése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>

Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
Az üzlet működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Bolti bizonylatok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Pénztárgépkezelés

A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Pénztárgépkezelés működtetése</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben	1-7. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	A pénztárnyitás feladatai	8-14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	A pénztárzárás feladatai	15-21. óra	páros
	<b>Pénzkezelés szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	A pénz átvételére és átadására, az áru átadására vonatkozó előírások	22-35. óra	egyéni
	<b>Pénzkezelés bizonylatai</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Nyugtaadási kötelezettség	36-42. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	Gépi/kézi készpénzfizetési számla	43-49. óra	egyéni
	<b>Fizetési eszközök, törvényi előírások</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai	50-54. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	Valutával történő fizetés szabályai	55-58. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai	59-62. óra	csoportos
<b>A pénztáros elszámoltatása</b>				
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	A napi zárás elvégzése	63-66. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása	67-71. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4	Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása	72-76. óra	egyéni
<b>Önkiszolgáló pénztárterminál</b>				
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 4	Az önkiszolgáló kassza nyitása és zárása	77-80. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 4	A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása	81-84. óra	páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 4	A terminál rendeltetésszerű működése	85-88. óra	páros
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 4	Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése	89-93. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			kézi készpénzfizetési számla készítése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A pénztárgépkezelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Eladótér		-	
Eszközök és berendezések:	Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó		-	
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek:	-		-	

Termékismeret és -forgalmazás

**A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<b>Árufőcsoportok bemutatása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<p><b>Ruházati cikkek:</b>  <b>Rendszertani csoportosítása</b>  <b>A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése</b>  <b>A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolására, raktározására vonatkozó követelmények</b>  <b>Kapcsolódó szolgáltatások</b></p>	1-48. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<p><b>Műszaki cikkek:</b>  <b>Műszaki és elektromos alapismeretek</b>  <b>Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jótállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények</b>  <b>Minőségi és biztonsági követelmények</b></p>	49-96. óra	egyéni
	<b>Termékkihelyezés</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával</b>	97-102. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>A bolti kihelyezés általános szabályai</b>	103-108. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Polckép</b>	109-114. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (ruházati cikkek, műszaki cikkek)</b>	115-120. óra	csoportos
	<b>Specifikus termékismeret</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések</b>	121-130. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai</b>	131-140. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése</b>	141-151. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés</b>	152-162. óra	csoportos

	<b>Fogyasztói trendek</b>			
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz.: 5	<b>Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban</b>	163-165. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz.: 5	<b>Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok</b>	166-168. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz.: 5	<b>Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek</b>	169-171. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz.: 5	<b>Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek</b>	172-174. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz.: 5	<b>Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben</b>	175-177. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz.: 5	<b>A digitális világ, okoseszközök</b>	178-180. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz.: 5	<b>Felelős fogyasztás</b>	181-183. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz.: 5	<b>Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem</b>	184-186. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Árúfőcsoportok bemutatása</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Ruházati cikkek:</b> Rendszertani csoportosítása A ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények Kapcsolódó szolgáltatások TEA-s.sz.: 5		1-8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Műszaki cikkek:</b> Műszaki és elektromos alapismeretek Energiaosztályok, használati és kezelési útmutatók, piktogramok, szavatosság, jóállás, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelmények Minőségi és biztonsági követelmények TEA-s.sz.: 5		9-16. óra	
	<b>Termékkihelyezés</b>			
Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Termékkihelyezés</b> A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával A bolti kihelyezés általános szabályai Polckép		17-20. óra		

	Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai (ruházati cikkek, műszaki cikkek) TEA-s.sz: 5	
<b>Specifikus termékismeret</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések</b> TEA-s.sz: 5	21-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai</b> TEA-s.sz: 5	23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése</b> TEA-s.sz: 5	24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Termékihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés</b> TEA-s.sz: 5	25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	26-27. óra
<b>Fogyasztói trendek</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban. Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok. Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek</b> TEA-s.sz: 5	28. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek. Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 5	29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>A digitális világ, okoseszközök Felelős fogyasztás Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem.</b> TEA-s.sz: 5	30. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás, számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	31. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>egy termék becsomagolása</b>

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A termékismeret és -forgalmazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, raktár, előkészítő, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Árutároló és bemutató berendezések Hűtőberendezések Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek	Szaktanterem berendezési, felszerelési tárgyai mérleg, állványok, pultok kézi eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Árukészlet Csomagolóeszközök Csomagolóanyagok Díszítő kellékek
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Üzleti kommunikáció

<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Az értékesítő szerepe</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	<b>A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban</b>	1-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	<b>Munkahelyi együttműködés</b>	7-16. óra	csoportos
	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: Vásárlásösztönzés</b>	17-22. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: Vásárláshelyi reklám</b>	23-28. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 6	<b>BTL eszközök a kereskedelemben: A személyes eladás technikája</b>	29-47. óra	csoportos
	<b>Digitális kommunikáció</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 6	<b>Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok,</b>	48-62. óra	csoportos



		jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e-mail használat		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Értékesítési technikák és eladásösztönzés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>BTL- eszközök a kereskedelemben</b> TEA-s.sz: 6		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Vásárlásösztönzés eszközei</b> TEA-s.sz: 6		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Vásárláshelyi reklám</b> TEA-s.sz: 6		3. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Személyes eladás technikája az élelmiszer- és vegyi áru értékesítése esetén</b> TEA-s.sz: 6		4-6. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Személyes eladás technikája műszaki áru értékesítése esetén TEA-s.sz: 6		7-9. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Személyes eladás technikája a ruházati áru értékesítése esetén TEA-s.sz: 6		10-12. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Személyes eladás technikája az iparcikkek értékesítése esetén TEA-s.sz: 6		13-14. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Összefoglalás, számonkérés TEA-s.sz: 6		15-16. óra	
	<b>Digitális kommunikáció</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Készletnyilvántartó szoftverek, leltárszoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyvkészítés, elektronikus megrendelő program, számlázóprogram, webböngésző, e- mail használat TEA-s.sz: 6		17-31. óra	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>egy áru eladása</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
<b>Az üzleti kommunikáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Eladótér, iroda	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök Számítógép internetkapcsolattal, szkener, irodai szoftverek	Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	Áruk, tűzoltó készülék Folyóiratok, reklám újságok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)</b>						
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszám</b>	
		<b>10. t/gy</b>	<b>11. t/gy</b>			
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszám</b>				
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések	0	0	11	0	11
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	20	0	20
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	11	0	11
	Állásinterjú	0	0	20	0	20
	<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>						
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskereső lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 1	1-11. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 1	12-31. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>„Small talk” – általános társalgás</b> TEA-s.sz: 1	32-42. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz: 1	43-62. óra				
<b>Értékelés</b>						

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



PANZIÓS-FOGADÓS ESTI MUNKAREND

***Felnőttképzés***

***Képzési program***

**Nagykálló**  
**2022**

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Panziós-fogadás
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 03
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részzakmák megnevezése:</b>	-
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	100 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanuló, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> ( <b>Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!</b> )	
11.	<b>A képzés célja:</b>	A panziós-fogadás ellátja a szálláshely teljes operatív működtetését. Adott szálláshelyre vonatkozó speciális ismeretekkel, kapcsolatrendszerekkel rendelkezik. Ennek megfelelően: Kezeli a szálláshelyre beérkező érdeklődéseket, megrendeléseket, módosításokat, lemondásokat, alkalmazza a lehetséges fizetési módokat. Fogadja a szálláshely vendégeit, valamint az érdeklődéseket. Felel a vendégek kényelméért, a szálláshely és a vendégek közti kommunikációért. A szálláshelyen vendéglátó szolgáltatásokat nyújt. Ellátja a szálláshely karbantartási feladatait, ügyel a környezetre, és a logisztikai feladatokat is ellátja, gondoskodik a szálláshely tisztán tartásáról. A vendégek részére programokat ajánl és igény szerint szervez, marketing tevékenységet végez, valamint a szálláshellyel kapcsolat gazdálkodási és pénzügyi feladatokat is irányítja és koordinálja. Betartja a munka és balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat. Tervezi és szervezi

		<p>a munkatársak munkáját, értékeli, és motiválja dolgozóit.</p> <p>Kapcsolatot tart más szolgáltatókkal, más szálláspartnerekkel, valamint az értékesítésbe bekapcsolódó szálláshely közvetítőikkel.</p> <p>A szálláshellyel kapcsolatos adminisztrációs tevékenységeket papír alapon és digitálisan formában precízen, folyamatosan elvégzi.</p>
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	10. évfolyam

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A panzió vendégeivel, megrendelések, visszaigazolások, telefonhívások alkalmával, idegennyelven kommunikál, képes vendégpanaszokat kezelni magyarul és idegennyelven, szóban és írásban.	Rendelkezik a szakmai kommunikációhoz szükséges nyelvismeretével, megfelelő szókinccsel. Ismeri a panaszkezelés módjait és eszközeit.	Törekszik szókincsének bővítésére és további nyelvismeret megszerzésére, vendégei megelégedettségére.	Önállóan kommunikál vendégekkel, érdeklődőkkel idegen nyelven.
Munkaszerződést köt, melyben a munkavállalóra és munkáltatóra vonatkozó jogokat érvényesíti.	Ismeri a Munka Törvénykönyvének, a munkaszerződés tartalmi elemeire vonatkozó rendelkezéseit a munkavállaló és munkáltató között létrejövő jogviszonyra vonatkozó előírásokat.	Szem előtt tartja a szabályozást és az esetleges változtatásokat, igyekszik elkerülni a munkaügyi szabálytalanságokat.	Betartja és betartatja a Munka Törvénykönyve szerinti kötelezettségeket saját magára és munkatársaira, alkalmazottjaira vonatkozóan.
A panzió számára nyersanyagok, fogyóeszközök, és tárgyi eszközök beszerzését végzi a zavartalan működés érdekében.	Ismeri a beszerzéssel kapcsolat előírásokat és lehetőségeket.	Szem előtt tartja a piaci igényeket, a vállalkozás gazdasági helyzetét.	Felelősséggel választja ki számára, és a vállalkozás számára a legkedvezőbb árakat, a minőséget is figyelembe véve.
A napi munka során a vendéglátás fő munkafolyamatait szervezi, koordinálja és bonyolítja le.	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás munkafolyamatait (beszerzés, raktározás, termelés, értékesítés, szolgáltatás), azok elemeit, tárgyi és személyi feltételeit, szervezési feladatait.	Törekszik a szakmai szabályok betartására a napi tevékenység szervezése közben.	A panzió áruforgalmi feladatait önállóan szervezi, szükség esetén utasításokat ad munkavállalói és kollegái számára a problémamentes üzemeltetés biztosítása érdekében.

Szálláshelyet üzemeltet, elvégzi a napi feladatokat a vonatkozó jogszabályok alapján.	Ismeri a szálláshelyekre és vendéglátó egységek működésére vonatkozó jogszabályokat. Rendelkezik szálláshely üzemeltetésére vonatkozó ismerettel.	Szem előtt tartja a panziók üzemeltetésére vonatkozó jogszabályokat, figyelemmel kíséri azok változásait és mindent megtesz, hogy a saját panziójának működését ehhez igazítsa.	Jogszabályok értelmezéséhez, a változások követéséhez szakmai szervezetektől segítséget vesz igénybe.
Ajánlja a panzió turisztikai régiójának kínálatát, programjait vendégei számára, szükség és igény esetén megszervezi vendégei számára az attrakciók meglátogatását és a programokon való részvételt.	Mélységeiben ismeri régióját, ahol a panzió elhelyezkedik, annak helyi látnivalóit, nevezetességeit, azok sajátosságait, a régió jellemző programjait.	Együttműködik a helyi szolgáltatókkal, kezdeményezi a közös programok, szolgáltatások, programcsomagok kialakítását.	Önállóan bővíti üzleti kapcsolatait a minél jobb színvonalú üzemeltetés és szolgáltatásnyújtás céljából.
Fogadja és szakmai szempontból szakszerűen kiszolgálja a panzió vendégeit. Alkalmazkodik a vendégek igényeihez, kívánságaihoz, valamint a munkatársaihoz a munkavégzés során.	Ismeri a vendéglátás és turizmus szakmai protokoll szabályait, a Magyar Vendéglátók Ipartestületének Etikai Kódexét.	Törekszik vendégei meglegedettségére, és jövőbeni törzsvendégkör kialakítására, szem előtt tartja a vendégek igényeit, munkatársait motiválja a szakszerű és pontos munkavégzésre. Nyitott az új igények bevezetésére.	Önállóan végzi a vendégek kiszolgálását, az újdonságok bevezetéséről dönt a panzió eredményesebb működése érdekében.
Ellátja a szobakiadáshoz szükséges takarítási és housekeeping feladatokat.	Ismeri a takarítással kapcsolatos higiéniai előírásokat, a housekeeping feladatait kisebb panziókra-fogadókra vonatkozóan.	Feladatát pontosan, precízen látja el, a vendégek maximális elégedettségére törekszik.	A panzió-fogadó tisztaságát az előírások betartásával önállóan végzi.
Gazdálkodási és pénzügyi tervet készít a panzió nyereséges és eredményes működése érdekében	Rendelkezik a szálláshelyre vonatkozóan gazdálkodási és pénzügyi ismeretekkel.	Munkájával törekszik a nyereséges működtetés megvalósítására.	A vállalkozás pénzügyi irányítását önállóan végzi, munkatársai, beosztottjai irányítja, döntéseit a minél nagyobb nyereség elérése érdekében hozza meg.
A panzió egyedi arculatát megtervezi, kialakítja és azzal kapcsolatos marketing tevékenységet végez.	Ismeri a marketing kommunikációs eszközök használatát szálláshelyek esetében.	Reagál a piac igényeire, szem előtt tartja saját panzió-fogadója egyedi megjelenését.	A piacon megjelelő szükségletek, igényeket követve, önállóan alakítja ki a vállalkozás arculatát.
A konyhai és éttermi munkájában ételekre és	Átfogóan ismeri a termékek árait, az egyes ételek	Kalkuláció elkészítése közben, szem előtt tartja a beszerzési költségeket, az	Az ételek és italok kalkulációjának elkészítése során,



italokra kalkulációt készít a helyi kínálat alapján.	anyaghányadát, az árakra vonatkozó jogszabályi előírásokat.	elvárt nyereséget és a versenytársak árait.	korrigálja saját hibáit, felelősséget vállal a kalkulált árakért.
Szerződést köt utazási irodákkal, szolgáltató vállalatokkal a panzió hatékonyabb működése érdekében, a magasabb kapacitáskihasználtság biztosításáért.	Ismeri a vállalkozó vagy szolgáltatói szerződés tartalmi és formai követelményeit.	Kezdeményezi a közös értékesítési lehetőségek megvalósítását a magasabb árbevétel és eredményesebb gazdálkodás elérése érdekében.	Kiválasztja a partnerkörét, akikkel kapcsolatot alakít ki. Dönt újabb partnerek bevonásáról.
Kapcsolatot tart az ellenőrzési és felügyeleti szervekkel.	Ismeri a panzió működését érintő szakhatóságok feladatait, ellenőrzési kötelezettségeit.	Törekszik a panziós működéséhez szükséges szabályok betartására.	A szálláshelyek működésére vonatkozó szakmai szabályokat a munkatársaival betartatja.
Képes elektronikus szállásfoglalási rendszerben rögzíteni a vendégek adatait, elektronikus számlát kiállítani és a vendégek fogyasztásait nyomon követni.	Ismeri az elektronikus szállásfoglalási rendszerek működését, elérhetőségét a vállalkozások számára.	Törekszik minél szélesebb körű ismeretek elsajátítására, a digitális kompetenciái fejlesztése érdekében képzéseken vesz részt.	Feladatát önállóan végzi, munkatársait betanítja a feladatok elvégzésére, elvárja saját magától és tőlük is a felhasználói szintű szoftverhasználatot.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	10. évfolyam
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely-vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	Szaktanterem Szoba Mellékhelyiség Tankonyha Pincérkabinet
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete) Munkabiztonsági eszközök Egyéni védőfelszerelések Szakács kézi szerszámok Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló) Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier Műanyag tálak, mérőedények Rozsdamentes, falapos munkaasztalok Főzőberendezések Mikrohullámú melegítő Mérőberendezések Hűtő, fagyasztó, sokkoló Sütő, berendezések Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégep gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak Szállásadó üzemek kialakítása, helyiségei, berendezései (szállodai szoba, front office, stb.) Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Számológép Bizonylatok
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	252	93%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	18	7%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám (óra):</b>	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	252	93%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	18	7%
3.	A foglalkozások összes óraszama (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	182	93%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	13	7%
3.	A foglalkozások összes óraszama (óra):	195	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama (óra)
1.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Előkészítés	54	0	54
2.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Vendégfogadás és kiszolgálás	36	0	36
3.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Panziók és fogadók működtetése	90	0	90
4.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Reklám és vásárlásösztönzés	36	0	36
5.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámolás	36	18	54
<b>A tanulási területek összes óraszama:</b>		252	18	270

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama (óra)
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ Munkavállalói idegen nyelv	0	18	18
2.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Előkészítés	18	0	18
3.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Vendégfogadás és kiszolgálás	18	0	18
4.	Panziós-fogadós – középszintű képzés/Panziók és fogadók működtetése	180	0	180

5.	Panziós-fogadás – középszintű képzés/ <b>Reklám és vásárlásösztönzés</b>	18	0	18
6.	Panziós-fogadás – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámolás</b>	18	0	18
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		252	18	270

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	13	13
2.	Panziós-fogadás – középszintű képzés/ <b>Előkészítés</b>	13	0	13
3.	Panziós-fogadás – középszintű képzés/ <b>Vendégfogadás és kiszolgálás</b>	13	0	13
4.	Panziós-fogadás – középszintű képzés/ <b>Panziók és fogadók működtetése</b>	130	0	130
5.	Panziós-fogadás – középszintű képzés/ <b>Reklám és vásárlásösztönzés</b>	13	0	13
6.	Panziós-fogadás – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámolás</b>	13	0	13
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		182	13	195

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvart viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
1.	Felismeri, megnevezi és leírja a vendéglátóipari alapfogalmakat.	Vendéglátóipari alapfogalmak	Irányítással	Készséges, vendégszerető, rugalmas, intelligens, innovatív, megbízható, terhelhető	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák
	Felismeri, megnevezi és leírja a vendéglátás és turizmus működési mechanizmusát.	Szálláshelyek azonosítása, vendéglátó egységek csoportosítása	Instrukció alapján részben önállóan		

	Ismeri és leírja a vendéglátás-turisztika nemzetgazdaságban betöltött helyét és főbb számaint.	A vendéglátás-turisztika GDP-adatai	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok alkalmazása
	Bemutatja a vendéglátás szerepét a nemzetgazdaságban.	Vendéglátóipari statisztikák	Irányítással		
2.	Biztosítja a napi működés feltételeit, és üzemelteti az üzletet.	A vonatkozó jogszabályok, előírások ismerete	Instrukció alapján részben önállóan	Felelős és szakszerű munkavégzés  Ápolt, munkavégzésre alkalmas állapot  Udvarias, tisztelet-tudó magatartás  Precizitás	Vendéglátás szakmai szoftverei
	Kiválasztja a helyzetnek megfelelő helyes kommunikációs csatornát.	A kommunikációs csatornák ismerete	Teljesen önállóan		
	Idegen nyelven is képes kapcsolatot teremteni a szállás-hely vendégeivel és szolgáltatóival, szóban és írásban.	Alapvető idegen-nyelv-tudás	Instrukció alapján részben önállóan		
	Előkészíti, kitölti, feldolgozza a vendéglátás dokumentumait.	Ismeri az egyes üzletfolyamatokhoz tartozó nyomtatványokat, dokumentumokat, valamint azok kitöltési szabályait.	Teljesen önállóan		
3.	Fogadja a vendégeket, ellátja a recepció feladatokat.	Szálláshelyszolgáltatással kapcsolatos szakmai ismeretek	Irányítással	Készséges, vendég-szerető, rugalmas, intelligens, innovatív, megbízható, terhelhető, jó kifejezőképesség, műveltség, szó-kincs,	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák
	Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket az étteremben és a szobákban.	Élelmiszerismeret, vendéglátás	Instrukció alapján részben önállóan		Foglalási szoftverek, szövegszerkesztő, táblázatkezelő programok

	Egyszerűbb konyhai feladatokat ellát az élelmiszerbiztonsági követelmények figyelembevételével.	Ételkészítési ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan	kezdeményező-készség, kreativitás, alkalmazkodóképesség, nyitottság, emberismeret, gondosság, pontosság, rendszeret, türelem, nyugalom, kiegyensúlyozottság, udvariasság, igényesség a szak- maiság és a minőség terén	
	Alapvető marketing feladatokat ellát: megtervezi az üzlet arculatát és működését.	Értékesítési és marketingismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
	A panziót a higiéniai követelményeknek megfelelően működteti.	Higiéniai ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
	A munkatársakat kiválasztja, a humán erőforrással gazdaságosan működteti a panziót.	Humán erőforrás-gazdálkodási ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
	A munkavédelmi, fogyasztóvédelmi követelményeket betartja és betartatja.	Munkavédelemmel, fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
	A hazai turisztikai attrakciókat bemutatja.	Turisztikai ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
	Programokat szervez és bonyolítja le.	Programszervezési ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
	Biztonságosan és nyereségesen működteti a panziót.	Gazdálkodási, vendéglátóipari ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
4.	Kérdőívet szerkeszt.	A kérdőívszerkesztés szabályai	Instrukció alapján részben önállóan	Felelős és szakszerű munkavégzés Precizitás	Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program
	Piacszegmentációt készít.	Piaci szereplők meghatározása, kategorizálása	Instrukció alapján részben önállóan		Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák

	SWOT-elemzést készít.	Piackutatás, szegmentáció, verseny-társak elemzése	Teljesen önállóan		
	Reklámkampányt készít.	A reklám fogalma, üzenete, reklámtervezés	Teljesen önállóan		
5.	Az üzlet működését komplex módon átlátja, kezeli, ismereteit leírja.	A felhasznált anyagok ismerete, azok alapján beszerzések, megrendelés bonyolítása	Instrukció alapján részben önállóan	Precizitás, anyagi felelősséggel járó, tervszerű munkavégzés	Táblázatkezelő program
	Anyaggazdálkodási kalkulációkat készít.	Az anyagok gazdaságos felhasználásának módjai	Teljesen önállóan		Vendéglátás szoftvereinek ismerete
	Megnevezi és leírja a környezettudatos munkavégzéshez tartozó szabályokat és anyagokat.	Ismeri a környezetre, emberre veszélyt jelentő anyagokat, tisztában van a veszélyes hulladékok kezelésével	Instrukció alapján részben önállóan		
	Számviteli dokumentációt kezel, precíz kimutatásokat készít.	A jogszabályokban előírt adminisztratív feladatok elsajátítása, számviteli bizonylatok ismerete	Irányítással		Számviteli szoftverek
6.	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások	
	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés mód-szereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

				nyomon követésére.	
--	--	--	--	-----------------------	--



A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Panziós-fogadás – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e	Az évfolyam összes óraszám			
Panziós-fogadás – középszintű képzés	<b>Előkészítés</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>85</b>
	A vendéglátás alapja, tevékenységi körei	10	0	0	0	0	0	10
	A vendéglátás üzlethálózata	11	0	0	0	0	0	11
	A turizmus alapjai, tevékenysége	11	0	0	0	0	0	11
	A szálláshelyek csoportosítása	11	0	0	0	0	0	11
	A panziók-fogadók meghatározása	11	0	0	0	0	0	11
	A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban	0	0	6	0	0	0	6
	A világ turizmusa	0	0	9	0	0	0	9
	A turizmus és a vendéglátás szervezetei	0	0	3	0	0	0	3
	A turizmus és a vendéglátás piacai	0	0	0	0	4	0	4
	A turizmus és a vendéglátás ügyvitele	0	0	0	0	9	0	9
	<b>Vendégfogadás és kiszolgálás</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	A napi működési feltételek biztosítása	10	0	0	0	0	0	10
	Általános viselkedési szabályok	13	0	0	0	0	0	13
	A kommunikáció fajtái	13	0	0	0	0	0	13
	Információnyújtás a vendégeknek	0	0	6	0	0	0	6
	A vendégek kiszolgálása	0	0	0	0	13	0	13
	Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése	0	0	12	0	0	0	12
	<b>Panziók és fogadók működtetése</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>400</b>
	A szállásadás története	23	0	0	0	0	0	23
	A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik	22	0	0	0	0	0	22
	A panziók működésének tárgyi feltételrendszere	45	0	0	0	0	0	45
	A panziók tevékenysége és kínálata	0	0	78	0	0	0	78
	A panziók működésének személyi feltételei	0	0	27	0	0	0	27
	A panzió munkakörei	0	0	0	0	27	0	27
	A panziók marketingjének sajátosságai	0	0	0	0	63	0	63
	A panziók ügyvitele	0	0	0	0	40	0	40
	A panzió gazdálkodása	0	0	57	0	0	0	57
	A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok	0	0	18	0	0	0	18
	<b>Reklám és vásárlásösztönzés</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
A marketing alapjai	6	0	0	0	0	0	6	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Panziós-fogadás – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e	Az évfolyam összes óraszám			
	A piac	6	0	0	0	0	0	6
	Vásárlói magatartás, versenytárs elemzés	6	0	0	0	0	0	6
	A termék	6	0	0	0	0	0	6
	Az ár, értékesítési politika	12	0	0	0	0	0	12
	Marketing kommunikáció	0	0	8	0	3	0	11
	Értékesítés ösztönzés	0	0	5	0	0	0	5
	Márka	0	0	5	0	0	0	5
	Egyéb piacbefolyásoló tényezők	0	0	0	0	5	0	5
	Image és arculat	0	0	0	0	5	0	5
	<b>Anyaggazdálkodás adminisztráció - elszámolás</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>85</b>
	Anyagismeret	5	3	0	0	0	0	8
	A napi működéshez használt egyéb anyagok	10	5	0	0	0	0	15
	Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások	11	5	0	0	0	0	16
	Veszélyes anyagok, hulladékkezelés	10	5	0	0	0	0	15
	Adminisztráció	0	0	18	0	0	0	18
	Elszámolás, elszámoltatás	0	0	0	0	13	0	13
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>31</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	0	9	0	0	9
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	0	9	0	0	9
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	0	0	0	4	4
	Állásinterjú	0	0	0	0	0	9	9
<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>		<b>252</b>	<b>18</b>	<b>252</b>	<b>18</b>	<b>182</b>	<b>13</b>	<b>735</b>

E KSZ/11. évfolyam

Előkészítés

Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:	A vendéglátás alapja, tevékenységi körei			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	A fogalmak értelmezése, tisztázása	1-2. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	A vendéglátás helye és szerepe a nemzetgazdaságban	3-4. óra	páros
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	A kialakulás története, feltételei, formái, jelentősége	5-7. óra	csoportos	

	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>A vendéglátás jellegzetes tevékenységeinek ismertetése</b>	8-10.óra	egyéni
<b>A vendéglátás üzlethálózata</b>				
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>A vonatkozó jogszabályok bemutatása</b>	11-21. óra	egyéni
<b>A turizmus alapjai, tevékenysége</b>				
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	<b>A fogalmak értelmezése</b>	22-24. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	<b>A turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban</b>	25-26. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	<b>A turizmus kialakulása, feltételei, formái és jelentősége</b>	27-29. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1	<b>Az aktív és passzív tevékenységek megismerése</b>	30-32. óra	csoportos
<b>A szálláshelyek csoportosítása</b>				
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1	<b>A kereskedelmi és nem kereskedelmi szálláshelyek meghatározása</b>	33-38. óra	páros
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 1	<b>Hasonlatosságok és eltérések a szálláshelyek között</b>	39-43. óra	páros
<b>A panziók-fogadók meghatározása</b>				
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 1	<b>A létesítés szabályai</b>	44-47. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 1	<b>Engedélyeztetés</b>	48-51. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 1	<b>Fenntartás</b>	42-54. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			<b>egy szálláshely bemutatása</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			<b>osztályzat</b>	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Felsőfokú vendéglátóipari végzettség, minimum 5 éves turisztikai-vendéglátói tapasztalat</b>	

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Számológép Bizonylatok	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Vendégfogadás és kiszolgálás

<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A napi működési feltételek biztosítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Előkészítési feladatok a vendégek érkezését megelőzően, illetve a távozást követően</b>	1-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>A szükséges karbantartási igények kezelése, nyersanyagok, tisztítószerek, nyomtatványok stb. beszerzése, nyilvántartása, raktározása</b>	6-10. óra	páros
	<b>Általános viselkedési szabályok</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>Megjelenés és magatartás a munkahelyen</b>	7-10. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>Munkatársakhoz, vendégekhez való viszonyulás</b>	11-14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>A köszönés, megszólítás, viselkedés szabályai, alapvető etikettismeretek</b>	15-19. óra	páros
	<b>A kommunikáció fajtái</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Verbális és írott kommunikáció, testbeszéd, virtuális kommunikáció</b>	20-26. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7.	<b>Alapvető ismeretek a különféle kultúrájú</b>	27-36. óra	egyéni

	TEA-s.sz: 2	vendégek szokásairól, úgymint vallási, nemzetiségi sajátosságok		
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Situációs feladat		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmusszakos közgazdász, szakmai tapasztalatokkal rendelkező oktató, óraadó		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Szaktanterem		-	
Eszközök és berendezések:	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkimélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)		-	
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek:	-		-	

Panziók és fogadók működtetése

<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>A szállásadás története</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	A szállásadás kezdetei	1-7. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	A hazai szállásadás kialakulása	8-14. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	A szállásadásban tevékenykedők érdekvédelmi, érdekképviseleti lehetőségei, szervezetei	15-23. óra	páros
	<b>A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik</b>			
Gyakorlati feladat 4.	A szálláshelyek rendszerezése	24-29. óra	páros	

	TEA-s.sz: 3			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>A szálláshelyek csoportosítása</b>	30-35. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>A panzió-fogadó fogalma, típusai</b>	36-40. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>A panziók minősítése</b>	41-45. óra	egyéni
<b>A panziók működésének tárgyi feltételrendszere</b>				
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>A panzió létesítésének körülményei, feltételei</b>	46-54. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>A szálláshely környezete és épülete</b>	55-63. óra	páros
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>A szálláshely helyiségei és a berendezési tárgyak, kiegészítők</b>	64-72. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A panzió megközelíthetősége, a parkolás feltételei</b>	73-81. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>A kiegészítő tevékenységek és az egyéb szolgáltatások épületei, helyiségei</b>	82-90. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		minősített panziók keresése		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmusszakos közgazdász, műszaki végzettség, minimum 5 éves turisztikai vendéglátói tapasztalat		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	-		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Munkabiztonsági eszközök Egyéni védőfelszerelések Szakács kézi szerszámok Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)	-		

	<p>Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök</p> <p>Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier</p> <p>Műanyag tálak, mérőedények</p> <p>Rozsdamentes, falapos munkaasztalok</p> <p>Főzőberendezések</p> <p>Mikrohullámú melegítő</p> <p>Mérőberendezések</p> <p>Hűtő, fagyasztó, sokkoló</p> <p>Sütő, berendezések</p> <p>Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák</p> <p>Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva</p> <p>Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak</p> <p>Szállásadó üzemek kialakítása, helyiségei, berendezései (szállodai szoba, front office, stb.)</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Reklám és vásárlásösztönzés

A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<b>A marketing alapjai</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>A marketing értelmezése, fejlődési szakaszai</b>	1. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>A marketing folyamata, marketingstratégiák, marketingmix, marketingmix-készítés</b>	2. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)</b>	3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.)</b>	4. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban. Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter,</b>	5. óra	páros

		Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)		
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4		Marketingkutató és piackutató, konkurencia-vizsgálat	6. óra	csoportos
<b>A piac</b>				
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4		A piackutató módszerei (szekunder és primer)	7. óra	páros
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4		Kérdőív-szerkesztés, szabályai és elemzésük	8. óra	páros
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4		A kérdőív-készítés gyakorlása	9. óra	páros
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4		Piaci szereplők, piactípusok, a piac méretének mutatószámai	10. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4		Piacszegmentáció	11. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4		Célpiacon marketing, a piacszegegmentáció gyakorlása	12. óra	páros
<b>Vásárlói magatartás, versenytárs-elemzés</b>				
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 4		A vásárlói magatartást meghatározó tényezők, a vásárlási folyamat szakaszai	13. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 4		Vásárlói döntések, főbb jellegzetességei	14. óra	páros
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 4		Személyiségtípusok, a szervezetek beszerzési döntései, fogyasztói szokások az idegenforgalomban	15. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 4		Versenytárs-elemzés	16. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 4		A marketingkörnyezet elemzése (mikro-makro értelemben), SWOT-elemzés, a SWOT-elemzés gyakorlása	17-18. óra	páros
<b>A termék</b>				
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 4		A termék fogalma, hasznossága	19. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 4		A termékek csoportosítása, jellemzőik	20. óra	páros



	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 4	<b>Termékfejlesztés, ötletkeresési technikák</b>	21. óra	páros
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 4	<b>A termék piaci életgörbéje, valamint termékpolitikai döntések</b>	22. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 4	<b>Az éttermi termék vizsgálata</b>	23. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 4	<b>Termékpolitika a turizmusban és a vendéglátásban</b>	24. óra	egyéni
<b>Az ár, értékesítési politika</b>				
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 4	<b>Az ár fogalma, árképzési elvek</b>	25-26. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 4	<b>Marketing szemléletű árképzés</b>	27-28. óra	páros
	Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 4	<b>A fedezeti pont értelmezése, árdifferenciálás</b>	29-30. óra	páros
	Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 4	<b>Az árak jogi szabályozása</b>	31-32. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 4	<b>Értékesítéspolitikai, értékesítési csatornák és értékesítési rendszer</b>	33-34. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 29. TEA-s.sz: 4	<b>Értékesítési csatornák a turizmusban és a vendéglátásban</b>	35. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 30. TEA-s.sz: 4	<b>Franchise-rendszer</b>	36. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			SWOT analízis készítése	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Marketingtanár, marketing szakos közgazdász	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Anyaggyártás – adminisztráció – elszámolás

<b>Az anyaggyártás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott óraszámja és szervezési módja:</b>	<b>Anyagismeret</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Az üzlet működése során használt valamennyi anyag ismerete</b>	1-2. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>Nyersanyagok, segédanyagok, egyéb anyagok (pl. virágápoláshoz, ahol állatok vannak, ott az ellátásukhoz szükséges anyagok stb.)</b>	3-4. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>Tisztítószer, vegyszerek</b>	5. óra	páros
	<b>A napi működéshez használt egyéb anyagok</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Textíliaismeret, külön tekintettel az allergén szempontokra</b>	6-10. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>A folyamatos működés biztosítását szolgáló karbantartási anyagok ismerete</b>	11-15. óra	egyéni
	<b>Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>A panzió-fogadó működése során kötelezően használatos számviteli bizonylatok, nyomtatványok, bevallások (adózási, statisztikai, adatkezelési)</b>	16-18. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>Belső nyilvántartások, kimutatások, szabályzatok ismerete</b>	19-21. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>Banki és egyéb pénzügyi bizonylatok</b>	23-25. óra	páros
	<b>Veszélyes anyagok, hulladékkezelés</b>			
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>A napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre</b>	27-31. óra	egyéni

	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>A keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslék, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása</b>	32-36. óra	csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Anyagismeret</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az üzlet működése során használat valamennyi anyag ismerete</b> TEA-s.sz: 5		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Nyersanyagok, segédanyagok, egyéb anyagok (pl. virágápoláshoz, ahol állatok vannak, ott az ellátásukhoz szükséges anyagok stb.)</b> TEA-s.sz: 5		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Tisztítószeres, vegyszerek</b> TEA-s.sz: 5		3. óra	
	<b>A napi működéshez használt egyéb anyagok</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Textíliaismeret, külön tekintettel az allergén szempontokra</b> TEA-s.sz: 5		4-5. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>A folyamatos működés biztosítását szolgáló karbantartási anyagok ismerete</b> TEA-s.sz: 5		6-8. óra	
	<b>Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>A panzió-fogadó működése során kötelezően használatos számviteli bizonylatok, nyomtatványok, bevallások (adózási, statisztikai, adatkezelési)</b> TEA-s.sz: 5		9-10. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Belső nyilvántartások, kimutatások, szabályzatok ismerete</b> TEA-s.sz: 5		11-12. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Banki és egyéb pénzügyi bizonylatok</b> TEA-s.sz: 5		13. óra	
	<b>Veszélyes anyagok, hulladékkezelés</b>			
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>A napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre</b> TEA-s.sz: 5		14-15. óra		
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>A keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslék, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása</b> TEA-s.sz: 5		16-18. óra		

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		bizonylat kitöltése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
Az anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Közgazdász, vendéglátás területen minimum 3 éves szakmai gyakorlat és tapasztalat megléte
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Közgazdász, vendéglátás területen minimum 3 éves szakmai gyakorlat és tapasztalat megléte
Az anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Szaktanterem	-
Eszközök és berendezések:	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)	-
Anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok	Számológép Bizonylatok
Egyéb speciális feltételek:	-	-

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

Előkészítés

Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Az alapfogalmak tisztázása</b>	1-2. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>A környezetvédelem fontossága</b>	3-4. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Aktualitása a turisztikában</b>	5-6. óra	csoportos
	<b>A világ turizmusa</b>			
Gyakorlati feladat 4.	<b>A turizmus helyzete Európában</b>	7-9. óra	csoportos	

	TEA-s.sz: 1			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>A turizmus helyzete a világ más részein</b>	10-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	<b>A világ turizmusának hatása a hazai turizmusra</b>	13-15. óra	páros
<b>A turizmus és a vendéglátás szervezetei</b>				
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	<b>A turizmus-vendéglátás irányító, lebonyolító, szakmai és érdekvédelmi szervezetei</b>	16-18. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			Esettanulmány bemutatása: egy Európai ország és Magyarország turizmusának összehasonlítása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			osztályzat	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Felsőfokú vendéglátóipari végzettség, minimum 5 éves turisztikai-vendéglátói tapasztalat	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Számológép Bizonylatok		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

#### Vendégfogadás és kiszolgálás

<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
	Információnyújtás a vendégeknek

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszáma és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A panzió-fogadó szolgáltatásainak bemutatása</b>	1-2. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Az üzlet házirendjének ismerete</b>	3-4. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>Tájékoztatás nem saját szolgáltatásokról, programokról, illetve egyéb információk nyújtása a helyi sajátosságokról (közlekedés, pénzváltás stb.)</b>	5-6. óra	páros
	<b>Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>Információnyújtás a vendégek jogairól, kötelezettségeiről</b>	7-12. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>A panaszkezelés szabályai, commentek kezelése</b>	13-18. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			szituációs feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			osztályzat	
<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Turizmusszakos közgazdász, szakmai tapasztalatokkal rendelkező oktató, óraadó	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	-		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)	-		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-			
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-		

**A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított óraszám és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<b>A panziók tevékenysége és kínálata</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>A szállásadással és elszállásolással kapcsolatos ismeretek</b>	1-18. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>A vendéglátás, ellátás és egyéb szolgáltatások</b>	19-37. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Az osztályba sorolásból adódó kötelezettségek</b>	38-58. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Az attrakciók, fakultatív programok jelentősége</b>	59-78. óra	egyéni
	<b>A panziók működésének személyi feltételei</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>A szervezeti felépítés sajátosságai</b>	79-82. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>A szervezeti felépítés és a működés összefüggései</b>	83-86. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>A dolgozókkal szemben támasztott követelmények</b>	87-91. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>A panzió menedzsmentje</b>	92-95. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>A panzió sajátos munkaerő-gazdálkodása</b>	96-100. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>A panzió folyamatos nyitvatartása, a szezonális és a magas fluktuáció kezelése</b>	101-105. óra	egyéni
	<b>A panzió gazdálkodása</b>			
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A gazdálkodás területei</b>	106-124. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>Bevételek és költségek csoportosítása és jellemzése</b>	125-143. óra	páros
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Az eredmény kimutatása és a gazdálkodás elemzése</b>	144-162. óra	páros	
<b>A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok</b>				
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>A működési engedély és a vásárlók könyve</b>	163-165. óra	páros	
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	<b>Pénzváltási tevékenység</b>	166-168. óra	csoportos	

	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	<b>Munkajogi kérdések</b>	169-171. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3	<b>Tűzvédelem, vagyonbiztonság, munkabiztonság, kártérítési felelősség</b>	172-174. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	<b>Környezetvédelem</b>	175-177. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	<b>Az írott és íratlan szabályok betartása és betartatása</b>	178-180. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			személyi feltételek összeírása, munkaköri leírások készítése	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Turizmusszakos közgazdász, műszaki végzettség, minimum 5 éves turisztikai vendéglátói tapasztalat	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Munkabiztonsági eszközök Egyéni védőfelszerelések Szakács kézi szerszámok Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló) Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier Műanyag tálak, mérőedények Rozsdamentes, falapos munkaasztalok Főzőberendezések Mikrohullámú melegítő Mérőberendezések Hűtő, fagyasztó, sokkoló Sütő, berendezések Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva		-	



	Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak Szállásadó üzemek kialakítása, helyiségei, berendezései (szállodai szoba, front office, stb.) Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Reklám és vásárlásösztönzés

A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Marketing kommunikáció</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>A reklám és sajátosságai</b>	1. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>A marketingkommunikáció eszközei</b>	2. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Reklámcélok, reklámtervezés</b>	3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Briefing, reklámkonceptió kialakítása</b>	4. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Reklámüzenet, reklámeszközök, reklámhordozók, reklámkampány szervezése, gyakorlása</b>	5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>A PR fogalma, jellemzői</b>	6. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>Belső és külső PR</b>	7-8. óra	egyéni
	<b>Értékesítés ösztönzés</b>			
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	<b>Személyes eladás, értékesítésösztönzés, fogyasztói és viszonteladói ösztönzőmódszerek</b>	9-10. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>Értékesítésösztönzés a vendéglátásban és az idegenforgalomban</b>	11. óra	páros
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>Eladáshelyi ösztönzés</b>	12-13. óra	páros
	<b>Márka</b>			
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	<b>A márka fogalma, márkaépítés</b>	14-16. óra	egyéni

	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4	<b>A védjegy fogalma, védjegyoltalom</b>	17-18. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy márka elemzése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Marketingtanár, marketing szakos közgazdász	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

Anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás

<b>Az anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Adminisztráció</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>A megfelelő bizonylatok alapján a gazdasági folyamatok határidőkre való dokumentálása</b>	1-3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>Ellenőrzési tevékenység bizonylatolása</b>	4-6. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>A munkavégzés jogszabályszerű dokumentálása (munkaszerződés, jelenléti ív, szabadságolás, bérjegyzék)</b>	7-10. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Vendégek, partnerek nyilvántartása</b>	11-14. óra	egyéni	

	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Információátadás a könyvelés részére</b>	15-18. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			jelenléti ív ellenőrzése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Közgazdász, vendéglátás területen minimum 3 éves szakmai gyakorlat és tapasztalat megléte	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Számológép Bizonylatok		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	10-18. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

Előkészítés

<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A turizmus és a vendéglátás piacai</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>A kereslet és a kínálata kapcsolata</b>	1-2. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Árak, verseny, kockázat</b>	3-4. óra	csoportos
	<b>A turizmus és a vendéglátás ügyvitele</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>A tevékenység dokumentálása</b>	5-7. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Adminisztráció</b>	8-10. óra	Páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>Ügyviteli feladatok és azok nyomtatványai</b>	11-13. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Egy bizonylat kitöltése		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Felsőfokú vendéglátóipari végzettség, minimum 5 éves turisztikai-vendéglátói tapasztalat	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>Az előkészítés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Számológép Bizonylatok	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Vendégfogadás és kiszolgálás

<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A vendégek kiszolgálása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Vendégfogadás, bejelentkeztetés</b>	1-4. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Szolgáltatások nyújtása</b>	5-9. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>A vendégek távozási kapcsán adódó tevékenységek (számlázás, fizettetés, kijelentkeztetés, GDPR-adatkezelés)</b>	10-13. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Be- és kijelentkeztetés számítógépes rendszeren keresztül		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		osztályzat		
<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Turizmusszakos közgazdász, szakmai tapasztalatokkal rendelkező oktató, óraadó			

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>A vendégfogadás és kiszolgálás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Panziók és fogadók működtetése

<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A panzió munkakörei</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>A szállásadás munkakörei, és azok kapcsolódása a vendégciklusokhoz</b>	1-6. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Az ellátásban dolgozók feladatai</b>	7-12. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Az egyéb szolgáltatások és a háttérterületek munkakörei a panziók viszonylatában</b>	13-18. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>A karbantartás és a többi munkakör kapcsolata</b>	19-27. óra	csoportos
	<b>A panziók marketingjének sajátosságai</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>A marketing szerepe a panzió működtetésében</b>	28-40. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai</b>	41-52. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei</b>	53-64. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)</b>	65-76. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Törzsvásárlói programok</b>	77-90. óra	páros
	<b>A panziók ügyvitele</b>			

	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz.: 3	Az ügyviteli folyamatok és a bizonylatolás	91-94. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz.: 3	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás	95-98. óra	páros
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz.: 3	A számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás	99-102. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz.: 3	A nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta	103-106. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz.: 3	Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás	107-110. óra	páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz.: 3	Banki POS-terminál használata	111-114. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz.: 3	A nyugta- és számlaadás gépi eszközei	115-118. óra	páros
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz.: 3	Panziók statisztikája	119-122. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz.: 3	A panzió szabályszerű működtetése	123-126. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz.: 3	Adatszolgáltatási kötelezettségek	127-130. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			Bizonylatok kitöltése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	Szóbeli kikérdezés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Turizmusszakos közgazdász, műszaki végzettség, minimum 5 éves turisztikai vendéglátói tapasztalat	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>A panziók és fogadók működtetése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Szaktanterem		-	
Eszközök és berendezések:	Munkabiztonsági eszközök		-	

	<p>Egyéni védőfelszerelések</p> <p>Szakács kézi szerszámok</p> <p>Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)</p> <p>Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök</p> <p>Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier</p> <p>Műanyag tálak, mérőedények</p> <p>Rozsdamentes, falapos munkaasztalok</p> <p>Főzőberendezések</p> <p>Mikrohullámú melegítő</p> <p>Mérőberendezések</p> <p>Hűtő, fagyasztó, sokkoló</p> <p>Sütő, berendezések</p> <p>Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák</p> <p>Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva</p> <p>Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak</p> <p>Szállásadó üzemek kialakítása, helyiségei, berendezései (szállodai szoba, front office, stb.)</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Reklám és vásárlásösztönzés

A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<b>Marketing kommunikáció</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>A szponzorálás fogalma, jellemzői, előnyei, hátrányai</b>	1-2. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>Tárgyalás</b>	3. óra	páros
	<b>Egyéb piacbefolyásoló tényezők</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>A csomagolás típusai, a DM lényege és fő csatornái</b>	4. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>A vevőszolgálat szerepe és lényege</b>	5. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Reklamációkezelés</b>	6. óra	páros
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>Az online marketing jelentősége</b>	7. óra	egyéni	



	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>Események szervezése</b>	8. óra	csopartos
<b>Image és arculat</b>				
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	<b>Az image lényege és fajtái</b>	9. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>A vállalati arculat lényege</b>	10. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>Vállalati arculatépítés</b>	11-12. óra	páros
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	<b>Az arculat tartalmi és formai elemei</b>	13. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			szituációs feladat: reklamációkezelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		teszt	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Marketingtanár, marketing szakos közgazdász	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>A reklám és vásárlásösztönzés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

Anyaggyártás – adminisztráció – elszámolás

<b>Az anyaggyártás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám</b>	<b>Elszámolás, elszámoltatás</b>			
	Gyakorlati feladat 1.	<b>Az üzlet folyamatos működése érdekében gyakorolt kontroll, mely</b>	1-3. óra	egyéni

és ajánlott szervezési módja:	TEA-s.sz: 5	kiterjed az árukészletre, az eszközök, berendezések meglétére is		
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Napi kimutatás a foglaltságról, árakról, stand, leltár ismerete, készítése	4-6. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	Napi és időszaki zárás, pénzkészletkezelés	7-9. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	A gazdálkodás eredményességének mérése	10-13. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		standív készítése		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>Az anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Közgazdász, vendéglátás területen minimum 3 éves szakmai gyakorlat és tapasztalat megléte		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>Az anyaggazdálkodás – adminisztráció – elszámolás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
Helyiségek:	Szaktanterem	-		
Eszközök és berendezések:	Informatikai eszközök (számítógép, Word és Excel programok, nyomtató, projektor, internet elérés, készpénzkímélő (POS) eszközök használata, szállodai és étteremi szoftverek ismerete, használata, adatszolgáltatás (NTAK), helyfoglalási rendszerek ismerete)	-		
Anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok	-		
Egyéb speciális feltételek:	-	-		

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: „Small talk” – általános társalgás	1-4. óra

	TEA-s.sz: 1	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz: 1	5-13. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER ESTI MUNKREND 2022

***Felnőttképzés***

# ***Képzési program***

***Nagykovács***

***2022***

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Pincér-vendégtéri szakember
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 04
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részzakmák megnevezése:</b>	Pincérsegéd
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	120 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési <b>munkaszerződés megkötését megelőzően</b> a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – <b>kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.</b> !)	
11.	<b>A képzés célja:</b>	<p>A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálás előírása szerint. Fogadja a napi bevétellel.</p> <p>Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez.</p> <p>Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átv teszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol lebonyolításában.</p> <p>Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik.</p> <p>Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az</p>

		ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére
Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére
Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, rendszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényei
Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismeri éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, rendszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit
Ismerteti a választékot,	Ismeri az üzlet	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő	Önállóan képes a vendégek igényei

<p>ételeket ajánl az allergének és az egészséges táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.</p>	<p>választékát, az ételek készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait</p>	<p>érdékesekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit</p>	<p>szerint ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.</p>
<p>Felszolgálat végez a különböző felszolgálási módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételleket, italokat a vendégek asztalához.</p>	<p>Ismeri a felszolgálási módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálási szabályokat.</p>	<p>Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol</p>	<p>Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.</p>
<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat</p>	<p>Munkájában törekszik a kreatitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételleket elkészíteni és felszolgálni.</p>
<p>bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt</p>	<p>Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervírozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.</p>		
<p>A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.</p>	<p>Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókinccset.</p>	<p>Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.</p>	<p>Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján</p>
<p>Igény- és elégedettségmérést</p>	<p>Ismeri a marketing alapjait, átfogó</p>	<p>Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés</p>	<p>Önállóan méri fel a vendégek igényeit és</p>

végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához	folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít
Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait
Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a szállítókkal való kapcsolattartás protokollját	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat, felelősségköröket és hatásköröket	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaiktól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja. Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.
Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizetési a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzügyi szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen kollégáival együttműködve fizettet.
Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készlet- változásokról	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi, pótolja, selejtezi. A



			készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
Napi munkatevékenység ét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi
Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.
A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához tömeg- és veszteség-számításokat végez	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	10. évfolyam
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely-vezető				
2.	Szakirányú oktatásért				

	felelős személy					
3.	Oktató(k)					
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)					

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Tanterem, értékesítő tér, szaktanterem, raktárak
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Espresszó kávégep gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok
4.	Egyéb speciális feltételek:	

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	261	97%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	9	3%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	252	93%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	18	7%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám (óra):</b>	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	182	93%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	13	7%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám (óra):</b>	195	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	54	0	54
2.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	36	0	36
3.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	108	0	108
4.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	36	0	36
5.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	27	9	36
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		261	9	270

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	18	18
2.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	18	0	18
3.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	18	0	18

4.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	162	0	162
5.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	18	0	18
6.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	36	0	36
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		252	18	270

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	13	13
2.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	13	0	13
3.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	13	0	13
4.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	117	0	117
5.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	13	0	13
6.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	26	0	26
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		182	13	195

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT- eszközöket, valamint szoftvereket

	munkát a saját területén			függőségi helyzeteket.	
	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munka- köröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Készségszinten használja az éttermi szoftvereket
	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		
	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		
	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		
	A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat	Instrukció alapján részben önállóan		
2.	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvétel

	<p>vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.</p>	<p>szemben támasztott követelményekkel, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.</p>		<p>kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig</p>	<p>él és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket</p>
	<p>Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>
	<p>Fizetési lehetőségeket a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert</p>
3.	<p>A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital</p>	<p>Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat,</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a</p>	<p>Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás,</p>

összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.		vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával	prezentációs technikák
Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól	Instrukció alapján részben önállóan	próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban.	Ismeri az étterem-értékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google	Instrukció alapján részben önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és fel-	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja

	szolgáltatások szabályait	kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgáltatásuk szabályrendszeréről.			
	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan		
	Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységeket, intoleranciákat, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		
4.	Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjait	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja



	Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, hely- szín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
	Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását	Instrukció alapján részben önállóan		
	Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Használja a vendég- látó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére

		lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon			
	Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, a küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja
5.	Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
	Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
	Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
	Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
	Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás,	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a	Instrukció alapján részben önállóan		

	<p>a mértékegységátváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.</p>	<p>százalékszámításról, a mértékegységátváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.</p>			
	<p>Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.</p>	<p>Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.</p>
	<p>Költségdialkódást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

		eredmény szint számítását.			
	Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiany és többletet értelmez.	Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktárelszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit,	Instrukció alapján részben önállóan		

		funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.			
6	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció).	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Számára iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges	Ismeri az állás keresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai

	nyomtatványoka t és dokumentumoka t az álláskeresés folyamatának figyelembevételé vel.				követelmények ek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításáho z megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélget ések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélget és során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>				<b>Vendégtéri szakember – középszintű képzés</b>						
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>										
				<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>				<b>Összes óraszámja</b>		
				<b>1. gy/e</b>	<b>2/1 gy/e</b>	<b>2/2 gy/e</b>				
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>			<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>						
<b>Vendégtéri szakember – közép szintű képzés</b>	<b>Rendezvényszervezés</b>			<b>54</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>85</b>
	Rendezvények típusai, fajtái			17	0	0	0	0	0	17
	Értékesítés folyamata			12	0	0	0	0	0	12
	Kommunikáció a vendéggel			9	0	0	0	0	0	9
	Rendezvény logisztika			8	0	0	0	0	0	8
	Rendezvény bonyolítása			0	0	18	0	0	0	18
	Elszámolás, fizettetés			0	0	0	0	13	0	13

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e				
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám						
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	Felhasználói ismeretek	18	0	18	0	0	0	36
	Felhasználás lebonyolítása	18	0	0	0	11	0	29
	Fizetési módok	0	0	0	0	2	0	2
	<b>Étel és italismeret</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>117</b>	<b>0</b>	<b>387</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek	15	0	0	0	0	0	15
	Ételkészítési ismeretek	45	0	140	0	0	0	185
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	0	0	11	0	0	0	11
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	0	0	11	0	0	0	11
	Italismeret és felhasználásuk szabályai	48	0	0	0	58	0	106
	Italok készítésének szabályai	0	0	0	0	18	0	18
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	0	0	0	0	31	0	31
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	0	0	0	0	10	0	10
	<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	20	0	0	0	0	0	20
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	16	0	6	0	0	0	22
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	0	0	4	0	0	0	4
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	0	0	8	0	0	0	8
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	0	0	0	0	4	0	4
	Gasztroesemények az online térben	0	0	0	0	3	0	3
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	0	0	0	0	6	0	6
	<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>98</b>
	Beszerezés	6	0	0	0	0	0	6
	Raktározás	4	0	0	0	0	0	4
	Termelés	8	0	0	0	0	0	8
	Ügyvitel a vendéglátásban	0	0	19	0	0	0	19
	Százalék számítás, mértékegység átváltások	1	0	0	0	0	0	1
	Árképzés	4	0	17	0	0	0	21
	Jövedelmezőség	0	0	0	0	13	0	13
	Elszámoltatás	0	0	0	0	13	0	13
	Vállalkozási formák	4	0	0	0	0	0	4

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e				
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám						
	Alapvető munkajogi és adózási formák	0	9	0	0	0	0	9
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>31</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	0	9	0	0	9
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	0	9	0	0	9
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	0	0	0	4	4
	Állásinterjú	0	0	0	0	0	9	9
<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>		<b>261</b>	<b>9</b>	<b>252</b>	<b>18</b>	<b>182</b>	<b>13</b>	<b>735</b>

E KSZ/11. évfolyam

Rendezvényszervezés

A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja	<b>Rendezvények típusai, fajtái</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	A vendégfogadás szabályai	1-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények	4-14. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	Rendezvények protokollja	15-17. óra	csoportos
	<b>Értékesítés folyamat</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	Munkakörök, értékesítési formák	18-19. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)	20. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek	21-22. óra	csoportos



	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	Felhasználás általános szabályai	23. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	Üzletnyitás előtti előkészületek	24. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1	Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás	25-26. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1	Számla kiegyenlítése, fizetési módok	27. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 1	Zárás utáni teendők	28. óra	páros
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 1	Standolás, standív elkészítése, elszámolás	29. óra	egyéni
<b>Kommunikáció a vendéggel</b>				
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 1	Általános kommunikációs szabályok	30. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 1	Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során	31. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 1	Kommunikáció a társas étkezéseken	32. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 1	Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken	33. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 1	Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken	34. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 1	Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása	35. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 1	Etikett és protokoll szabályok	36. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 1	Megjelenés	37. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz:	Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	38. óra	egyéni
<b>Rendezvénylogisztika</b>				
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 1	Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti,	39-42. óra	csoportos

	díszétkezések, ál- lő/ültetett fogadás)		
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 1	Eszközигény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet	43-46. óra	csoportos
<b>A rendezvény lebonyolítása</b>			
Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 1	Nyitás előtti előkészítő műveletek	47-48. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 1	Szervizasztal felkészítése	49. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 1	Gépek üzembe helyezése	50. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 1	Rendezvénykönyv ellenőrzése	51. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 1	Vételezés raktárból, készletek feltöltése	52. óra	páros
Gyakorlati feladat 29. TEA-s.sz: 1	Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)	53-54. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy rendezvény részletes leírása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt	
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat	
<b>A rendezvény szervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Legalább 5 év rendezvény szervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>A rendezvény szervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	értékesítő tér, raktárak		
Eszközök és berendezések:	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva		

	Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Vendégtéri ismeretek

<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Felkészítési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények</b>	1-4. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>a felszolgálás általános szabályai</b>	5-8. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>nyitás előtti műveletek</b>	9-11. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>vendég fogadása</b>	12-15. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>ajánlás</b>	16-17. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>összefoglalás</b>	18-19. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>számonkérés</b>	20-21. óra	egyéni
	<b>A felszolgálás lebonyolítása</b>			
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz 2	<b>Felkészítési módok</b>	22-23. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz 2	<b>a felszolgálás menete, folyamata</b>	24-25. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz 2	<b>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</b>	26-27. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz 2	<b>Alkalmi rendezvényekre való terítés</b>	28-29. óra	csoporthoz
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz 2	<b>Rendezvényen való felszolgálás</b>	30-31. óra	csoporthoz

	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz 2	<b>Szobaszerviz feladatok ellátása</b>	32-33. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz 2	<b>összefoglalás</b>	34. óra	csoporthos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz 2	<b>számmonkérés</b>	35. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	<b>éves munka értékelése</b>	36.óra	csoporthos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>vendég fogadása, ültetése, ajánlás</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés)	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy</b>	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó			
<b>Anyagok és felszerelések</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek</b>				

Étel és italismeret

<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
	<b>Konyhatechnológiai alapismeretek</b>

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Darabolási eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata	1-2. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	Bundázási módok fogalma, rövid szakszerű magyarázata	3-4. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	Sűrítési eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata	5-6. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	Dúsítási eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata	7-8. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	Hőközlési eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata	9-11. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	Konfitálás fogalma, rövid szakszerű magyarázata	12-13. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	Szuvidálás fogalma, rövid szakszerű magyarázata	14-15. óra	csoportos	
	<b>Ételkészítési ismeretek</b>				
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	Hideg előételek	16-22. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	Levesek	23-28. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	Meleg előételek	29-34. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	Főzelékek	35-38. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	Köreték	39-43. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	Mártások	44-49. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	Saláták	50-55. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	Dresszingek	56-60. óra	csoportos	
	<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b>				
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	Italok csoportosítása, ismertetése: borok, szénsavas borok	61-65. óra	csoportos		
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3	Italok csoportosítása, ismertetése: sörök	66-70. óra	csoportos		

	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: párlatok</b>	71-75. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: likőrök</b>	76-80. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: kávék, kávékülönlegességek</b>	81-85. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: teák</b>	86-90. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: üdítők</b>	91-94. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: ásványvizek</b>	95-98. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 3	<b>Borvidékek, jellemző szőlőfajták</b>	99-103. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 3	<b>Borok, borászatok</b>	104-108. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>italok jellemzőinek megismerése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök			

	<p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány  Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök  Számítógép nyomtatóval  Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)  Díszterítéshez szükséges eszközök  Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök  Evőeszközök és tálalóeszközök  Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)  Különleges éttermi eszközök  Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)  Tányér melegen tartó  Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök  Elektronikus rendelésfelvevő rendszer  Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Értékesítési ismeretek

<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott óraszám és szervezési módja:</b>	<b>Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>étlap szerkesztése</b>	1-8. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>itallap szerkesztése</b>	9-13. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>ártábla szerkesztése</b>	14-18. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>táblás ajánlat szerkesztése</b>	19-22. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>elektronikus választékközlő eszközök szerkesztése</b>	23-24. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>fagylaltlap szerkesztése</b>	25-26. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>borlap szerkesztése</b>	27-28. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 8.	<b>egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztése</b>	29-30. óra	csoportos	

	TEA-s.sz: 4			
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	31. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	32. óra	egyéni
<b>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	<b>Vendégigények, alkalom, gépesítettség, rendelkezésre álló szakképzettsége</b>	<b>szezonáltság, technológia, helyszín, személyzet</b>	33. óra csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	34. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	35. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 4	<b>.: Éves munka értékelése</b>	36 óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>étlap szerkesztése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés)	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Elektronikus rendelésfelvevő rendszer			
<b>Anyagok és felszerelések</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>				



A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Beszerezés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	1-4.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Összefoglalás	5.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	Számonkérés	6.óra	egyéni
	<b>Raktározás</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai	7.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	Üzemi, üzleti terméktárolás szab A selejtezés szabályai	8.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	Összefoglalás	9.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	Számonkérés	10.óra	egyéni
	<b>Termelés</b>			
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	Vételezések szabályai	11-12.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés	13-14.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	Termelés helyiségei	15-16.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	Összefoglalás	17.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	Számonkérés	18.óra	egyéni
	<b>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</b>			
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	Megoszlások számítása kerekítési szabályok	19.óra	csoportos
	<b>Árképzés</b>			

	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>Árpolitika az árki alakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma</b>	20.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	<b>árengedmények számítása árengedmények fajtái</b>	21.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	22.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	23.óra	egyéni
	<b>Vállalkozási formák</b>			
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 5	<b>Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)</b>	24.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 5	<b>Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV</b>	25.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	26.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	27.óra	egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Alapvető munkajogi és adózási formák</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)</b> TEA-s.sz: 5	1 óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleességei</b> TEA-s.sz: 5	2. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Munkaköri leírás célja, tartalma</b> TEA-s.sz: 5	3. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói</b> TEA-s.sz: 5	4-5. óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Adók csoportosítása, főbb adófajták</b>	6. óra		

	jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai) TEA-s.sz: 5	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	8. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 5	9. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>árengedmény számítása</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség</b>
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség</b>
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak -	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír koci vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök	Számológép, számítógép, bizonylatok

	<p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésselvevő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

Rendezvényszervezés

<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A rendezvény lebonyolítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)</b>	1-3. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése</b>	4-8. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)</b>	9-13. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)</b>	14-18. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése</b>		

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>2 főre díszterítés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>osztályzat</b>	
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<b>Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésselvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

#### Vendégtéri ismeretek

<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Felzolgálási ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A felzolgálóval szemben támasztott követelmények</b>	1-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>a felzolgálás általános szabályai</b>	4-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>nyitás előtti műveletek</b>	6-7. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>vendég fogadása</b>	8-9. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>ajánlás</b>	10-11. óra	egyéni
	<b>A felzolgálás lebonyolítása</b>			

	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Felszolgálási módok</b>	12-14. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>a felszolgálás menete, folyamata</b>	15-16. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</b>	17-18. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			vendég fogadása, ültetése, ajánlás	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	szakterem			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó			
<b>Anyagok és felszerelések:</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek</b>				

Étel és italismeret

<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám</b>	<b>Ételkészítési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Hideg előételek</b>	1-8. óra	csoportos

<b>és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Levesek</b>	9-16. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Meleg előételek</b>	17-24. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Főzelékek</b>	25-32. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Köreték</b>	33-40. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Mártások</b>	41-48. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Saláták</b>	49-56. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Dressingek</b>	57-64. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Főételek</b>	65-94. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>Befejező fogások</b>	95-124. óra	csoportos	
	<b>Betekintés a csúcsgasztronómia világába „fine dining</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A világ éttermi besorolási rendszerei</b>	125-130. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei</b>	131-135. óra	csoportos	
	<b>Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban</b>				
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Michelin, Gault &amp; Millau, Tripadvisor, Facebook, Google</b>	136-146. óra	csoportos	
<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b>					
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: italok csoportosítása (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)</b>	147-162. óra	csoportos		
<b>Értékelés</b>					
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			étlap szerkesztése megadott ünnepre		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt			
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés			

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Értékesítési ismeretek

<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló	1-4.óra	csoportos



		<b>személyzet szakképzettsége</b>		
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4		<b>Összefoglalás</b>	5.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4		<b>Számonkérés</b>	6.óra	egyéni
<b>A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai</b>				
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4		<b>Összefoglalás</b>	7.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4		<b>Számonkérés</b>	8.óra	csopartos
<b>Sommelier feladatának marketingvonatkozásai</b>				
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4		<b>Borvidékek ismerete borászatok ismerete</b>	9.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4		<b>borászok termékeinek ismerete ajánlási technikák</b>	10.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4		<b>Összefoglalás</b>	11.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4		<b>Számonkérés</b>	12.óra	egyéni
<b>Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése</b>				
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4		<b>étterem megjelenése az online térben</b>	13.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4		<b>Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok</b>	15.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4		<b>Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps</b>	16.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 4		<b>Összefoglalás</b>	17.óra	csopartos
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 4		<b>Számonkérés</b>	18.óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		étlap szerkesztése megadott ünnepre		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b>		osztályzat		

(pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Ügyvitel a vendéglátásban</b>			
	<b>Gyakorlati feladat 1.</b> TEA-s.sz: 5	<b>Bizonylatok</b>	1-3.óra	csoportos
	<b>Gyakorlati feladat 2.</b> TEA-s.sz: 5	<b>számlák</b>	4-5.óra	csoportos

Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>leltározás</b>	6-8.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Bizonylatok típusai</b>	9-10.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>szigorú számadású bizonylatok jellemzői</b>	11-12.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Készletgazdálkodás a vendéglátásban</b>	13-15.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	16.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	17.óra	egyéni
<b>Árképzés</b>			
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>Ismétlés: Árpolitika, az árki alakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma, számításuk módja, árengedmények számítása, fajtái</b>	18.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>ELÁBÉ-szint számítása</b>	19.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	<b>árrésszint számítása</b>	20.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	<b>bruttó és nettó ár</b>	21.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>áfa</b>	22-23.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	<b>beszerzési ár</b>	24-25.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	<b>árrés</b>	26-29.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	30.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	31.óra	egyéni
<b>Jövedelmezőség</b>			
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 5	<b>A költség fogalma</b>	32-33.óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 5	<b>az eredmény fogalma</b>	34-36.óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		étlap szerkesztése megadott ünnepre		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség		
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval			
<b>Anyagok és felszerelések</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek</b>				

Munkavállalói idegen nyelv

**A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	10-18. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

Rendezvényszervezés

<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Elszámolás, fizettetés			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fiztetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.	1-13 óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	2 főre díszterítés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Espresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésselvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Vendégtéri ismeretek

<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>A felszolgálat lebonyolítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Alkalmi rendezvényekre való terítés	1-5. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	Rendezvényen való felszolgálat	6-9. óra	páros
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>Fizetési módok</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetési menete, elszámolás a munkáltató felé	10-13. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			vendég fogadása, ültetése, ajánlás	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Étel és italismeret

<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok</b>	1-14. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2 TEA-s.sz: 3	<b>Aperitif italok</b>	15-28. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>digestiv italok</b>	29-38. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>kevert báritalok</b>	39-58. óra	csoportos
	<b>Az italok készítésének szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Kevert italok</b>	59-66. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>kávék és kávékülönlegességek</b>	67-71. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>teák</b>	72-77. óra	csoportos
	<b>Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás</b>			

	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Aperitif és digestif italok, italajánlás</b>	78-84. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)</b>	85-93. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>Étlap szerkesztésének szabályai</b>	94-102.óra	egyéni
<b>Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag</b>	103-117. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			étlap szerkesztése megadott ünnepre	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>		teszt	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			osztályzat	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök			



	<p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésvételező rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Értékesítési ismeretek

<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Gasztroesemények az online térben</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Események szervezése</b>	19-20.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon</b>	21-22.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	23.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	24.óra	egyéni
	<b>Hírlevelek szerkesztése és marketingvonzatkozásai</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>A hírlevelek szerkesztésének szabályai</b>	25.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>A hírlevelek küldésének szempontjai</b>	26.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint</b>	27.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	28.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	29.óra	egyéni	
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>Felkészülés szakmai vizsgára</b>	30.óra	csoportos	

	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	<b>Éves munka értékelése</b>	31.óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			étlap szerkesztése megadott ünnepre	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír koci vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval			
<b>Anyagok és felszerelések:</b>				

<b>Egyéb speciális feltételek</b>		
-----------------------------------	--	--

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Jövedelmezőség</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Költség-gazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása</b>	1-5óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>Költségszint számítása</b>	6-8.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>eredményszint számítása</b>	9-10.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása</b>	11-12.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	13.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	14.óra	egyéni
	<b>Elszámoltatás</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>Leltárhiány, többlet értelmezése</b>	15-16.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>Normalizált hiány, forgalmazási veszteség,</b>	17-18.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>raktár-elszámoltatás,</b>	19-20.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>értékesítés elszámoltatása</b>	21-22.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	23.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	24.óra	egyéni
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	<b>Felkészülés a szakmai vizsgára</b>	25.óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>Éves munka értékelése</b>	26.óra	csoportos	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			<b>teszt</b>	

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>étlap szerkesztése</b>	<b>megadott ünnepre</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász</b>	<b>szakos mestertanári végzettség</b>
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálati módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>			
<b>Egyéb speciális feltételek</b>			

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: „Small talk” – általános társalgás	1-4. óra

	TEA-s.sz: 6	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz: 6	5-13. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER NAPPALI MUNKAREND 2021

## ***Képzési program***

***Nagykálló***

**2021**

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Pincér-vendégtéri szakember
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 04
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Pincérsegéd
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	175 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> <b>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!.)</b>	
11.	<b>A képzés célja:</b>	A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átv teszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az



		ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képzi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket. Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
Részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és az árukészlet előírás szerinti dokumentálásában.	Ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, szoftvereit, megérti a számla, szállítólevél, adatait.	Precíz munkát végez az áruk kezelésében, dokumentálásában, törekszik, hogy naprakész ismeretekkel rendelkezzen az árukészletről.	Önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
Kiállítja az értékesítéshez kapcsolódó megfelelő bizonylatokat és a vételezési dokumentumokat, hagyományos és elektronikus formában is.	Ismeri a bizonylatolás, a bizonylatok kitöltésének szabályait, a bizonylatok tartalmi követelményeit, ismeri az értékesítés szoftvereit.	Pontosan és szakszerűen kezeli a bizonylatokat. Szem előtt tartja a bizonylatok kezelésének szabályait.	Önállóan képes a bizonylatokat kezelni, rendszerezni. Az üzletben használt szoftvereket betanítás után napi munkájában használja.
Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
Rendelést vesz fel a vendégektől.	Ismeri a rendelésvétel szabályait, alkalmazói szinten ismeri az éttermi szoftvert, amivel a rendelést rögzíti.	Törekszik a rendelés pontos feljegyzésére, reagál a felmerülő kérdésekre. Szem előtt tartja a vendégek igényeit.	Önállóan képes kezelni, rendszerezni a rendeléseket, eldönti, hogy az üzlet dolgozói tudják-e teljesíteni a vendégek egyedi igényeit.
Ismerteti a választékot, ételeket ajánl az	Ismeri az üzlet választékát, az ételek	Szakszerűen ajánl, reagál a vendég által felmerülő	Önállóan képes a vendégek igényei szerint

<p>allergének és az egészséges táplálkozás figyelembevételével. Italokat ajánl, azokat párosítja a vendég által megrendelt ételekhez.</p>	<p>készítésének módját, a bennük található allergéneket. Ismeri az italajánlás szempontjait és az italok összetételét. Ismeri az egészséges táplálkozás összetevőit, szempontjait.</p>	<p>kérdésekre, szem előtt tartja a vendégek fogyasztási igényeit.</p>	<p>ételt, italt ajánlani az üzlet sajátosságai szerint.</p>
<p>Felszolgálat végez a különböző felszolgálati módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételeket, italokat a vendégek asztalához.</p>	<p>Ismeri a felszolgálati módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálati szabályokat.</p>	<p>Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.</p>	<p>Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.</p>
<p>Italokat ajánl (alkoholos és alkoholmentes) a vendég által választott ételekhez. Munkája során a hazai igényeknek megfelelően, különböző italokat készít a barista, a bártender, a sommelier tapasztalatai alapján. Ételt készít a vendég asztalánál és felszolgálja azt.</p>	<p>Ismeri a vendéglátásban értékesített kávé különlegességeket, a likőröket, párlatokat, a koktélok elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagokat. Ismeri a magyarországi borvidékeket, a borok készítését, felszolgálás szabályait. Ismeri a hazai és nemzetközi alkoholmentes és alkoholtartalmú italokat, azok szervírozására vonatkozó előírásokat és ajánlásokat. Ismeri a vendég előtti ételkészítés szabályait.</p>	<p>Munkájában törekszik a kreativitásra, az igényes, tiszta, gyors precíz munkára, reagál a felmerülő kérdésekre, új italkészítési és ételkészítési eljárások elsajátítására törekszik, figyelemmel kíséri az új trendeket.</p>	<p>Önállóan képes az italokat és a vendég előtt készülő ételeket elkészíteni és felszolgálni.</p>
<p>A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.</p>	<p>Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikációra vonatkozó előírásait, legalább egy idegen</p>	<p>Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.</p>	<p>Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában</p>

	nyelven a szakmai szókinccset.		tartalmi és formai szabályok alapján.
Igény- és elégedettségmérést végez, megkérdezi a vendégeket a nyújtott szolgáltatásokról alkotott véleményükről, a felmerülő igényeikről.	Ismeri a marketing alapjait, átfogó ismeretekkel rendelkezik az igény- és elégedettségi felméréshez szükséges kérdőívek összeállításához.	Munkájában a marketing tevékenységet, a napi működés folyamán szem előtt tartja, munkáját úgy végzi, hogy a kialakított üzleti arculathoz igazodjon.	Önállóan méri fel a vendégek igényeit és állapítja meg elégedettségének mértékét, az üzletvezető irányításával kérdőíveket készít.
Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a szállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
Irányítja a beosztott munkatársait, megtervezi a munkafolyamatokat a megfelelő munkavégzés érdekében, az üzlet napi feladatainak megvalósítása során	Ismeri a beosztásával járó munkaköri feladatokat, a vállalkozásnál működő hierarchiát, az alá- és fölé rendeltségi viszonyokat, felelősségköröket és hatásköröket.	Törekszik az igényes munkavégzésre, munkatársaitól is maximális precizitást vár el. Munkaköri feladatait legjobb tudása szerint teljes körűen ellátja. A pozitív munkahelyi hangulat megteremtésére és megőrzésére nagy hangsúlyt fektet.	Önállóan irányítja munkatársai tevékenységét, azt rendszeresen ellenőrzi, a belső szabályzatokat betartja és betartatja. Szükség esetén gyors döntéseket hoz. Egyes problémás esetekben a vállalat vezetésével egyeztet.
Kiállítja a számlát, kezeli a pénztárgépet, éttermi szoftvert, fizetteti a vendéget, gondoskodik a kiállított számlák iktatásáról és megőrzéséről.	Alkalmazói szinten használ éttermi szoftvert, ismeri a fizetési módokat, a számla formai és tartalmi elemeit, az érvényben lévő ÁFA szabályozást, a bizonylatolásra vonatkozó szabályokat.	Szem előtt tartja a pénzkezelési szabályokat, a számlát precízen, szakszerűen készíti el a bizonylatolás szabályainak betartásával.	Önállóan képes számlát kiállítani, kezeli az éttermi szoftvert. Önállóan használja a készpénz kímélő fizetési módokat. Közösen kollégáival együttműködve fizettet.
Elszámol a tevékenységével összefüggő készlettel, a műszak végén a bevétellel.	Ismeri a készletek kezelésének szabályait, ismeri az elszámolásra vonatkozó belső előírásokat.	Törekszik az ideális készletállomány fenntartására, pontos, precíz elszámolást vezet a készlet- változásokról.	Önállóan képes az elszámolás elvégzésére, a készleteket a belső szabályzatban foglaltaknak megfelelően rendszeresen ellenőrzi,

			pótolja, selejtezi, rendszerezi. A készletezésben a rá vonatkozó szabályokat betartja, illetve betartatja.
Napi munkatevékenység és munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi folyamataiban.	Ismeri a leltározásra vonatkozó rendeleteket, a leltár rendszerességének mértékét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat.	Precíz munkát végez, az adatokat pontosan rögzíti, törekszik a leltárhiány elkerülésére.	Betartja és betartatja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.
A vendéglátó üzlet gazdasági érdekeit képviselve kalkulálja az árakat és készlet-elszámoltatási számításokat végez. Az ételek és italok adagjainak kiszámolásához tömeg- és veszteség-számításokat végez.	Ismeri a gazdálkodás folyamatában az üzleti szintű árképzés lényegét, a leltárért való anyagi felelősséget, az üzleti elszámolás folyamatát, ezek kiszámításának módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába, nyilvántartásába, ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan el tud számolni, árakat kialakítani, önálló döntéseket hozni az értékesítéssel kapcsolatban.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1. Tanműhely- vezető				
2. Szakirányú oktatásért felelős személy				
3. Oktató(k)				
4. Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	Tanterem, értékesítő tér, szaktanterem, raktárak
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Számológép Bizonylatok
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

10 évfolyam

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	648	72%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	252	28%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	900	100%

11 évfolyam

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	558	72%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	217	28%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	775	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

10. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	108	0	108
2.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	0	72	72
3.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	540	0	540
4.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	0	72	72
5.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	0	108	108
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		648	252	900

#### 11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	62	62
2.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	62	0	62
3.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	62	0	62
4.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	434	0	434
5.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	0	62	62
6.	Vendégtéri szakember – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	0	93	93
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		558	217	775

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a munka-köröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan		Készségszinten használja az éttermi szoftvereket.
	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámolja	Ismeri a különböző fizetési módokat és	Instrukció alapján részben önállóan		

	bevételek az egység felelős vezetője felé.	lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.			
2.	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a vendég felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételről és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
	Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.
	Fizetési lehetőségeket a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a



	munkálta- tó felé a bevétellel.	elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszeré t és az ide vonatkozó szakmai számításokat.			megfelelő éttermi szoftvert.
3.	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológ iai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyha- technológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronóm ia újjonságait. Megér- ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéreseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő étel és italok gasztronómiai és egészségügyi szem- pontból helyes kiválasztásában.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információ- gyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dressz- ingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és új szerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dressz- ingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronóm ia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszerét, a csúcsgasztronóm ia újjonságait, érdekességeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Figyelemmel követi az étterem- értékelő, és -	Ismeri az étterem- értékelő, és	Instrukció alapján részben önállóan		

	minősítő rendszereket a világban.	-minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.			
	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységeket, intoleranciákat, allergiák kezelését a vendég-látásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		
4.	Étlapot és itallapot szerkeszt,	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat,	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős	Digitális tananyagot használ, az

	miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjait.	elektronikus választék- közlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.		panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
	Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, hely- szín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
	Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Használja a vendég- látó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére	Instrukció alapján részben önállóan		

		vonatkozó főbb szabályokat.			
	Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
	Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.
5.	Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készség szinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
	Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
	Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.

	Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkról a vonatkozó szabályozásról.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.
	Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mértékegységátváltások, a megoszlási viszonyszámok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegységátváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.

	<p>Költségdialkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.</p>	<p>Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költség szint és eredmény szint számítását.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
	<p>Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.</p>	<p>Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktárelszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
	<p>Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.</p>	<p>Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		
	<p>Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.</p>	<p>Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát,</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		

		jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalékadót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.			
6.	<p>Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai	Ismeri a motivációs levél	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott	Szövegszerkesztő program

	<p>követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.</p>	<p>tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.</p>		<p>helyzetnek megfelelni.</p>	<p>segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.</p>
	<p>Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskeresés folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.</p>
	<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>
	<p>Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.</p>	<p>Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		



A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember – középszintű képzés				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)						
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszám
		10. t/gy	11. t/gy	Az évfolyam összes óraszám		
	<b>Rendezvényszervezés</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>170</b>
	Rendezvények típusai, fajtái	0	38	0	0	38
	Értékesítés folyamata	0	25	0	0	25
	Kommunikáció a vendéggel	0	12	0	0	12
	Rendezvény logisztika	0	20	0	0	20
	Rendezvény bonyolítása	0	16	0	22	38
	Elszámolás, fizettetés	0	0	0	40	40
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Felhasználói ismeretek	36	0	0	28	64
	Felhasználás lebonyolítása	36	0	0	28	64
	Fizetési módok	0	0	0	6	6
	<b>Étel és italismeret</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>0</b>	<b>434</b>	<b>974</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek	0	85	0	0	85
	Ételkészítési ismeretek	0	205	0	124	329
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	0	0	0	23	23
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	0	0	0	23	23
	Italismeret és felhasználásuk szabályai	0	250	0	143	393
	Italok készítésének szabályai	0	0	0	38	38
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	0	0	0	46	46
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	0	0	0	37	37
	<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>134</b>
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	42	0	0	0	42
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	30	0	15	0	45
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	0	0	10	0	10
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	0	0	7	0	7
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	0	0	15	0	15
	Gasztroesemények az online térben	0	0	8	0	8
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	0	0	7	0	7
	<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>201</b>
	Beszerezés	12	0	0	0	12
	Raktározás	12	0	0	0	12
	Termelés	12	0	0	0	12
	Ügyvitel a vendéglátásban	0	0	19	0	19

Vendégtéri szakember – középszintű képzés

Százalék számítás, mértékegység átváltások	25	0	0	0	25
Árképzés	23	0	20	0	43
Jövedelmezőség	0	0	33	0	33
Elszámoltatás	0	0	21	0	21
Vállalkozási formák	12	0	0	0	12
Alapvető munkajogi és adózási formák	12	0	0	0	12
<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>	<b>252</b>	<b>648</b>	<b>155</b>	<b>573</b>	<b>1628</b>

10. évfolyam

Rendezvényszervezés

A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Rendezvények típusai, fajtái</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>A vendégfogadás szabályai</b>	1-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények</b>	7-32. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvények protokollja</b>	33-38. óra	csoportos
	<b>Értékesítés folyamat</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Munkakörök, értékesítési formák</b>	39-40. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)</b>	41-42. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	<b>Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek</b>	43-44. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	<b>Felhasználás általános szabályai</b>	45-47. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	<b>Üzletnyitás előtti előkészületek</b>	48-50. óra	páros
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1	<b>Vendég fogadása, ajánlási technikák,</b>	51-53. óra	egyéni	

		<b>vendég segítése, tanácsadás</b>		
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1		<b>Számla kiegyenlítése, fizetési módok</b>	54-55. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 1		<b>Zárás utáni teendők</b>	56-57. óra	páros
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 1		<b>Standolás, standív elkészítése, elszámolás</b>	58-63. óra	egyéni
<b>Kommunikáció a vendéggel</b>				
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 1		<b>Általános kommunikációs szabályok</b>	64. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 1		<b>Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során</b>	65. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 1		<b>Kommunikáció a társas étkezéseken</b>	66. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 1		<b>Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken</b>	67. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 1		<b>Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken</b>	68. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 1		<b>Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása</b>	69-70. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 1		<b>Etikett és protokoll szabályok</b>	71-72. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 1		<b>Megjelenés</b>	73. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz:		<b>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése</b>	74-75. óra	egyéni
<b>Rendezvénylogisztika</b>				
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 1		<b>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)</b>	76-85. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 1		<b>Eszközигény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet</b>	86-95. óra	csoportos
<b>A rendezvény lebonyolítása</b>				

	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 1	<b>Nyitás előtti előkészítő műveletek</b>	96-97. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 1	<b>Szervizasztal felkészítése</b>	98-100. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 1	<b>Gépek üzembe helyezése</b>	101-102. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvénykönyv ellenőrzése</b>	103-104. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 1	<b>Vételezés raktárból, készletek feltöltése</b>	105-106. óra	páros
	Gyakorlati feladat 29. TEA-s.sz: 1	<b>Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)</b>	107-108. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			egy rendezvény részletes leírása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			osztályzat	
<b>A rendezvény szervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Legalább 5 év rendezvény szervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>A rendezvény szervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

Vendégtéri ismeretek

A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Felkészítési ismeretek</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények</b> TEA-s.sz: 2	1-7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>a felszolgálás általános szabályai</b> TEA-s.sz: 2	8-14. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>nyitás előtti műveletek</b> TEA-s.sz: 2	15-21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>vendég fogadása</b> TEA-s.sz: 2	22-28. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>ajánlás</b> TEA-s.sz: 2	29-34. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>összefoglalás</b> TEA-s.sz: 2	35. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>számonkérés</b> TEA-s.sz: 2	36. óra
	<b>A felszolgálás lebonyolítása</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Felkészítési módok</b> TEA-s.sz: 2	37-42. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>a felszolgálás menete, folyamata</b> TEA-s.sz: 2	43-49. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</b> TEA-s.sz: 2	50-54. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Alkalmi rendezvényekre való terítés</b> TEA-s.sz: 2	55-59. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Rendezvényen való felszolgálás</b> TEA-s.sz: 2	60-64. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Szobaszerviz feladatok ellátása</b> TEA-s.sz: 2	65-69. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>összefoglalás</b> TEA-s.sz: 2	70. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>számonkérés</b> TEA-s.sz: 2	71. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 2	72. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>vendég fogadása, ültetése, ajánlás</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy</b>
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:	<b>Konyhatechnológiai alapismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Darabolási eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	1-13. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Bundázási módok fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	14-26. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Sűrítési eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	27-38. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Dúsítási eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	39-50. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Hőközlési eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	51-62. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Konfitálás fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	63-74. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Szuvidálás fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	75-85. óra	csoportos
	<b>Ételkészítési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Hideg előételek</b>	86-115. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Levesek</b>	116-145. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>Meleg előételek</b>	146-175. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>Főzelékek</b>	176-200. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>Köreték</b>	201-230. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Mártások</b>	231-250. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>Saláták</b>	251-270. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	<b>Dresszingek</b>	271-290. óra	csoportos
	<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: borok, szénsavas borok</b>	291-312. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: sörök</b>	313-334. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: párlatok</b>	335-358. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: likőrök</b>	359-381. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: kávék, kávékülönlegességek</b>	382-404. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: teák</b>	405-427. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: üdítők</b>	428-450. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: ásványvizek</b>	451-473. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 3	<b>Borvidékek, jellemző szőlőfajták</b>	474-518. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 3	<b>Borok, borászatok</b>	519-540. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			<b>italok jellemzőinek megismerése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			<b>osztályzat</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök		-	



	<p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Értékesítési ismeretek

Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>étlap szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	1-6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>itallap szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	7-12. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>ártábla szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	13-17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>táblás ajánlat szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	18-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>elektronikus választékközlő eszközök szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	23-27. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>fagylaltlap szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	28-32. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>borlap szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	33-37. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztése</b> TEA-s.sz: 4	38-40. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	41. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	42. óra
<b>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége</b> TEA-s.sz: 4	43-69. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	70. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	71. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 4	72. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>étlap szerkesztése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>osztályzat</b>
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	szakterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Elektronikus rendelésvételező rendszer
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

**A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p>	<b>Beszerezés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Árrendelési és beszerzési típusok</b> TEA-s.sz: 5	1-5. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Nyersanyagok beszerzési követelményei</b> TEA-s.sz: 5	6-10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	12. óra
	<b>Raktározás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Az áruátvétel szempontjai és eszközei</b> TEA-s.sz: 5	13-15. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Raktárak típusai, kialakításának szabályai</b> TEA-s.sz: 5	16-18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai</b> TEA-s.sz: 5	19-20. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>A selejtezés szabályai</b> TEA-s.sz: 5	21-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	24. óra
	<b>Termelés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Vételezések szabályai</b> TEA-s.sz: 5	25-28. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés</b> TEA-s.sz: 5	29-32. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Termelés helyiségei</b> TEA-s.sz: 5	33-34. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	35. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	36. óra
	<b>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</b>	

Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Megoszlások számítása</b> TEA-s.sz: 5	37-48. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>kerekítési szabályok</b> TEA-s.sz: 5	49-59. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	60. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	61. óra
<b>Árképzés</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Árpolitika</b> TEA-s.sz: 5	62-65. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>az árki alakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma</b> TEA-s.sz: 5	66-69. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>„food cost”, „beverage cost” számításuk módja</b> TEA-s.sz: 5	70-73. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>árengedmények számítása</b> TEA-s.sz: 5	74-77. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>árengedmények fajtái</b> TEA-s.sz: 5	78-82. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	83. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	84. óra
<b>Vállalkozási formák</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)</b> TEA-s.sz: 5	85-89. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)</b> TEA-s.sz: 5	90-94. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	95. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz.: 5	96. óra
<b>Alapvető munkajogi és adózási formák</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 31.: <b>Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)</b> TEA-s.sz.: 5	97-98. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 32.: <b>Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei</b> TEA-s.sz.: 5	99-100. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 33.: <b>Munkaköri leírás célja, tartalma</b> TEA-s.sz.: 5	101. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 34.: <b>Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói</b> TEA-s.sz.: 5	102-103. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 36.: <b>Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)</b> TEA-s.sz.: 5	104-105. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 37.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz.: 5	106. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 38.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz.: 5	107. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 39.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz.: 5	108. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		árengedmény számítása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Tanterem

<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Számológép, számítógép, bizonylatok
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

11. évfolyam

Rendezvényszervezés

<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A rendezvény lebonyolítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)</b>	1-8. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése</b>	9-15. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszköz csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)</b>	16-19. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)</b>	20-22. óra	páros
	<b>Elszámolás, fizettetés</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.</b>	23-62. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	2 főre díszterítés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		osztályzat		
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<b>Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Espresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésselvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Vendégtéri ismeretek

<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Felhasználási ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények</b>	1-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>a felszolgálás általános szabályai</b>	7-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>nyitás előtti műveletek</b>	13-18. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>vendég fogadása</b>	19-23. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>ajánlás</b>	24-28. óra	egyéni
	<b>A felszolgálás lebonyolítása</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Felhasználási módok</b>	29-33. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>a felszolgálás menete, folyamata</b>	34-38. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</b>	39-43. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 9.	<b>Alkalmi rendezvényekre való terítés</b>	44-48. óra	páros	

	TEA-s.sz: 2			
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	Rendezvényen való felszolgálás	49-53. óra	páros
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	Szobaszerviz feladatok ellátása	54-56. óra	páros
<b>Fizetési módok</b>				
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetés menete, elszámolás a munkáltató felé	57-62. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			vendég fogadása, ültetése, ajánlás	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

Étel és italismeret

<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	<b>Ételkészítési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1.	<b>Ismétlés: Hideg előételek</b>	1-8. óra	csoportos



óraszám és ajánlott szervezési módja:	TEA-s.sz: 3			
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Levesek</b>	9-16. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Meleg előételek</b>	17-24. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Főzelékek</b>	25-32. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Köreték</b>	33-40. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Mártások</b>	41-48. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Saláták</b>	49-56. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Dresszingek</b>	57-64. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Főételek</b>	65-94. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>Befejező fogások</b>	95-124. óra	csoportos
<b>Betekintés a csúcsgasztronómia világába „fine dining”</b>				
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A világ éttermi besorolási rendszerei</b>	125-134. óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei</b>	135-147. óra	csoportos	
<b>Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban</b>				
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Michelin, Gault &amp; Millau, Tripadvisor, Facebook, Google</b>	148-170. óra	csoportos	
<b>Italok ismerete és felszolgálatuk szabályai</b>				
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: italok csoportosítása (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)</b>	171-212. óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok</b>	213-253. óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	<b>Aperitif italok</b>	254-273. óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 17.	<b>digestiv italok</b>	274-293. óra	csoportos	

	TEA-s.sz: 3			
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	<b>kevert báritalok</b>	294-313. óra	csoportos
<b>Az italok készítésének szabályai</b>				
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	<b>Kevert italok</b>	314-326. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	<b>kávék és kávékülönlegességek</b>	327-339. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	<b>teák</b>	340-351. óra	csoportos
<b>Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás</b>				
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 3	<b>Aperitif és digestif italok, italajánlás</b>	352-366. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 3	<b>Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)</b>	367-381. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 3	<b>Étlap szerkesztésének szabályai</b>	380-397.óra	egyéni
<b>Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák</b>				
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 3	<b>A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag</b>	398-434. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>étlap szerkesztése megadott ünnepre</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak		-	

	<p>Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök</p> <p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p> <p>Számítógép nyomtatóval</p> <p>Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésfelvevő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Értékesítési ismeretek

Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége</b> TEA-s.sz: 4	1-13. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	14. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	15. óra
	<b>A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján</b> TEA-s.sz: 4	16-23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	25. óra
	<b>Sommelier feladatának marketingvonatkozásai</b>	

Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Borvidékek ismerete</b> TEA-s.sz: 4	26-27. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>borászatok ismerete</b> TEA-s.sz: 4	28. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>borások termékeinek ismerete</b> TEA-s.sz: 4	29. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>ajánlási technikák</b> TEA-s.sz: 4	30. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	31. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	32. óra
<b>Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>étterem megjelenése az online térben</b> TEA-s.sz: 4	33-37. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok</b> TEA-s.sz: 4	38-42. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.</b> TEA-s.sz: 4	43-45. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	46. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	47. óra
<b>Gasztroesemények az online térben</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Események szervezése</b> TEA-s.sz: 4	48-50. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon</b> TEA-s.sz: 4	51-53. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	54. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	55. óra
<b>Hírlevelek szerkesztése és marketingvontkozásai</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A</b> <b>hírlevelek szerkesztésének szabályai</b> TEA-s.sz: 4	56. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A hírlevelek küldésének szempontjai</b> TEA-s.sz: 4	57. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint</b> TEA-s.sz: 4	58. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 4	59. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 4	60. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Felkészülés szakmai vizsgára</b> TEA-s.sz: 4	61. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 4	62. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>egy kiválasztott vendéglátó egység honlapjának elemzése (pozitív/negatív)</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>osztályzat</b>
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgálattal rendelkező személy</b>
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Elektronikus rendelésfelvevő rendszer
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
	<b>Ügyvitel a vendéglátásban</b>

Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bizonylatok</b> TEA-s.sz: 5	1-3. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>számlák</b> TEA-s.sz: 5	4-5. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>leltározás</b> TEA-s.sz: 5	6-8. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Bizonylatok típusai</b> TEA-s.sz: 5	9-11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>szigorú számadású bizonylatok jellemzői</b> TEA-s.sz: 5	12-14. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Készletgazdálkodás a vendéglátásban</b> TEA-s.sz: 5	15-17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	19. óra
	<b>Árképzés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Ismétlés: Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma, számításuk módja, árengedmények számítása, fajtái</b> TEA-s.sz: 5	20-22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>ELÁBÉ-szint számítása</b> TEA-s.sz: 5	23-25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>árrésszint számítása</b> TEA-s.sz: 5	26-28. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>bruttó és nettó ár</b> TEA-s.sz: 5	29-31. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>áfa</b> TEA-s.sz: 5	32-33. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>beszerzési ár</b> TEA-s.sz: 5	34-35. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>árrés</b> TEA-s.sz: 5	36-37. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	38. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	39. óra
	<b>Jövedelmezőség</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>A költség fogalma</b> TEA-s.sz: 5	40-41. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>az eredmény fogalma</b> TEA-s.sz: 5	42-43. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása</b> TEA-s.sz: 5	44-50. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Költség szint számítása</b> TEA-s.sz: 5	51-57. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>eredmény szint számítása</b> TEA-s.sz: 5	58-64. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása</b> TEA-s.sz: 5	65-70. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	71. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	72. óra
<b>Elszámoltatás</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Leltárhány, többlet értelmezése</b> TEA-s.sz: 5	73-74. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Normalizált hiány, forgalmazási veszteség,</b> TEA-s.sz: 5	75-76. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>raktár-elszámoltatás,</b> TEA-s.sz: 5	77-79. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>értékesítés elszámoltatása</b> TEA-s.sz: 5	80-82. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	83. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 31.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	84. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 32.: <b>Felkészülés a szakmai vizsgára</b> TEA-s.sz: 5	85-92. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 33.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 5	93. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>bizonylat kitöltése</b>
	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>jövedelmezőségi tábla felállítása és feladat megoldása</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>osztályzat</b>	
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség</b>	
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Számológép, bizonylatok
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)</b>						
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszám</b>	
		<b>10. t/gy</b>	<b>11. t/gy</b>			
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszám</b>				
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések	0	0	11	0	11
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	20	0	20
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	11	0	11
	Állásinterjú	0	0	20	0	20
	<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>						
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskereső lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-11. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	12-31. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>„Small talk” – általános társalgás</b> TEA-s.sz: 6	32-42. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz: 6	43-62. óra				
<b>Értékelés</b>						



<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-



VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

***Felnőttképzés***

# ***Képzési program***

***Nagykálló***

***2022***

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Vendégtéri szaktechnikus
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	5 1013 23 08
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	-
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	120 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési <b>munkaszerződés megkötését megelőzően</b> a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – <b>kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.</b> !)	
11.	<b>A képzés célja:</b>	<p>A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését.</p> <p>Kínálatot tervez, étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le.</p> <p>Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.</p>
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	Alapfokú iskolai végzettség

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Vendéglátó üzletet vezet a területre vonatkozó hatályos jogszabályok alapján.	Ismeri a különböző vendéglátó üzlet típusokra vonatkozó szakmai és jogi szabályokat.	Jog követően, a szabályokat maximálisan betartva alakítja ki az üzlet saját működési szabályzatát.	Önállóan képes eligazodni a központi és helyi vendéglátó tevékenységekre vonatkozó szabályozók között
Az üzlet termelő és értékesítő tevékenységének zavartalan biztosítása érdekében szervezi az áruforgalmi folyamatokat.	Ismeri a beszerzés, raktározás, termelés és értékesítés tevékenységeinek szakmai számítását, ezek képleteit, az árrendelés szabályait, módszereit, az élelmi anyagok kémiai, fizikai, biológiai jellemzőit, összetételét, a biztonságos tárolás termelés és értékesítés érdekében	Törekszik arra, hogy a tevékenységek során megbízható számításokat végezzen, az árrendelésnél nyitott az új megoldásokra is, a raktározásnál, termelésnél, értékesítésnél maximálisan szem előtt tartja a magas fokú élelmiszerbiztonságot.	Betartja és betartatja a raktározás, termelés és értékesítés szakmai, és élelmiszerbiztonság - technikai szabályait, önállóan hozza meg a tevékenységekkel kapcsolatos döntéseket.
Piackutatáson alapuló igények alapján vendéglátó vállalkozást tervez.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására a vállalkozás elindítása során	A különböző engedélyeket kiadó hatóságok útmutatásával, velük együttműködve végzi a vállalkozás tervezését.
Felkutatja a vállalkozás működéséhez szükséges anyagi/pénzügyi fedezet biztosításának lehetőségeit, szükség esetén feltérképezi a hitel és pályázati forrásokat	Felismeri a vendéglátó vállalkozás pénzügyi tervezésének, valamint a hitelek és pályázati források felhasználásának fontosságát	Elkötelezett az új lehetőségek, megoldások irányában a pénzügyi tervezésnél, értékékként tekint a friss és hiteles információforrásokra	Önállóan vezeti, irányítja és ellenőrzi a vállalkozást, lehetőség szerint a saját vállalkozását
Megrendelések leadása, felvétele, rendezvényszervezés során üzleti levelezést folytat, szükség esetén idegen nyelven.	Részletesen ismeri az üzleti kommunikáció írásbeli formáit, ennek kötött szabályrendszerét, idegen nyelven is	Tiszteletben tartja az üzleti partnerek kívánságait, messzemenően szem előtt tartja azok érdekeit.	Önállóan kommunikál írásban az üzleti partnerekkel.
Megtervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot állít össze a vendéglátó egység számára, figyelembe véve az üzlet adottságait és lehetőségeit, a vendégkör igényét.	Behatóan ismeri az étlap és itallapírás szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Elfogadja az új szakmai trendeket az étlap, itallap összeállítására vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan, elektronikus eszközöket használva tervezi az üzleti kínálatot, étlapot, itallapot.
Alkalmazza az allergén összetevőkre, és az alapvető	Teljeskörűen ismeri a vendéglátás működése során előforduló	Munkája során végig szem előtt tartja a vendégek allergénekre vonatkozó kéréseit, fokozottan	Felelősségteljesen hoz döntéseket az allergének jelzésével kapcsolatosan

élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályokat az egység üzemeltetése során.	allergéneket, ezek felhasználásának szabályait, a termelő és értékesítő egységben	figyelemmel kíséri az ételek és italok megfelelő összeállítását	
Figyelemmel kíséri az árukészlet változásait, a beszerzéseket a változások alapján intézi.	Ismeri az árukészlet változásainak mutatószámait, tudja ezek számítási módszereit, a kapott eredmények értelmezését	Munkájában törekszik az árukészlet optimális mennyiségének beállítására.	Kollégáival történő előzetesen egyeztetés után, önállóan hozza meg a döntéseket az árukészletek mennyiségét illetően
Megkötöti a szállítási szerződéseket, leadja a megfelelő megrendeléseket az üzleti partnereknek, kapcsolatot tart a szállítókkal	Ismeri a szállítási szerződésekre és az árubeszerzésre vonatkozó jogi szabályokat, a szerződések megkötésének folyamatát.	A szerződések megkötésekor és az árrendelések leadásánál szem előtt tartja az üzleti érdekeket.	Vezetői, tulajdonosi útmutatással önállóan végzi a szerződések megkötését és az árrendeléseket. Képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák kijavítására.
Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezetők, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban
Biztosítja az üzemeltetés személyi és tárgyi feltételeit a vendéglátó üzletek különböző típusaiban.	Ismeri a vendéglátó üzletek típusainak létszámigényét és a különböző egységek munkaszervezetének hierarchikus felépítését, struktúráját, valamint az egységek munkájához szükséges tárgyi feltételeket	Munkája során törekszik arra, hogy az adott egységben a munka mennyiségének megfelelő személyzet és tárgyi eszköz álljon rendelkezésre, szem előtt tartva a tulajdonosi érdekeket.	A vezetői, és a tulajdonos útmutatása alapján a személyi és tárgyi eszközök biztosítását önállóan végzi.
Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel	A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon	Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát
Különböző étel-ital ajánlatot készít a megrendelők részére a vendéglátó üzletben.	Behatóan ismeri az étel és italpárosítás, ajánlás, szakmai szabályait, tudja az üzletek különböző kategóriájának megfelelő kínálat kialakításának lehetőségeit, módszereit.	Figyelemmel kíséri az új szakmai trendeket az étel-ital párosításra, ajánlásra vonatkozóan.	Teljesen önállóan, kreatívan tervezi az ajánlatait, figyelembe véve a vendégek igényeit.
Bartender, barista, sommelier tapasztalatait felhasználva italokat ajánl és készít vendégei számára, valamint ételt	Ismeri a bartender, barista, sommelier tevékenységek szabályrendszerét, tisztában van a vendég előtti ételkészítés	Munkája során törekszik arra, hogy a különböző tevékenységek során a tevékenységre jellemző szabályokat és receptúrákat	Önállóan végzi a bartender, barista, sommelier műveleteket, valamint a vendég előtti ételkészítést.

készít a vendég asztalánál.	lehetőségeivel, szabályaival.	betartsa, folyamatosan figyelemmel követi az új szakmai trendeket.	
Lebonyolítja az általa tervezett, szervezett rendezvényeket a megrendelő igényei alapján. Felméri az ehhez szükséges munkaerőt és eszközigényt.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának szakmai szabályait, a lebonyolítás folyamatát.	Törekszik a rendezvény lebonyolításának tökéletességére, minőségorientáltan irányítja a dolgozókat	Teljesen önállóan, kreatívan szervezi a rendezvényeket, figyelembe véve a vendégek különleges igényeit
Kialakítja a beszerzett áruk üzleti árát a vendéglátóipari egységben.	Ismeri az árképzés típusait, módszereit, és tudja a mutatószám kiszámításához szükséges képleteket, műveleteket.	Az áruk kialakításánál szem előtt tartja az üzlet karakterét, gazdasági környezetét és a vendégkör lehetőségeit.	A vezető, és a tulajdonos útmutatása alapján, önállóan végzi az árképzést, folyamatosan ellenőrzi és korrigálja a napi árakat.
Nyilvántartja a készleteket, elvégzi és felügyeli a pénzügyi tranzakciókat, a vállalkozás készleteivel kapcsolatban. Elszámoltat.	Ismeri a készletgazdálkodás módszereit, a hagyományos és elektronikus nyilvántartás lehetőségeit, az ehhez kapcsolódó dokumentumok fajtáit, tudja az erre vonatkozó mutatószámok kiszámításához szükséges képleteket. Ismeri a pénzügyi tranzakciók végrehajtásának szabályos módjait	Munkája során törekszik arra, hogy a jogszabályban meghatározott dokumentációt használja a készletnyilvántartás és a pénzügyi tranzakciók végrehajtása során. Készpénzkímélő fizetési módszereket alkalmaz.	A vállalkozás könyvelőjével együttműködve végzi a munkaköri leírásban meghatározott feladatát, képes az önellenőrzésre és az esetleges hibák önálló javítására
Napi tevékenysége során munkatársaival, vezetőivel, üzleti partnereivel szakmai megbeszélést folytat az aktuális feladatokról, együttműködésről, szükség esetén legalább egy idegen nyelven is.	Magabiztosan ismeri a szakmai, üzleti kommunikáció verbális formáit, ennek szabályrendszerét, a tárgyalási retorikákat legalább egy idegen nyelven. Ismeri a protokoll előírásait a vendéglátó üzlet mindennapi működésére vonatkozóan.	A kommunikáció során munkatársaival, és az üzleti partnerekkel empatikusan, udvariasan viselkedik, szem előtt tartva az üzlet érdekeit.	Betartja és kollégáival betartatja a szakmai kommunikációra vonatkozó írott és íratlan szabályokat.
Kialakítja a dolgozók munkabeosztását a vendéglátó egységben a zavartalan működés biztosítása érdekében.	Teljeskörűen ismeri a munkaidő beosztásra vonatkozó jogi szabályozást és a vendéglátásban elfogadott munkaidő rendszereket.	A beosztások kialakításánál a törvények betartása mellett törekszik az egyenlőségre és az igazságosságra.	A munkaidőbeosztásokat a dolgozókkal együttműködve alakítja ki, a lehető legmesszemenőbb határig figyelembe veszi a személyes kéréseket
Betanítja és felügyeli az éttermi és konyhai személyzetet.	Részletesen ismeri a különböző, vendéglátásban megtalálható munkaköröket, ezek munkaköri leírásait, a munkavállalóktól	A betanítás és felügyelet, irányítás során empatikusan viselkedik a munkavállalókkal.	Teljes mértékben, önállóan vállal felelősséget a munkavállalók által végzett munkáért

	elvárható munka minőségét és mennyiségét		
Folyamatosan nyomon követi az aktuális trendeket a vendéglátásban, megszerzi a szakmában megjelenő új információkat.	Ismeri a vendéglátás szakirodalmát, hagyományos nyomtatott és internetes felületen megjelenő információkat, az információkhoz való hozzájutás és releváns felhasználási módjait.	Motivált az önképzésre, hajlandó az élethosszig tartó tanulásra, nyitott a szakmai innovációra, újdonságokra.	Korrigálja a saját, vagy beosztottjainak szakmai hibáit, támogatja őket a hiányosságaik pótlásában.
Napi munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi, szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, szabályokat	Törekszik a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások figyelembevételére munkája során.	Felelősségteljesen tartja be, és tartatja be a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	10. évfolyam
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Név	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely-vezető					
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy					
3.	Oktató(k)					
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)					

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Tanterem értékesítő tér szaktanterem raktárak
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésselvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval



3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok
4.	Egyéb speciális feltételek:	

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	243	90%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	27	10%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	234	87%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	36	13%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	169	87%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	26	13%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	195	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)
1.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	54	0	54
2.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	36	0	36
3.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	90	0	90
4.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	18	0	18
5.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	27	27	54

6.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ menedzsment	Üzleti	18	0	18
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>			243	27	270

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)</b>
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	18	18
2.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	18	0	18
3.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	18	0	18
4.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	54	0	54
5.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	18	0	18
6.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	9	0	9
7.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés/ <b>Ületi menedzsment</b>	36	18	54
8.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés/ <b>Marketing és protokoll</b>	27	0	27
9.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés/ <b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	54	0	54
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		234	36	270

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszama (óra)
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	13	13
2.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Rendezvényszervezés</b>	13	0	13
3.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Vendégtéri ismeretek</b>	13	0	13
4.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Étel és italismeret</b>	39	0	39
5.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Értékesítési ismeretek</b>	13	0	13
6.	Vendégtéri szaktechnikus – középszintű képzés/ <b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	6,5	0	6,5
7.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés/ <b>Ületi menedzsment</b>	26	13	39
8.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés/ <b>Marketing és protokoll</b>	19,5	0	19,5
9.	Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés/ <b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	39	0	39
<b>A tanulási területek összes óraszama:</b>		169	26	195

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódo k, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Teljes mértékben ismeri a különböző rendezvények munkafolyamata it, a munkaszervezési alapelveket.	Teljesen önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Internet, speciális éttermi IKT eszközöket és szoftverek használat
	Rendezvénytípus tól függően alkalmazza a különböző	Teljes mértékben ismeri az értékesítés formáit és a	Teljesen önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a	

	értékesítési formákat és alakítja ki a munkaköröket.	rendezvényekhez szükséges munkaköröket.		többiekkel együttműködve oldja meg.	
	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Teljes mértékben ismeri a rendezvényadatok felvétele és az asztalfoglalás szabálya	Teljesen önállóan		Rendezvénynyilvántartó és asztalfoglaló szoftverek készségi szintű ismerete
	Felméri az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét	Teljes mértékben ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait	Teljesen önállóan		A rendezvényhez szükséges eszközállomány, technikai háttér és munkaerő-szükséglet rögzítéséhez szükséges éttermi szoftverek készségi szintű ismerete
	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Teljes mértékben ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, szabályait.	Teljesen önállóan		
	A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Teljesen önállóan		Fizetési és elszámolási éttermi szoftverek készségi szintű ismerete
2.	Elvégzi a nyitási előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl számukra a felszolgálóval	Teljes mértékben ismeri a felszolgálóval szemben támasztott követelményeket, a felszolgálás általános	Teljesen önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés	Használja az éttermi szoftvereket a rendelésvételnél, illetve a rendelés konyha és sültés felé

	szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálat általános szabályainak megfelelően.	szabályait, a nyitás előtti műveleteket, a vendég fogadása és az ajánlás szakmai követelményeit		lehetőségét. Fokozottan figyelmezteti a problémák kialakulásának kritikus pontjait, és megfelelő módon kezeli a problémákat a vendég érkezésétől távozásáig.	való továbbításánál.
	Lebonyolítja a felszolgálat tanult módszereit. Alkalmazza a számítási ismereteket a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során	Teljes mértékben ismeri a felszolgálati módokat, a felszolgálati menetét, a számítások képleteit és gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a digitális számlázóprogramot a vendég fizettetésénél.
	Fizetteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevételeket	Teljes mértékben ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat	Teljesen önállóan		Ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert a vendég fizettetésénél és az elszámolásnál
3.	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteket.	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási, sűrítési, dúsítási és hőkezelési módokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb újszerű konyhatechnológiai eljárásokat	Teljesen önállóan	Értőn alkalmazza a csúcsgasztronómia újításait. Megérti és átérzi, komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik,	Használja a digitális választékközlő eszközökben rejlő lehetőségeket a különböző ételek és italok ajánlásánál.
	Ételeket ajánl, közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg	Teljes mértékben ismeri a hideg előételek, levesek, meleg előételek,	Teljesen önállóan	tudásával segíteni próbálja a vendégeket a számukra megfelelő ételek	Magabiztosan használja a megbízható internetes forrásokat és az

előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingegek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismer	főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingegek, főételek, befejező fogások hagyományos és újszerű elkészítési módj		és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	új digitális tananyagokat a tanulás folyamán
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket	Teljes mértékben ismeri a csúcsgasztronómia világát, a fine dining fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit	Teljesen önállóan		Önfejlesztésre használja a megbízható internetes forrásokat, szakmai anyagokat, szócikket.
Ismeri, követi az étteremértékelő és -minősítő rendszereket a világban.	Teljes mértékben ismeri a világ étteremértékelő és -minősítő rendszereit (Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google s	Teljesen önállóan		
Italokat készít és szolgál fel, közben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Teljes mértékben tudja a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávékülönlegességek, teák, üdítők, Ásványvizek készítésének módjait, felszolgálásuk szabályrendszerét	Teljesen önállóan		Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Teljes mértékben ismeri a kevert italok, kávé, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Teljesen önállóan		

	Ételeket és italokat párosít, értelmezi és alkalmazza az ételital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Teljes mértékben ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét	Teljesen önállóan		
	Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, -intoleranciák, -allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekkel és italokkal kapcsolatban	Teljes mértékben ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Teljesen önállóan		
4.	Étlapot és itallapot szerkeszt a marketingszempontok figyelembevételével	Tökéletesen tisztában van az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap és egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásaival.	Teljesen önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing és reklám fejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés az internet lehetőségével.	Digitális tananyagot, internetet használ tanulásra, önfejlesztésre.
	Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Teljes mértékben ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonálitásra, alkalomra, technológiára, gépesítettségre, helyszínre és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	Teljesen önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.



	Táblás ajánlatot („séf ajánlata”) dolgoz ki.	Teljes mértékben ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlati alkalmazását.	Teljesen önállóan		
	Borokat ajánl, közben használja és alkalmazza a sommelier- ismereteket, feladatának marketingvonalatkozása	Teljes mértékben ismeri az összes magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat	Teljesen önállóan		
	Megnevezi és használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó tevékenységeket	Teljes mértékben ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére vonatkozó főbb szabályokat.	Teljesen önállóan		
	Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Teljes mértékben ismeri a különböző gasztronómiai események, vacsoraestek szervezését, lebonyolítását, protokoll szerinti megjelenítését az online térben, közösségi oldalakon	Teljesen önállóan		Különböző internetes felületeket használ a gasztronómiai események szervezésére.
	Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Teljes mértékben ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes	Teljesen önállóan		Számítógépen hírlevelet szerkeszt, interneten keresztül továbbítja.

		megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.			
5.	Megrendeli, beszerzi az árukat az árrendelés és beszerzés szabályai szerint.	Tisztában van a beszerzés, árrendelés szabályaival.	Teljesen önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód Szabálykövetés, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása és betartatása	Ismeri és használja a beszerzés, árrendelés szoftvereit
	Raktározza az árukat az áruátvétel szempontjai szeri	Teljes mértékben ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait, és a selejtezés szabályait.	Teljesen önállóan		Használja a digitális rendszereket az áruátvételnél és a raktározásnál.
	Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, szabályait és szempontrendszerét.	Teljes mértékben ismeri a termelés és a vételezések szabályait, szempontrendszerét	Teljesen önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftver
	Bizonylatokat állít ki, számlákat állít ki, leltározik.	Teljes mértékben ismeri a bizonylatok, számlák, leltári dokumentációk szabályozását	Teljesen önállóan		Használja az egység bizonylatolásra, számlázásra és leltározásra alkalmazott szoftver
	Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás t, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályoka	Teljes mértékben ismeri a százalékszámítás t, a mértékegység-átváltások, megoszlási viszonyszámok számításait, és a kerekítési szabályoka	Teljesen önállóan		
	Árat képez az árképzési modellnek megfelelően	Teljes mértékben ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, valamint az alábbi	Teljesen önállóan		Használja a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat.

		fogalmakat és az ezekhez kapcsolódó számításokat: intuitív árképzés, food cost, beverage cost, árrés, ELÁBÉ, haszonkulcs, ELÁBÉ -szint, árrésszint, árengedmények fajtái, áfaegyenleg , bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár			
	Költségdialkódást, költségelemzést végez, kiszámítja az adózás előtti eredmény t. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki	Teljes mértékben ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény, adózás előtti eredmény, költség, eredményszint fogalmát és számítását.	Teljesen önállóan		
	Leltároz és elszámoltat az ezekhez kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhányt és -többletet értelmez	Teljes mértékben ismeri az alábbi fogalmakat, az ezekhez kapcsolódó elemeket és számításokat: elszámoltatás, leltározás, többlet, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatás	Teljesen önállóan		
	Ismeri, megnevezi és leírja a különböző általános, illetve a vendéglátásra jellemző	Teljes mértékben ismeri az általános, illetve a vendéglátásra jellemző vállalkozási	Teljesen önállóan		

	vállalkozási formákat, típusokat, ezek alapításának feltételeit.	formákat, típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait			
	Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi adózási ismereteke	Teljes mértékben ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát és tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták (áfa, szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók) jellemzőit és fizetésük szabályai	Teljesen önállóan		
6.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.

	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szövegértése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munka-adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút	Teljesen önállóan		

	talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélget és során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
	Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés és szabályaival és általános nyelvi fordulataival	Teljesen önállóan		
	A munkaszerződés, munkaköri leírások szókincsét munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződés, munkaköri leírások szókincsét értelmezni tudja.	Teljesen önállóan		
7.	A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó árat, a bruttó árat és az áfamegosztást.	Ismeri a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályait.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. Beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahelyi belső szabályainak betartására törekszik, és ebben példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal	Az árak beállítását számítógépes alkalmazással végzi.
	A bevétel és a beszerzési érték adataiból kiszámítja a költségzinteket.	Ismeri a költségzintekre vonatkozó számításokat.	Teljesen önállóan		irodai alkalmazásban kiszámítja a költségzinteket.
	Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásban megtervezi a bevételt.
	Az értékesítés során a számla- és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a	Ismeri a számla- és nyugtaadás, a pénzkezelés, valamint az átvett bevétel	Teljesen önállóan		A számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS terminálok segítségével

	pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elnyámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	elszámolásának szabályait.		történő együttműködés legmegfelelőbb formáját.	végzi el a feladatoka
	A rendezvényérték esítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri a halasztott fizetésre, előlegre, és a rendezvényérték esítés során alkalmazott egyéb szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket	Teljesen önállóan		Számítógépes alkalmazást használ a hitelszámla elkészítésére.
	Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal	Ismeri a szakhatósági ellenőrzés menetét.	Teljesen önállóan		
	A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában, és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszközés szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi előírásait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		Számítógép, irodai alkalmazások és a világháló segítségével oldja meg az álláskeresés és a toborzás, kiképzés feladatait. Az internet segítségével követi a törvényi szabályozás változásait
	Beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
	Elkészíti a területé üzemelési	Ismeri a sztenderdizálás folyamatát.	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazásokat használ

	sztemerdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat				
	Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével	Ismeri a vállalkozás indításához szükséges előírásokat, a jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségei	Teljesen önállóan		
8.	A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
	Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat	Teljesen önállóan		
	Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan		
	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat.	Teljesen önállóan		
	A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
	A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügye	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait	Teljesen önállóan		
	Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi	Teljesen önállóan		



	előírások és szokások betartására és betartatására	előírásokat és szokásokat.			
9.	A vendég asztalánál ételeket készít a megfelelő eszközökkel.	Teljeskörűen ismeri az asztalnál készíthető ételek típusait, technológiáit, a flambírozási formákat és az új trendeket	Teljesen önállóan	Felelősségteljes, biztonságos munkavégzés Udvariasság, megfelelő kommunikáció Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Digitális hőközlő berendezések kezelése
	A vendég asztalánál ételeket készít hőbehataásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükséges hőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével	Teljesen önállóan		Indukciós eszközök használata, programozása
	Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésére álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidőbeosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és számításait, valamint a munkaerőkölcsönzés szabályait, jogi hátterét	Teljesen önállóan		Megfelelő számítógépes szoftverek használata

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e				
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám						
Vendégtéri szakember – közép szintű képzés	<b>Rendezvényszervezés</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>85</b>
	Rendezvények típusai, fajtái	17	0	0	0	0	0	17
	Értékesítés folyamata	12	0	0	0	0	0	12
	Kommunikáció a vendéggel	9	0	0	0	0	0	9
	Rendezvény logisztika	8	0	0	0	0	0	8
	Rendezvény bonyolítása	0	0	18	0	0	0	18
	Elszámolás, fizettetés	0	0	0	0	13	0	13
	<b>Vendégtéri ismeretek</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>67</b>
	Felhasználói ismeretek	18	0	18	0	0	0	36
	Felhasználás lebonyolítása	18	0	0	0	11	0	29
	Fizetési módok	0	0	0	0	2	0	2
	<b>Étel és italismeret</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>183</b>
	Konyhatechnológiai alapismeretek	15	0	0	0	0	0	15
	Ételkészítési ismeretek	45	0	140	0	0	0	185
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining	0	0	11	0	0	0	11
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban	0	0	11	0	0	0	11
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	48	0	0	0	58	0	106
	Italok készítésének szabályai	0	0	0	0	18	0	18
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás	0	0	0	0	31	0	31
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák	0	0	0	0	10	0	10
	<b>Értékesítési ismeretek</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>49</b>
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai	20	0	0	0	0	0	20
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai	16	0	6	0	0	0	22
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai	0	0	4	0	0	0	4
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai	0	0	8	0	0	0	8
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése	0	0	0	0	4	0	4
	Gasztroesemények az online térben	0	0	0	0	3	0	3
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai	0	0	0	0	6	0	6	
<b>Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>6,5</b>	<b>0</b>	<b>69,5</b>	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Vendégtéri szakember – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)								
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszám
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e	Az évfolyam összes óraszám			
	Beszerezés	6	0	0	0	0	0	6
	Raktározás	4	0	0	0	0	0	4
	Termelés	8	0	0	0	0	0	8
	Ügyvitel a vendéglátásban	0	4	5	0	0	0	9
	Százalék számítás, mértékegység átváltások	1	10	0	0	0	0	11
	Árképzés	4	4	4	0	0	0	12
	Jövedelmezőség	0	0	0	0	3	0	3
	Elszámoltatás	0	0	0	0	3,5	0	3,5
	Vállalkozási formák	4	0	0	0	0	0	4
	Alapvető munkajogi és adózási formák	0	9	0	0	0	0	9
Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>26</b>	<b>13</b>	<b>111</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel	9	0	12	0	0	0	21
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	9	0	12	3	0	3	27
	Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás	0	0	12	5	6	5	28
	Létszám- és bérgazdálkodás	0	0	0	6	6	5	17
	Vezetés a gyakorlatban	0	0	0	0	8	0	8
	Vállalkozás indítása	0	0	0	4	6	0	10
	<b>Marketing és protokoll tantárgy</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>19,5</b>	<b>0</b>	<b>46,5</b>
	Marketing	0	0	14	0	10	0	24
	Viselkedés és üzleti protokoll	0	0	13	0	9,5	0	22,5
	<b>Speciális szakmai kompetenciák tantárgy</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
	A vendég asztalánál készíthető ételek	0	0	27	0	20	0	47
Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein	0	0	27	0	19	0	46	
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>31</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	0	9	0	0	9
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	0	9	0	0	9
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	0	0	0	4	4
	Állásinterjú	0	0	0	0	0	9	9
<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>		<b>243</b>	<b>27</b>	<b>234</b>	<b>36</b>	<b>169</b>	<b>26</b>	<b>735</b>

<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Rendezvények típusai, fajtái</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>A vendégfogadás szabályai</b>	1-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények</b>	4-14. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvények protokollja</b>	15-17. óra	csoportos
	<b>Értékesítés folyamata</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Munkakörök, értékesítési formák</b>	18-19. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)</b>	20. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	<b>Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek</b>	21-22. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	<b>Felhasználás általános szabályai</b>	23. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	<b>Üzletnyitás előtti előkészületek</b>	24. óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1	<b>Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás</b>	25-26. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1	<b>Számla kiegyenlítése, fizetési módok</b>	27. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 1	<b>Zárás utáni teendők</b>	28. óra	páros
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 1	<b>Standolás, standív elkészítése, elszámolás</b>	29. óra	egyéni
<b>Kommunikáció a vendéggel</b>				

Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 1	<b>Általános kommunikációs szabályok</b>	30. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 1	<b>Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során</b>	31. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 1	<b>Kommunikáció a társas étkezéseken</b>	32. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 1	<b>Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken</b>	33. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 1	<b>Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken</b>	34. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása</b>	35. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 1	<b>Etikett és protokoll szabályok</b>	36. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 1	<b>Megjelenés</b>	37. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz:	<b>Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése</b>	38. óra	egyéni
<b>Rendezvénylogisztika</b>			
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, állóló/ültetett fogadás)</b>	39-42. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 1	<b>Eszközигény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet</b>	43-46. óra	csoportos
<b>A rendezvény lebonyolítása</b>			
Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 1	<b>Nyitás előtti előkészítő műveletek</b>	47-48. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 1	<b>Szervizasztal felkészítése</b>	49. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 1	<b>Gépek üzembe helyezése</b>	50. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 1	<b>Rendezvénykönyv ellenőrzése</b>	51. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 1	<b>Vételezés raktárból, készletek feltöltése</b>	52. óra	páros

	Gyakorlati feladat 29. TEA-s.sz: 1	Terítés (asztalok beállítása, abroszok felhelyezése, sorrendjének betartása)	53-54. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy rendezvény részletes leírása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A rendezvény szervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Legalább 5 év rendezvény szervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>A rendezvény szervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	értékesítő tér, raktárak			
Eszközök és berendezések:	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésselvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval			
Anyagok és felszerelések				
Egyéb speciális feltételek				

#### Vendégtéri ismeretek

<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	Felszolgálati ismeretek			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények	1-4. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	a felszolgálás általános szabályai	5-8. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>nyitás előtti műveletek</b>	9-11. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>vendég fogadása</b>	12-15. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>ajánlás</b>	16-17. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>összefoglalás</b>	18-19. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>számonkérés</b>	20-21. óra	egyéni
<b>A felszolgálás lebonyolítása</b>				
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz 2	<b>Felszolgálási módok</b>	22-23. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz 2	<b>.: a felszolgálás menete, folyamata</b>	24-25. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz 2	<b>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</b>	26-27. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz 2	<b>Alkalmi rendezvényekre való terítés</b>	28-29. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz 2	<b>Rendezvényen való felszolgálás</b>	30-31. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz 2	<b>Szobaszerviz feladatok ellátása</b>	32-33. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz 2	<b>összefoglalás</b>	34. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz 2	<b>számonkérés</b>	35. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	<b>.: éves munka értékelése</b>	36.óra	csopartos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>vendég fogadása, ültetése, ajánlás</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés)	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	

A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy	
A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	értékesítő tér, raktárak	
Eszközök és berendezések	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó	
Anyagok és felszerelések		
Egyéb speciális feltételek		

#### Étel és italismeret

Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Konyhatechnológiai alapismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Darabolási eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	1-2. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Bundázási módok fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	3-4. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Súritési eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	5-6. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Dúsítási eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	7-8. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Hőközlési eljárások fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	9-11. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Konfitálás fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	12-13. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Szuvidálás fogalma, rövid szakszerű magyarázata</b>	14-15. óra	csoportos
<b>Ételkészítési ismeretek</b>				



Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Hideg előételek</b>	16-22. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Levesek</b>	23-28. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>Meleg előételek</b>	29-34. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>Főzelékek</b>	35-38. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>Köreték</b>	39-43. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Mártások</b>	44-49. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>Saláták</b>	50-55. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	<b>Dresszingek</b>	56-60. óra	csoporthos
<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b>			
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: borok, szénsavas borok</b>	61-65. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: sörök</b>	66-70. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: párlatok</b>	71-73. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: likőrök</b>	74-75. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: kávék, kávékülönlegességek</b>	76-77. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: teák</b>	78-79. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: üdítők</b>	80-81. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 3	<b>Italok csoportosítása, ismertetése: ásványvizek</b>	82-83. óra	csoporthos
Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 3	<b>Borvidékek, szőlőfajták jellemző</b>	84-85. óra	csoporthos

	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 3	<b>Borok, borászatok</b>	86-90. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			italok jellemzőinek megismerése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer			

	Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Értékesítési ismeretek

Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott óraszám és szervezési módja:	<b>Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai</b>				
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>étlap szerkesztése</b>	1-2. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>itallap szerkesztése</b>	3-4. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>ártábla szerkesztése</b>	5-6. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>táblás ajánlat szerkesztése</b>	7-8. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>elektronikus választékközlő eszközök szerkesztése</b>	9. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>fagylaltlap szerkesztése</b>	10. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>borlap szerkesztése</b>	11. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	<b>egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztése</b>	12. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	13. óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	14. óra	egyéni	
	<b>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	<b>Vendégigények, alkalom, gépesítettség, rendelkezésre álló szakképzettsége</b>	<b>szezonáltság, technológia, helyszín, személyzet</b>	15. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>		16. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>		17. óra	egyéni	
Gyakorlati feladat 14.	<b>Éves munka értékelése</b>		18. óra	csoportos	

	TEA-s.sz: 4			
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			étlap szerkesztése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés)	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Elektronikus rendelésvévevő rendszer			
<b>Anyagok és felszerelések</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>				

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Beszerezés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	1-4.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Összefoglalás	5.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	Számonkérés	6.óra	egyéni
	<b>Raktározás</b>			
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai	7.óra	csoportos	

Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>Üzemi, üzleti terméktárolás szab A selejtezés szabályai</b>	8.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	9.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	10.óra	egyéni
<b>Termelés</b>			
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 5	<b>Vételezések szabályai</b>	11-12.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	<b>Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés</b>	13-14.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	<b>Termelés helyiségei</b>	15-16.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	17.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	18.óra	egyéni
<b>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</b>			
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	<b>Megoszlások számítása kerekítési szabályok</b>	19.óra	csoportos
<b>Árképzés</b>			
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	<b>Árpolitika az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma</b>	20.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	<b>árengedmények számítása árengedmények fajtái</b>	21.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	22.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	23.óra	egyéni
<b>Vállalkozási formák</b>			
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 5	<b>Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)</b>	24.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 5	<b>.: Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft.</b>	25.óra	csoportos

		alapítása, alapításá- nak feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV		
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	26.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 5	<b>Számonkérés</b>	27.óra	egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei</b>	<b>Ügyvitel a vendéglátásban</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Bizonylatok, számlák, leltározás</b> TEA-s.sz: 5	1-2.óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői</b> TEA-s.sz: 5	3-5.óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Készletgazdálkodás a vendéglátásban</b> TEA-s.sz: 5	6-10.óra	
	<b>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Megoszlások számítása, kerekítési szabályok</b> TEA-s.sz: 5	11-15.óra	
	<b>Árképzés</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Árpolitika, árki alakítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost</b> TEA-s.sz: 5	16.óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs</b> TEA-s.sz: 5	17.óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár,</b> TEA-s.sz: 5	18.óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja</b> TEA-s.sz: 5	19.óra	
	<b>Alapvető munkajogi és adózási formák</b>			
		9.: <b>Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)</b> TEA-s. Tantárgy témakörének megnevezése sz: 5	20. óra	

	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei</b> TEA-s.sz: 5	21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Munkaköri leírás célja, tartalma</b> TEA-s.sz: 5	22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói</b> TEA-s.sz: 5	23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)</b> TEA-s.sz: 5	24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	26. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 5	27. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>árengedmény számítása</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>osztályzat</b>
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség</b>
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség</b>
<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak -	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak	Számológép, számítógép, bizonylatok

	<p>Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök</p> <p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p> <p>Számítógép nyomtatóval</p> <p>Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésvételező rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

### 2.2.1.6. Üzleti menedzsment

Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<b>Gazdálkodás a bevételekkel</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 6	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai;	1-4.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 6	az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa	5-9.óra	csoportos
	<b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 6	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás	10-13.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 6	a számla alakja, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás,	14-18.óra	csoportos



		szornózása; a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, szornózás;		
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			árendedmény számítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak -			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök			

	<p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésvévevő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	A rendezvény lebonyolítása			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)	1-3. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése	4-8. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)	9-13. óra	egyéni
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)	14-18. óra	páros	
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	2 főre díszterítés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy		
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén		
Helyiségek:	értékesítő tér, raktárak			
Eszközök és berendezések:	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák			

	<p>Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva</p> <p>Alapterítéshez szükséges eszközök poharak</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésselvevő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

#### Vendégtéri ismeretek

<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Felszolgálási ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A felszolgálóval szemben támasztott követelmények</b>	1-3. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>a felszolgálás általános szabályai</b>	4-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>nyitás előtti műveletek</b>	6-7. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>vendég fogadása</b>	8-9. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>ajánlás</b>	10-11. óra	egyéni
	<b>A felszolgálás lebonyolítása</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	<b>Felszolgálási módok</b>	12-14. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	<b>a felszolgálás menete, folyamata</b>	15-16. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	<b>Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása</b>	17-18. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>vendég fogadása, ültetése, ajánlás</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>		

A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy	
A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	szakterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Étel és italismeret

Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Ételkészítési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Hideg előételek</b>	1-8. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Levesek</b>	9-16. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Meleg előételek</b>	19-28. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Főzelékek</b>	29-35. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Köretek</b>	36-38. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Mártások</b>	39-40. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Saláták</b>	41-42. óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: Dresszingek</b>	43-44. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>Főételek</b>	45-46. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	<b>Befejező fogások</b>	47-48. óra	csoportos
<b>Betekintés a csúcsgasztronómia világába „fine dining</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A világ éttermi besorolási rendszerei</b>	49. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei</b>	50-51. óra	csoportos
<b>Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban</b>				
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Michelin, Gault &amp; Millau, Tripadvisor, Facebook, Google</b>	52-53. óra	csoportos
<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b>				
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>Ismétlés: italok csoportosítása (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)</b>	54. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			étlap szerkesztése megadott ünnepre	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	teszt	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			osztályzat	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak			

	<p>Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök</p> <p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p> <p>Számítógép nyomtatóval</p> <p>Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésfelvevő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Értékesítési ismeretek

Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b></p>	<b>A bankettkínálat kialakításának szempontjai</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége</b>	1-4.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	5.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	6.óra	egyéni
	<b>A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	7.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	8.óra	csoportos
	<b>Sommelier feladatának marketingvonatkozásai</b>			

	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>Borvidékek ismerete, borászatok ismerete</b>	9.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>borászok termékeinek ismerete ajánlási technikák</b>	10.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	11.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	12.óra	egyéni
<b>Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése</b>				
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>étterem megjelenése az online térben</b>	13.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	<b>Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok</b>	15.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 4	<b>Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps</b>	16.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	17.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	18.óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			étlap szerkesztése megadott ünnepre	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		Írásbeli	teszt	
		Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
<b>A gyakorlati helyszínen</b>			<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak			



	<p>Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök</p> <p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p> <p>Számítógép nyomtatóval</p> <p>Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésfelvevő rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Ügyvitel a vendéglátásban</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Bizonylatok, számlák, leltározás</b>	1.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>Bizonylatok típusai szigorú számadású bizonylatok jellemzői</b>	2-3.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>Készletgazdálkodás a vendéglátásban</b>	4-5.óra	csoportos
	<b>Árképzés</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Ismétlés: Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” fogalma, számításuk módja, árengedmények számítása, fajtái</b>	6.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>ELÁBÉ-szint számítása árrésszint számítása bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés</b>	7.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás</b>	8.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7.	<b>Számonkérés</b>	9.óra	egyéni

	TEA-s.sz: 5		
<b>Értékelés</b>			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		étlap szerkesztése megadott ünnepre	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt	
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség	
<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	tanterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval		
<b>Anyagok és felszerelések</b>			
<b>Egyéb speciális feltételek</b>			

#### Üzleti menedzsment

<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	Gazdálkodás a bevételekkel			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 7	az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: felvétele,	árucikk árucikk	1-6.óra csoportos

		hozzárendelése értékesítőhelyhez,		
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 7	az árrés fogalma ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, szintmutatók; értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)	7-12.óra	csopartos
<b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</b>				
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 7	; fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénzhelyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata	13-18.óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 7	a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornóztatása, számla sztornóztatása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás)	19-24.óra	csopartos
<b>Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás</b>				
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 7	beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;	25-28.óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 7	raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások	29-31.óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 7	készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;	32-36.óra	csopartos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei</b>	<b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A bevétel bizonylatai, elszámoltatás</b> TEA-s.sz: 7	1.óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>a számla alak, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornóztatása; a nyugta alak, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a</b>	2.óra	

	pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztorizás; TEA-s.sz: 7	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;</b> TEA-s.sz: 7	3.óra
	<b>Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek):</b> TEA-s.sz: 7	4.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);</b> TEA-s.sz: 7	5.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;</b> TEA-s.sz: 7	6-7.óra
	<b>Létszám- és bérgazdálkodás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</b> TEA-s.sz: 7	8.óra
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek</b> TEA-s.sz: 7	9.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai;</b> TEA-s.sz: 7	10.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;</b> TEA-s.sz: 7	11.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése</b> TEA-s.sz: 7	12.óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>teljesítménylap kitöltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács,</b> TEA-s.sz: 7	13.óra
	<b>Vállalkozás indítása</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése;</b> TEA-s.sz: 7	14-15.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele)</b> TEA-s.sz: 7	16-18.óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>árengedmény számítása</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség</b>
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

Marketing és protokoll

<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám</b>	<b>Marketing</b>		
	Gyakorlati feladat 1.	<b>Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai;</b>	1-2.óra

és ajánlott szervezési módja	TEA-s.sz: 8				
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 8	árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei;	3-4.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 8	disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám);	5-7.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 8	Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban;	8-11.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 8	ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek);	12.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 8	online elégedettségvizsgáló rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett	13-14.óra	csoportos	
	<b>Viselkedés és üzleti protokoll</b>				
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 8	A protokoll fogalma és értelmezése	15-16.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 8	viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.	17-18.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 8	; szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel	19-21.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 8	köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés;	22-24.óra	csoportos	
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 8	tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon;	25-27.óra	csoportos		
<b>Értékelés</b>					
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	2 főre díszterítés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	értékesítő tér, raktárak	
Eszközök és berendezések:	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

#### Speciális szakmai kompetenciák

Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>A vendég asztalánál készíthető ételek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 9	Az asztalánál készíthető ételek típusai, technológiai, flambírozási formák, új trendek	1-27.óra	csopartos
	<b>Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein</b>			
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 9	Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása	28-54.óra	csopartos	
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése	

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>2 főre díszterítés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy	
<b>Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésvelvető rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	10-18. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>önéletrajz és motivációs levél készítése</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		



<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	<b>A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.</b>	
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

Rendezvényszervezés

<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Elszámolás, fizettetés</b>		
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.</b>	1-13. óra
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	2 főre díszterítés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		osztályzat	
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy	
<b>A rendezvényszervezés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávé gép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök		

	Elektronikus rendelésfelvevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Vendégtéri ismeretek

A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>A felszolgálás lebonyolítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Alkalmi rendezvényekre való terítés	1-3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	Rendezvényen való felszolgálás	4-8. óra	páros
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>Fizetési módok</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé	9-13. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			vendég fogadása, ültetése, ajánlás	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mester- vizsgával rendelkező személy	
<b>A vendégtéri ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	szakterem			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök			

	Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Étel és italismeret

Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Ismétlés: Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok	1-4. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	Aperitif italok	5-8.. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	digestiv italok	9-12. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	kevert báritalok	13-17. óra	csoportos
	<b>Az italok készítésének szabályai</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	Kevert italok	18-21. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	kávék és kávékülönlegességek	22-24. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	teák	25-27. óra	csoportos
	<b>Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás</b>			
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	Aperitif és digestif italok, italajánlás	28-31. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)	32-33. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	Étlap szerkesztésének szabályai	34-35.óra	egyéni
	<b>Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák</b>			
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag	36-39. óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			étlap szerkesztése megadott ünnepre	

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök Számítógép nyomtatóval Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.) Díszterítéshez szükséges eszközök Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők) Különleges éttermi eszközök Eszközök az angol felszolgálási módban tált fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó) Tányér melegen tartó Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök Elektronikus rendelésfellevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Értékesítési ismeretek

<b>Az értékesítési ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>	
	<b>Gasztroesemények az online térben</b>

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Események szervezése</b>	1-2.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon</b>	3-4.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	5.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	6.óra	egyéni	
	<b>Hírlevelek szerkesztése és marketingvontkozásai</b>				
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>A hírlevelek szerkesztésének szabályai</b>	7.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>A hírlevelek küldésének szempontjai</b>	8.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint</b>	9.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	<b>Összefoglalás</b>	10.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>Számonkérés</b>	11.óra	egyéni	
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>Felkészülés szakmai vizsgára</b>	12.óra	csoportos	
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 4	<b>Éves munka értékelése</b>	13.óra	csoportos	
<b>Értékelés</b>					
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			<b>teszt</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			<b>étlap szerkesztése megadott ünnepre</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
		<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			<b>osztályzat</b>		
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>					
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy</b>		
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>					

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<p>Étterem bútorai, berendezései, gépei, textiliák</p> <p>Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva</p> <p>Alapterítéshez szükséges eszközök poharak</p> <p>Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök</p> <p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p> <p>Számítógép nyomtatóval</p> <p>Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálási módban tálat fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésvételező rendszer</p> <p>Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval</p>	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

#### Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

<b>A gazdálkodás és ügyviteli ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Jövedelmezőség</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	<b>Költség-gazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása</b>	1.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	<b>Költségszint számítása eredmény szint számítása</b>	2.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	<b>egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása</b>	3.óra	csoportos
	<b>Elszámoltatás</b>			
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	<b>Leltárhiány, többlet értelmezése Normalizált hiány, forgalmazási veszteség</b>	4.óra	csoportos	

	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	<b>raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása</b>	5.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	<b>Összefoglalás Számonkérés</b>	6.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	<b>Felkészülés a szakmai vizsgára Éves munka értékelése</b>	7.óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>étlap szerkesztése megadott ünnepre</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanári végzettség</b>	
<b>Az étel és italismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	<p>Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák</p> <p>Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva</p> <p>Alapterítéshez szükséges eszközök poharak</p> <p>Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök</p> <p>Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány</p> <p>Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök</p> <p>Számítógép nyomtatóval</p> <p>Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)</p> <p>Díszterítéshez szükséges eszközök</p> <p>Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök</p> <p>Evőeszközök és tálalóeszközök</p> <p>Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)</p> <p>Különleges éttermi eszközök</p> <p>Eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)</p> <p>Tányér melegen tartó</p> <p>Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök</p> <p>Elektronikus rendelésfelvevő rendszer</p>			

	Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek</b>		

Üzleti menedzsment

Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 7	egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások	1-3.óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 7	anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközelejtár	4-7.óra	csopartos
	<b>Létszám- és bérgazdálkodás</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 7	munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;	8-10.óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 7	adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása);	11-13.óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 7	szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)	14-16.óra	csopartos
	<b>Vezetés a gyakorlatban</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 7	Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.	17-19.óra	csopartos
	<b>Vállalkozás indítása</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 7	Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése;	20-21.óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 7	a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele	22-24.óra	csopartos



	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 7	<b>a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai</b>	25-26.óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei</b>	<b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás)</b> TEA-s.sz: 7		1.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)</b> TEA-s.sz: 7		2.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése,</b> TEA-s.sz: 7		3.óra	
	<b>Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;</b> TEA-s.sz: 7		4.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;</b> TEA-s.sz: 7		5.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet; számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel;</b> TEA-s.sz: 7		6.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; az</b>		7.óra	

	<p>alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár TEA-s.sz: 7</p>	
<b>Létszám- és bérigazgatás</b>		
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 8. <b>A munka törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások;</b> TEA-s.sz: 7</p>	8.óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>a bérezés alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások);</b> TEA-s.sz: 7</p>	9.óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása);</b> TEA-s.sz: 7</p>	10-11.óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre</b> TEA-s.sz: 7</p>	12.óra
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)</b> TEA-s.sz: 7</p>	13.óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		árengedmény számítása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Turizmus-vendéglátás szakos közgazdász mestertanár végzettség
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy
<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	értékesítő tér, raktárak	tanterem
Eszközök és berendezések:	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva	

	Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésfelvívő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

## Marketing és protokoll

Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja	<b>Marketing</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 8	a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás;	1-2.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 8	felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok;	3-4.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 8	vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei;	5-6.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 8	belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés	7-8.óra	csoportos
	<b>Viselkedés és üzleti protokoll</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 8	kommunikáció telefonon	9.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 8	a bemutatás, bemutatkozás szabályai	10.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 8	öltözködési szabályok (dress code); ültetési rendek ismerete; ültetőkérdőkártyák,	11-14.óra	csoportos

		<b>ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai</b>		
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 8	<b>a kiszolgálás protokolláris sorrendje</b>	15.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 8	<b>a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</b>	16-20.óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		teszt	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		2 főre díszterítés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>				
<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésvételező rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval			
<b>Anyagok és felszerelések:</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>				

Speciális szakmai kompetenciák

<b>Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>A vendég asztalánál készíthető ételek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 9	<b>Az asztalánál készíthető ételek típusai, technológiai, flambírozási formák, új trendek</b>	1-17.óra	csoportos
	<b>Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein</b>			

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 9	Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása	18-39.óra	csopartos
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			egy rendezvény forgatókönyvének elkészítése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	2 főre díszterítés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			Legalább 5 év pincéri, vendégtéri tapasztalattal, gyakorlattal, szakoktatói végzettséggel, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, vagy kamarai mester-vizsgával rendelkező személy	
<b>Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva Alapterítéshez szükséges eszközök poharak Díszterítéshez szükséges eszközök Evőeszközök és tálalóeszközök Különleges éttermi eszközök Elektronikus rendelésfeltevő rendszer Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval			
<b>Anyagok és felszerelések:</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>				

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 6	1-6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Állásinterjú TEA-s.sz: 6	7-13. óra

<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-



SZAKÁCS ESTI MUNKAREND 2022

***Felnőttképzés***

***Képzési program***

***Nagykálló***

**2022**



Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Szakács
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 05
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részzakmák megnevezése:</b>	Szakácssegéd
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	120 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!)</b>	
11.	<b>A képzés célja:</b>	Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, éllemezésvezető, főszakács-helyettes, éllemezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az észszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.

jellegüknek megfelelően tárolja.			
Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszköz- és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális

		Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag- technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	10. Évfolyam
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1. Tanműhely- vezető				
2. Szakirányú oktatásért felelős személy				
3. Oktató(k)				
4. Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Szaktanterem, tanműhely Konyha, előkészítők, raktárak
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék

		Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpényők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok
4.	Egyéb speciális feltételek:	

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	252	93%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	18	7%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	252	93%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	18	7%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	182	93%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	13	7%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	195	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	54	0	54
2.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	36	0	36
3.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	90	0	90
4.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételek tálalása</b>	36	0	36
5.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	36	18	54
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		252	18	270

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	18	18
2.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	18	0	18
3.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	18	0	18
4.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	162	0	162
5.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételek tálalása</b>	18	0	18
6.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	36	0	36
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		252	18	270

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	13	13
2.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	13	0	13
3.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	13	0	13
4.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	117	0	117
5.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételek tálalása</b>	13	0	13
6.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	26	0	26
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		182	13	195

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel izesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
	Használja a fűszereket és izesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és izesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének	Teljesen önállóan		

		speciális technológiáit.			
	Pékárakat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		
2.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
	Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		
3.	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		



	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		
4.	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mérték-egység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezon- ját.	Teljesen önállóan		
	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
	Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan		
	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-készítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
5.	Lebonyolítja a beérkező alapanyagok megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel	
	Vételezési és rendelési	Ismeri a vételezési és a rendelési	Teljesen önállóan		

mennyiséget számol.	mennyiség kiszámításának képletét.		kezeli a dokumentációkat, az	
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	elszámoltatás menetét és folyamatait.	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátó- ipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz- mennyiség és alapanyag- mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állítja ki	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla,	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

	manuálisan és digitálisan.	szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.			
6.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás-keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven.	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok

	figyelembevételével.				letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács – középszintű képzés						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)								
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja	
		1. e/gy	2/1 e/gy	2/2 e/gy	Az évfolyam összes óraszámja			
Szakács – közép szintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>85</b>
	Előkészítés	0	8	0	0	0	0	8
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0	9	0	0	0	0	9
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	0	9	0	0	0	0	9
	Alapkészítmények	0	5	0	0	0	0	5
	Sűrítési eljárások	0	9	0	0	0	0	9
	Bundázási eljárások	0	7	0	0	0	0	7
	Mártások	0	7	0	0	0	0	7
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	0	0	0	12	0	0	12
	Pékáruk és cukrászati alaptészták	0	0	0	6	0	6	12
	Savanyítás, tartósítás	0	0	0	0	0	7	7
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>67</b>
	Kézi szerszámok	0	10	0	0	0	0	10
	Hűtő és fagyasztó berendezések	0	10	0	0	0	0	10
	Főző és sütő berendezések	0	10	0	0	0	0	10
	Egyéb berendezések és gépek	0	6	0	0	0	0	6
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0	0	0	18	0	13	31
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>117</b>	<b>369</b>
	Főzés	0	22	0	0	0	0	22
	Gőzölés	0	24	0	0	0	0	24
	Párolás	0	23	0	0	0	0	23
	Sütés I.	0	21	0	0	0	0	21
	Sütés II.	0	0	0	92	0	0	92
	Különleges technológiák	0	0	0	48	0	0	48
	Ételkészítés árukosárból	0	0	0	22	0	0	22
	Cukrászat	0	0	0	0	0	95	95
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	0	0	0	0	0	22	22
	<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>67</b>
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	0	9	0	0	0	0	9
	Szezonális alapanyagok használata	0	9	0	0	0	0	9
	Heti menük összeállítása	0	10	0	0	0	0	10
	Alkalmi menük összeállítása	0	8	0	0	0	0	8
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0	0	0	8	0	0	8
	Nemzetközi ételismeret	0	0	0	10	0	0	10
	Büfék összeállítása és tálalása	0	0	0	0	0	7	7
	Kalkuláció összeállítása	0	0	0	0	0	6	6
<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>116</b>	

	Áruátvétel	3	0	0	0	0	0	3
	Árugazdálkodási szoftverek használata	3	0	0	0	0	0	3
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	3	0	0	0	0	0	3
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	0	6	0	8	0	0	14
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	3	0	0	0	0	0	3
	Raktározás	6	0	0	0	0	12	18
	Árképzés	0	7	0	0	0	0	7
	Bizonylatolás	0	7	0	11	0	11	29
	Elszámoltatás	0	7	0	11	0	0	18
	Készletgazdálkodás	0	9	0	6	0	3	18
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>31</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	9	0	0	0	9
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	9	0	0	0	9
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	0	0	4	0	4
	Állásinterjú	0	0	0	0	9	0	9
<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>		<b>18</b>	<b>252</b>	<b>18</b>	<b>252</b>	<b>13</b>	<b>182</b>	<b>735</b>

E KSZ 11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Előkészítés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Növényi eredetű élelmiszerek előkészítése (idényszerűség fontossága)</b>	1-3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Állati eredetű élelmiszerek előkészítése</b>	4-8. óra	páros
	<b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés</b>	9. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés</b>	10-11. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</b>	12-13. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	<b>Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton</b>	14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	<b>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</b>	15. óra	páros

Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	16-17. óra	páros
<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</b>			
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1	Alaplevek fajtái, használatuk	18-19. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1	Rövidlevek fajtái, használatuk	20-21. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 1	Kivonatok jelentése, jelentősége	22-23. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 1	Pecsenyelevek	24-26. óra	csoportos
<b>Alapkészítmények</b>			
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 1	fűszervajak előállítása: hidegen és melegen kevert fűszervajak	26. óra	páros
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 1	farce-ok előállítása: máj- és húsfarce-ok	26. óra	páros
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 1	páclevek előállítása: nyers és főtt páclé vadakhoz	27. óra	páros
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 1	marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.	28. óra	páros
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 1	egyszerű gyúrt tészta előállítása: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez	29. óra	páros
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 1	duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható	30. óra	páros
<b>Sűrítési eljárások</b>			
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 1	a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával	31-34. óra	páros

	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 1	<b>keményítők használata</b>	35. óra	páros
	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 1	<b>egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait</b>	36. óra	páros
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 1	<b>az étel sűrítése saját anyagával</b>	37. óra	páros
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 1	<b>sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)</b>	38. óra	páros
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 1	<b>sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel</b>	39. óra	páros
<b>Bundázási eljárások</b>				
	Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 1	<b>natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta</b>	40-46. óra	páros
<b>Mártások</b>				
	Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 1	<b>francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése</b>	47-48. óra	páros
	Gyakorlati feladat 29. TEA-s.sz: 1	<b>az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása</b>	49-50. óra	páros
	Gyakorlati feladat 30. TEA-s.sz: 1	<b>hideg mártások előállítása</b>	51-53. óra	páros
	Gyakorlati feladat 31. TEA-s.sz: 1	<b>egyéb meleg mártások készítése</b>	54. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>alaplé készítése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			<b>-</b>	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak		<b>-</b>	



<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Serpényők Sütők Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Kéziszerszámok</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Kéziszerszámok használata, karbantartása</b>	<b>szakszerű tisztítása,</b>	1-2. óra páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	<b>Kés élezése</b>		3-5. óra páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	<b>Húsdaráló, kutter és egyszerűbb gépek szét-és összeszerelése, tisztán tartásuk</b>		6-9. óra páros
	<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések működése, kezelése, programozása</b>		10-19. óra páros
	<b>Főző- és sütőberendezések</b>			
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	<b>különböző elveken működő hőközlő berendezések, a villany és gázüzemű sütők</b>		20-29. óra páros	

		működése, programozása (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek)		
<b>Egyéb berendezések és gépek</b>				
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	Pacojet használata: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mouset, habot vagy mártásalapot kell készíteni.	30-32. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	Termomixer használata: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.	33. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	Szárító- és aszalóberendezés használata: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.	34óra	páros
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 2	VarioCooking Center használata: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.	35. óra	páros
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	Sous-viderunner használata: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést	36. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			gépek ismerete	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	

A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Szerpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételkészítés-technológiai ismeretek

Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Főzés			
		Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Főzési formák elsajátítása, alkalmazása: Pl.:	1-22. óra

		<p><b>Forrálás:</b> tészták, levesbetétek, köretek</p> <p><b>Gyöngyöző forralás:</b> húslevesek, erőlevesek</p> <p><b>Kíméletes forralás:</b> főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek</p> <p><b>Posírozás:</b> bevert tojás</p> <p><b>Beforrálás:</b> fűszerkivonatok</p> <p><b>Forrázás:</b> paradicsomhámozás, csontok forrázása</p> <p><b>Blansírozás:</b> zöldségek előfőzése</p> <p><b>Főzés zárt térben:</b> hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>		
<b>Gőzölés</b>				
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3</p>	<p><b>Gőzölés formái, gőzöléshez szükséges gépek használata</b></p> <p><b>Közvetlen gőzölés:</b> harcsafilé, zöldségek</p> <p><b>Közvetett gőzölés:</b> felfújtak</p>	23-46. óra	páros
<b>Párolás</b>				
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3</p>	<p><b>Párolási technikák elsajátítása.</b></p> <p><b>Párolás típusai:</b></p> <p><b>Egyszerű (együtemű) párolás:</b></p> <p><b>Halak (rövid lében)</b></p> <p><b>Gyümölcsök Összetett párolások:</b></p> <p><b>Hússzeletek</b></p> <p><b>Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)</b></p> <p><b>Apró húsok, pörköltök</b></p>	47-69. óra	páros
<b>Sütés I.</b>				
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3</p>	<p><b>Nyílt légterű sütések megismerése:</b></p> <p><b>Nyárson sütés:</b> jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése</p> <p><b>Roston sütés:</b> frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté-lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</p> <p><b>Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás):</b> natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése</p> <p><b>Pirítás:</b> kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, ma-gas</p>	70-90. óra	páros

		<p>hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfákllyával</p> <p>Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyagképződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p> <p>Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Főzés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	teszt			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	főzés, gőzölés, párolás és nyílt légterű sütések fogalma			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	osztályzat			
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-			
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-			
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak			-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők			-

	Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők megismerése</b>	1-2. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	<b>Tálalási szabályok megismerése</b>	3-4. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	<b>Hús szeletelésének, darabolásának szabályai.</b>	5-6. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	<b>Köreték, mártások tálalásának szabályai</b>	7. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	<b>Tálalási módok</b>	8. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	<b>Díszítőelemek, -anyagok megismerése, alkalmazása</b>	9. óra	egyéni
	<b>Szezonális alapanyagok használata</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	<b>Szezonális alapanyagok megismerése</b>	10-13. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	<b>Szezonális alapanyagok használata</b>	14-17. óra	páros
	<b>Heti menük összeállítása</b>			
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	<b>Heti menü összeállításának szabályai, összeállítása</b>	18-27. óra	páros
	<b>Alkalmi menük összeállítása</b>			
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	<b>Alkalmi menü összeállításának szabályai, összeállítása</b>	28-36. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		menü összeállítása		

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkaasztalok Számítógép	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Anyagfelhasználás kiszámítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Anyagfelhasználás fogalma, képletek	1. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Anyagfelhasználás kiszámítása	2. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	Anyagfelhasználás kiszámítása	3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	Feladatok gyakorlása	4-5. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	Számonkérés	6. óra	csoportos
	<b>Árképzés</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	Bruttó beszerzési ár kiszámítása	7. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 5	Nettó beszerzési ár kiszámítása	8. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 8.	Árrés fogalma	9.óra	csoportos

	TEA-s.sz: 5			
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 5	Árrés képlete,kiszámítása	10.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 5	Haszonkulcs	11.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 5	Bruttó eladási ár	12.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 5	Nettó eladási ár	13.óra	csoportos
<b>Bizonylatolás</b>				
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 5	Bizonylatolás fogalma	14. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 5	Bizonylatok kiállítása	15.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 5	Készpénzfizetéses, átutalásos számla kiállítása	16.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 5	Nyugta,szállítólevél	17.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 5	Vásárlók könyve, tartalmának ismerete	18.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 5	Készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumainak ismeret	19.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 5	Bizonylat készítés szoftver segítségével	20.óra	csoportos
<b>Elszámoltatás</b>				
	Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 5	Raktár leltáreredményének kimutatása	21. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 5	Raktár leltáreredményének kimutatása	22.óra	csoportos



	Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 5	Termelés elszámoltatása	23.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 5	Termelés elszámoltatása	24.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 5	Leltár fogalma	25.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 5	Leltár hiány	26.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 5	Leltár többlet	27.óra	csoportos
<b>Készletgazdálkodás</b>				
	Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 5	Készletgazdálkodás fogalma, jelentősége	28.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 5	Zárókészlet,nyitókészlet fogalma	29. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 29. TEA-s.sz: 5	Készletcsökkenés,készletnövekedés fogalma	30.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 30. TEA-s.sz: 5	Áruforgalmi mérleg sor felállítása	31.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 31. TEA-s.sz: 5	Számtani és kronologikus átlag kiszámítása	32.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 32. TEA-s.sz: 5	Forgási sebességek kiszámítása(Fsf,Fsn)	33.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 33. TEA-s.sz: 5	Feladatok gyakorlása	34.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 34. TEA-s.sz: 5	Összefoglalás	35.óra	csoportos

	Gyakorlati feladat 36. TEA-s.sz: 5	Számonkérés	36. óra	csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Áruátvétel</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Áruátvétel módjai</b> TEA-s.sz: 5		1. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel</b> TEA-s.sz: 5		2. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Minőségmegőrzési és fogyaszthatósági idő az egyes termékeknél</b> TEA-s.sz: 5		3. óra	
	<b>Árugazdálkodási szoftverek használata</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A beérkezett áru elvezetési az árugazdálkodási rendszerbe</b> TEA-s.sz: 5		4. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5		5. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5		6. óra	
	<b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése:7.: <b>Eszközök megismerése</b> TEA-s.sz: 5		7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Adott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok és eszközök összegyűjtése</b> TEA-s.sz: 5		7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Anyaghányad-számítás</b> TEA-s.sz: 5		8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5		8. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5		9. óra	
	<b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Raktárból vételezendő mennyiség megállapítása</b> TEA-s.sz: 5		10 óra	
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Rendelési mennyiség kiszámolása</b> TEA-s.sz: 5		10. óra		
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Tömegszámítás, Veszteségszámítás</b> TEA-s.sz: 5		11. óra		

	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Tömegnövekedés számítása</b> TEA-s.sz: 5	12. óra
	<b>Raktározás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Raktározás fogalma, célja</b> TEA-s.sz: 5	13. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Áruk tulajdonságai, szakosított raktárak fogalma</b> TEA-s.sz: 5	14.-15. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Elvek megismerése: tiszta út elve, egyenes út elve, FIFO elv, 6M elve, JIT elv</b> TEA-s.sz: 5	16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása</b> TEA-s.sz: 5	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	18. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Raktár elszámoltatása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés, feladatok megoldása
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Konyha, előkészítők, raktárak	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkaasztalok Számítógép	Számítógép
Anyagok és felszerelések:	Számológép	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

**Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Töltelékaruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>kolbászok, hurkák</b>	1-3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>galantinok, ballotine</b>	4-6. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>pástétomok</b>	7-9. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>terrine-ek</b>	10-12. óra	páros
	<b>Pékárak és cukrászati alaptészták</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>az élesztő és a kovász működése és használata</b>	13. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	<b>Alaptészta sütése</b>	14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	<b>Kelt, omlós, kevert és égetett tészta készítése</b>	15-16. óra	páros
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	<b>Kovász segítségével kifli és egyszerűbb kenyér sütése.</b>	17-18. óra	páros	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			<b>alaptészta sütése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			<b>osztályzat</b>	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			<b>-</b>	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak		<b>-</b>	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló		<b>-</b>	

	Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Serpentyők Sütők Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatok elsajátítása</b>	1-18. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		egy gép beüzemelése és tisztítása		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		osztályzat		
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kiscépek	-		

	Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorskütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételkészítés-technológiai ismeretek

Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Sütés II.</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Zárt légterű sütések</b> <b>Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</b> <b>Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</b> <b>Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</b> <b>Melegen füstölés</b> <b>Serpenyőben elkezdett sütés befejezése</b>	1-92. óra	páros
	<b>Különleges technológiák</b>			

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) Melegen füstölés Serpenyőben elkezdett sütés befejezése	93-102. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.	103-112. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.	113-122. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.	123-140. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Ételkészítés árukosárból	141-162. óra	páros

#### Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	háromfogásos menüsor összeállítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	osztályzat	
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorskütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpentyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított óraszám és ajánlott szervezési módja:	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			
		Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Rendezvények konyhai feladatai	1-8. óra
	Gyakorlati feladat 2.	Catering megszervezése a konyhai részhez	9-18. óra	páros



	TEA-s.sz: 4		
<b>Értékelés</b>			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		kalkuláció elkészítése egy rendezvényre	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt	
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkaasztalok Számítógép	-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-	

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Anyagfelhasználás kiszámítása</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma</b> TEA-s.sz: 5	1-3. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Anyaghányad-kalkuláció számítása</b> TEA-s.sz: 5	4-6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	8. óra
	<b>Bizonylatolás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Bizonylat fogalma, bizonylati elvek</b> TEA-s.sz: 5	9-10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Bizonylatok csoportosítása: keltezésük, kiállításuk szerint</b> TEA-s.sz: 5	11-13. óra

Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Kézpénzfizetési és átutalásos számla, nyugta és szállítólevél kitöltése</b> TEA-s.sz: 5	14. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Rontott bizonylattal való teendők</b> TEA-s.sz: 5	15. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Vásárlók könyvének ismerete, használata, elhelyezése</b> TEA-s.sz: 5	16. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Készletgazdálkodás bizonylatai: vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat kitöltése</b> TEA-s.sz: 5	17. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	18. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	19. óra
<b>Elszámoltatás</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Fogalmak: fizetendő hiány, többlet, egyezőség, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, készentartási veszteség</b> TEA-s.sz: 5	20-22. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Raktárelszámoltatás</b> TEA-s.sz: 5	23-25. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Termelés elszámoltatása</b> TEA-s.sz: 5	26-28. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	29. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	30. óra
<b>Készletgazdálkodás</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Készletgazdálkodás fogalma, jelentősége a vendéglátásban</b> TEA-s.sz: 5	31. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Fogalmak: nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés. Áruforgalmi mérleg sor felállítása</b> TEA-s.sz: 5	32. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Számtani és kronológikus átlag számítása</b> TEA-s.sz: 5	33-36. óra
<b>Értékelés</b>	

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		a raktár elszámoltatása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	bizonylatok, számológép
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

#### Munkavállalói idegen nyelv

A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	10-18. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Savanyítás, tartósítás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	Savanyítás alapfogalmai	1-3. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	Savanyított zöldségek	4-5. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	Savanyított gyümölcsök	6-7. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	Számonkérés	7. óra	páros
	<b>Pékáruk és cukrászati alaptészták</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	az élesztő és a kovász működése és használata	8. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	Alaptészta sütése	9-10. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	Kelt, omlós, kevert és égetett tészta készítése	11-13. óra	páros
	<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			alaptészta sütése	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	teszt	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak		-	

<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Serpényök Sütők Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</b>				
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatok elsajátítása</b>	1-13. óra	páros	
<b>Értékelés</b>					
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			egy gép beüzemelése és tisztítása		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>		teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>		szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			osztályzat		
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>					
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-		

A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpényők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételkészítés-technológiai ismeretek

Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Cukrászat			
		Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Tésztakészítési technológiák megismerése (gyúrt és kevert omlós, élesztős,	1-13. óra

		<b>leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)</b>		
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<b>Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek elkészítése</b>	13-26. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<b>Változatos gyümölcskészítmények elkészítése (pürék, zselék, töltelékek)</b>	26-39. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<b>Édes és sós töltelékek elkészítése</b>	39-52. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	<b>Habok elkészítése (mousse, habosított ganache, espuma)</b>	52-65. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	<b>A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)</b>	65-78. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	<b>Édes felfújtak, pudingok elkészítése</b>	78-95. óra	csoportos
	Speciális ételek(mentes,kímélő)			
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	<b>A kímélő és a mentes táplálkozás megismerése</b>	96-110	

	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	<b>A kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagok és technológiák alkalmazása</b>	111-117	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		háromfogásos menüsor összeállítása		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak			
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorsütő Regeneráló szekrény Rostsütő		-	



	Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Szerpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Büfék összeállítása, tálalása	1-7. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	Kalkuláció összeállítása	8-13. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			kalkuláció elkészítése egy rendezvényre	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkasztalok Számítógép		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Raktározás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma</b> TEA-s.sz: 5	1-5. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Anyaghányad-kalkuláció számítása</b> TEA-s.sz: 5	6-10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	12. óra
	<b>Árképzés</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Bizonylat fogalma, bizonylati elvek</b> TEA-s.sz: 5	13-14. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Bizonylatok csoportosítása: keltezésük, kiállításuk szerint</b> TEA-s.sz: 5	15-16. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Készpénzfizetési és átutalásos számla, nyugta és szállítólevél kitöltése</b> TEA-s.sz: 5	17-18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Rontott bizonylattal való teendők</b> TEA-s.sz: 5	19. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Vásárlók könyvének ismerete, használata, elhelyezése</b> TEA-s.sz: 5	20. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Készletgazdálkodás bizonylatai: vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat kitöltése</b> TEA-s.sz: 5	21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	22. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	23. óra
	<b>Készletgazdálkodás</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Készletgazdálkodás fogalma, jelentősége a vendéglátásban</b> TEA-s.sz: 5	24. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Fogalmak: nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés. Áruforgalmi mérleg sor felállítása</b>	25. óra

	TEA-s.sz: 5	
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Számtani és kronológikus átlag számítása</b>	26. óra
	TEA-s.sz: 5	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		a raktár elszámoltatása
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: „Small talk” – <b>általános társalgás</b> TEA-s.sz: 6	1-4. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz: 6	5-13. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	-	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-





SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

***Felnőttképzés***

# ***Képzési program***

***Nagykálló***

***2022***

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Szakács szaktechnikus
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	5 1013 23 06
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	5
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	-
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	120 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanuló, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!.)	
11.	<b>A képzés célja:</b>	Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmiszer-vezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és

		munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakácshelyettes, élelmezésvezetőhelyettes) kéréseit, munkavégzés közben.	A rábízott feladatok elvégzésének sorrendjét felállítja és elvégzi azokat az elvárásoknak megfelelően.	Választási lehetőség esetén az ésszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális megoldást	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért
Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök)	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait, állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet. A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesítheti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat, irányítja, felügyeli és elvégzi. Önállóan tesz

jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.			javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra
Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzázás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és elkészítési folyamatát. Tisztában van a szakosított tárolási szabályokkal.	Rendszerezi a feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.
A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfelnevelésre sarkalja őket.	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat
A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut átvesz (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerzés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait	Erkölcsei szempontok és a munkaszervezésben foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre
Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait, azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámítását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
Veszteséget és tömegnövekedést számol	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszköz- és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Átlátja egy rendezvény szervezéséhez és lebonyolításához szükséges eszköz és alapanyag mennyiségeket.	Önállóan összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat a megrendelő igényei alapján.



Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és a készletgazdálkodás jellemző mutatóit, azok számításának módjait.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait. Észreveszi a készletezés ráfordításainak változását.	Önállóan, precízen megállapítja a készletek nagyságát az üzletben.
A nemzetközi konyha fogásait a vendég igényei és az üzlet sajátos kínálata alapján elkészíti	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhák konyhatechnológiáit és ételeit.	Törekszik arra, hogy a nemzetközi gyakorlatban használt alapanyagokat és technológiákat - igény esetén - beépítse munkájába	Átlátja a nemzetközi ételek felhasználhatóságát, beépíthetőségét a munkájába, felelősségteljesen dönt a lehetőségek és alternatívák ismeretében.
A nyersanyagok beszerzési árai és az üzlet árpolitikájának figyelembe vételével vételárat képez, Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait, a kedvezmények kialakításának lehetőségeit, feltételeit.	Pontosan és precízen, hiba nélkül végzi az árképzési számításokat	Feladata elvégzése közben szem előtt tartja az üzlet érdekeit, az erkölcsi szabályokat és az árképzésre vonatkozó törvényi előírásokat, felelősséget vállal az általa kiszámított áráért
Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításuk lehetséges módjait.	Törekszik az elszámoltatás során a pontos, precíz számításokra.	Felelősséggel végzi a raktár és a termelés elszámoltatását, pontosan látja a saját magára vonatkozó anyagi felelősségét.
A vendéglátásban használt bizonylatokat kiállítja, manuálisan és digitálisan is.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat. Ismeri az üzletekben használt szoftver jellemzőit, alkalmazási lehetőségét.	Önállóan állítja ki a szükséges bizonylatokat	A vonatkozó törvényi előírások betartásával kezeli a rábízott dokumentációt
Megkülönbözteti a diétákat, azok okait és lehetséges megvalósítási feltételeit. A felmerülő fogyasztói igények véggett diétás ételeket állít össze.	Ismeri a diétás étrendek összeállításának szabályait, a különböző diétákban használható és tiltott alapanyagokat	Dietetikus bevonásával, személyre szabottan diétás étrendet állít össze	Felelősség teljesen, kockázatok kizárása mellett végzi a különféle speciális étrendek összeállítását
Magas szinten megszervezi a dolgozók, beosztottak elvégzendő munkáját a vendéglátó üzlet üzemeltetésének biztosítása érdekében.	Felismeri kollégái, beosztottjai munkavégzéshez szükséges jellembeli adottságait, szakmai tudását	A kollektíva irányításánál is a minőségi, precíz munkavégzést szorgalmazza. Törekszik a tökéletes csapatmunka elérésére, a kollégák motiválására.	Viselkedésével, kimagasló munkavégzési tevékenységével példát mutat kollégáinak, felelősséget érez mások szakmai

			munkájának támogatásra.
Áru- és nyersanyag kosárból négyfogásos menüt állít össze és készíti el	A tanuló ismeri az optimális alapanyag - technológia párosításokat	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére, kreatívan állítja össze az ételsort	Önállóan tervezi meg a menüsört, új ételek kialakítását kezdeményezi
Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel. A munkaügyi jogszabályok alapján végzi munkavállalói vagy munkáltatói napi tevékenységét.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, munkaszerződés munkavégzésére vonatkozó szabályait, különös tekintettel a folyamatos változásokra	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésre vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként és munkáltatóként is a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját és csapatának a munkavégzéséért
A szakmai tudást bővítő képzések elméleti és gyakorlati tartalmát elsajátítja, és a gyakorlatban alkalmazza.	A képzések alkalmával szerzett tudásával, tapasztalataival a munkája minőségét javítja, emeli.	Kollégáival megosztja a szerzett tudást részben vagy egészben és önfejlesztésre sarkalja őket	Kizárólag a szakmaiság és emberség mentén osztja meg tapasztalatait a kollégáival és kéri számon azokat.
Anyag- készlet és eszköznyilvántartást végez, szakmaiszoftvereket alkalmaz a készletek vezetéséhez	Összefüggéseiben ismeri a konyhai árugazdálkodással, a kalkulációkészítéssel, a készletnyilvántartással, leltározással kapcsolatos tevékenységeket, azok munkafolyamatait.	Törekszik a konyha árugazdálkodási, ár kialakítási, készlet nyilvántartási és leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan elkészíti a raktár elszámoltatását, árkalkulációt készít, a készletnyilvántartó számítógépes program segítségével. Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítéséért a készlet nyilvántartási rendszerben.
Gazdasági mutatókat számol az üzlet működésére vonatkoztatva, a kapott értékek adatok alapján beavatkozik a napi munkafolyamatokba.	Ismeri a gazdálkodás folyamatának mutatószámait, ezek kiszámításának szükségességét, módjait.	Kezdeményezi az új módszerek bevezetését a gazdálkodás folyamatába és a nyilvántartás ellenőrzésébe.	A vezető, tulajdonosok iránymutatásával, önállóan hozza meg döntéseit a gazdálkodással kapcsolatban.
Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez	Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és	Törekszik a létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni.

	a vonatkozó törvényi szabályozást.		
Megtervezi, elindítja a piackutatáson alapuló saját vállalkozását.	Behatóan ismeri a vendéglátó vállalkozások alapításának folyamatát, annak jogi kereteit és lehetőségeit. Megérti a piackutatás fontosságát a tervezési folyamatban	Törekszik a vendéglátásra vonatkozó jogszabályok betartására, a vállalkozás elindítása során.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
A vendéglátóegység gasztronómiai szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez. Kialakítja és fenntartja az üzleti arculatot, népszerűsíti az üzletet a potenciális vendégkör felé.	Ismeri az üzleti arculat tervezésének szakmai szabályait, tisztában van a marketing tevékenység területeivel, tervezésének lépéseivel. Ismeri a közösségi média alkalmazási lehetőségeit a vendéglátó üzletek népszerűsítésére.	Törekszik az étterem marketing stratégiájának kialakítására. A legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására. A tulajdonossal, vezetőivel, kollégáival együttműködve alakítja ki az üzlet arculatát, marketingstratégiáját, figyelemmel kíséri a legújabb reklám trendeket úgy a médiában, mint a közösségi oldalakon	Felelősséget vállal, az étterem arculatának kialakításáért az interneten, a közösségi médiában és a virtuális felületeken, az üzletről kommunikált információk tartalmáért. Új megoldásokat kezdeményez, önállóan, kreatívan alakítja a marketingstratégiát.
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a konyha üzemeltetését	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a társadalmi elvárásoknak megfelelő viselkedési, kommunikációs és üzleti protokollszabályait kollégáival.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	10. évfolyam
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Név	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)

1.	Tanműhely- vezető					
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy					
3.	Oktató(k)					
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)					

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Tanterem Termelő egység, tankonyha Előkészítő helyiségek szaktanterem raktárak
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Bain marie Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező – rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók – sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló 3 Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter – pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpényők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok

		Vákuumcsomagoló gép
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok
4.	Egyéb speciális feltételek:	

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	252	93%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	18	7%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	225	83%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	45	17%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	270	100%

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	162,5	83%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	32,5	17%
3.	A foglalkozások összes óraszám (óra):	195	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

E KSZ/11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)
1.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	54	0	54
2.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	54	0	54
3.	Ételkészítés-technológiai ismeretek	72	0	72
4.	Ételek tálalása	18	0	18
5.	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	27	18	45
6.	Üzleti menedzsment	27	0	27
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>252</b>	<b>18</b>	<b>270</b>

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	18	18
2.	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	54	0	54
3.	<b>Ételek tálalása</b>	18	0	18
4.	<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	9	0	9
5.	<b>Üzleti menedzsment</b>	45	18	63
6.	<b>Marketing és protokoll</b>	27	9	36
7.	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	72	0	72
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		225	45	270

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám (óra)
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	13	13
2.	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	39	0	39
3.	<b>Ételek tálalása</b>	13	0	13
4.	<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	6,5	0	6,5
5.	<b>Üzleti menedzsment</b>	32,5	13	45,5
6.	<b>Marketing és protokoll</b>	19,5	6,5	26
7.	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	52	0	52
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		162,5	32,5	195

A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket és alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel izesít és fűszerez.	
	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
	Alapkészítményeket készít.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és	Teljesen önállóan		

		előállításuk menetét.		A higiéniai és szakmai szabályokat betartja	
	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
	Töltelékárut, pástétomot készít	Ismeri a töltelékárut készítésének speciális technológiáját	Teljesen önállóan		
	Pékárut készít	Ismeri a kovász és élesztő működését, tud tésztát készíteni ezek felhasználásával	Teljesen önállóan		
	Zöldséget savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat	Teljesen önállóan		
2.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen használja a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljes, betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működését	Teljesen önállóan		
	Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
	Általánosságban használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését	Teljesen önállóan		
	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és meg tudja előzni a sérüléseket	Teljesen önállóan		
3.	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. A menüsorok megalkotásánál komplexen gondolkodik, és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál.	
	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
	Különleges technológiákat	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		

	használ ételkészítéshez			Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat, illetve alapanyagokat, és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat	Teljesen önállóan		
4.	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állítja össze a menüt, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját	Teljesen önállóan		
	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai programcsomag) szakszerű használata
	Rendezvényeket bonyolít le és büféket állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan		
	Nemzetközi fogásokat készít	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat	Teljesen önállóan		
	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használat



5.	Lebonyolítja a beérkező alapanyagnak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	
	Vételezési és rendelési mennyiséget számol	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	
	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és a tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	
	Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, tud adatokat rögzíteni a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával	Instrukció alapján részben önállóan	Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatáva
	A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan	
	Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít elő	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyagmennyiség megállapításának módját	Teljesen önállóan	
	Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít ki.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	
	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan	

	Elszámoltatja a raktárt és a termelés	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait	Instrukció alapján részben önállóan		
	Vendéglátásban használt bizonylatokat állítja ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
6.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	termékteremtő és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajz típusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szövegeit az	Teljesen önállóan	visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Szövegszerkesztő program segítségével tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.

sajátosságaihoz igazít.	adott idegen nyelven.			
Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
Az állásinterjúhoz kapcsolódóan telefonbeszélgetést folytat, időpontot egyeztet, tényeket tisztáz.	Tisztában van a telefonbeszélgetés szabályaival és általános nyelvi fordulataival	Teljesen önállóan		
A munkaszerződések, munkaköri leírások	Ismeri a munkaszerződés főbb elemeit, leggyakoribb	Teljesen önállóan		

	szókincset munkájára vonatkozóan alapvetően megérti.	idegen nyelvű kifejezéseit. A munkaszerződések, munkaköri leírások szókincset értelmezni tudja.			
7.	A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat (nettó ár, bruttó ár, áfa).	Érti a nettó és bruttó bevétel, az áfa, valamint a felszolgálati díj fogalmát és alkalmazásának szabályát	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal való együttműködés legmegfelelőbb formáját.	Az árak beállításához szakmai számítógépes alkalmazás használata
	A bevételi- és beszerzésiértékek adataiból kiszámítja a költségintéket.		Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a költségintékek kiszámításához
	Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályozásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályozásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályát	Teljesen önállóan		Irodai alkalmazás használata a bevétel megtervezéséhez
	Az értékesítés során a számla és nyugtaadás bizonylatait kiállítja, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli és elszámolja. Elszámolja a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla- és nyugtaadás szabályozásának és kiállításának, valamint a pénzkezelés szabályozásának ismereteivel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályát	Teljesen önállóan		Számlázó- és kasszagépek, valamint a banki POS-terminálok használata
	A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően	Érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb rendezvényértékesítés során alkalmazott	Teljesen önállóan		Szakmai számítógépes alkalmazások használata hitelszámlakészítésre

	hitelszámlát készít.	szerződéses feltételre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket			
	Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		
	A szükséges eszközökkel állást keres, illetve részt vállal a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatás törvényi szabályainak betartásával készíti el a beosztott munkavállalók munka- és szabadságbeosztását. Megtervezi a béreket.	Ismeri az álláskeresés és a munkaerőpótlás eszköz- és szabályrendszerét, a foglalkoztatás törvényi szabályait, valamint a bérekre vonatkozó számításokat és törvényi szabályozást.	Teljesen önállóan		
	A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	Ismeri a vezetési alapelveket.	Teljesen önállóan		
	Elkészíti a terület üzemelési sztenderdjeit, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Sztenderdizálási alapismeretekkel rendelkezik.	Teljesen önállóan		
	Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik a vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, és ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Teljesen önállóan		

8.	A marketing mix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzésre vonatkozó tevékenységet.	Ismeri a marketing eszköztárát. Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan	Törekszik az ismereteinek naprakészen tartására. A külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató, követendő hozzáállással viszonyul a különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez munkája során. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának	Internetes források használata
	Lépést tartva a fejlődéssel a mindenkori legújabb digitális marketingeszközöket és módszereket használja munkája során.	Ismeri a tudása szinten tartásához szükséges csatornákat.	Teljesen önállóan	panaszmentes lebonyolításában .	Internetes források használata

	Az online és közösségi média csatornáit felhasználva népszerűsíti az üzletet és tart kapcsolatot a vendégekkel és partnerekkel.	Rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben való tájékozódáshoz és az üzlet marketingcéljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Teljesen önállóan		Internetes források használata
	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedés- re és illemre vonatkozó szabályokat.	Teljesen önállóan		
	A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.	Teljesen önállóan		
	A kiemelt vendéggel személyesen kapcsolatot tart és kiszolgálásuk	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és a kiszolgálásuk	Teljesen önállóan		

	Munkája során ügyel vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások betartására és betartatására.	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.	Teljesen önállóan		
9.	Munkaidő-beosztásokat és helyettesítéseket ír.	Ismeri a munkaidő beosztási formákat és az azokat szabályozó törvényeket.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen szervezi és irányítja kollégái és beosztottjai munkáját. Figyel az egyéni kérésekre. Következésképpen betartatja a vonatkozó rendelkezéseket és előírásokat. Kiemelt figyelemmel tervezi meg és készíti el a speciális ételeket. Figyel az allergiákra, intoleranciákra és érzékenységekre.	
	Nyilvántartásokat kezel és készít.	Ismeri a nyilvántartási űrlapokat.	Teljesen önállóan		Irodai szoftverek készségi szintű használata
	Speciális menüket és étrendeket ír.	Ismeri az ételallergiákat és a diétás táplálkozás szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Energiaértéket számol.	Ismeri az átváltásokat.	Teljesen önállóan		Internetes információkeresés és az információk rendszerezése
	Konfliktushelyzeteket kezel.	Ismeri a konfliktuskezelési metódusokat.	Teljesen önállóan		



	Betartatja a tűzvédelmi, munkavédelmi és higiéniai szabályokat.	Ismeri és érti a tűz- és munkavédelmi, valamint higiéniai rendelkezéseket.	Teljesen önállóan		
	Ismeri és alkalmazza a szakmájára vonatkozó újításokat.	Ismeri a szakmai folyóiratokat, internetes forrásokat, képes megszünni az ott fellelhető tartalmakat.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács szaktechnikus						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)								
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszámja
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e				
		Az évfolyam összes óraszámja						
Szakács – középszintű képzés	<b>Előkészítés és élelmiszer - feldolgozás</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>
	Előkészítés	4	0	0	0	0	0	4
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	4	0	0	0	0	0	4
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	4	0	0	0	0	0	4
	Alapkészítmények	2	0	0	0	0	0	2
	Sűrítési eljárások	4	0	0	0	0	0	4
	Bundázási eljárások	6	0	0	0	0	0	6
	Mártások	5	0	0	0	0	0	5
	Töltelékárúk (kolbászok, terrine - ek, pástétomok, galantinok	7	0	0	0	0	0	7
	Pékárúk és cukrászati alaptészták	10	0	0	0	0	0	10
	Savanyítás, tartósítás	8	0	0	0	0	0	8

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács szaktechnikus						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszámja
		1. gy/e		2/1 gy/e		2/2 gy/e		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja						Összes óraszámja
	<b>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	Kéziszerszámok	10	0	0	0	0	0	10
	Hűtő - és fagyasztóberendezések	10	0	0	0	0	0	10
	Főző - és sütőberendezések	10	0	0	0	0	0	10
	Egyéb berendezések és gépek	6	0	0	0	0	0	6
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	18	0	0	0	0	0	18
	<b>Ételkészítés -technológiai ismeretek</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>165</b>
	Főzés	24	0	0	0	0	0	24
	Gőzölés	16	0	0	0	0	0	16
	Párolás	16	0	0	0	0	0	16
	Sütés I.	16	0	0	0	0	0	16
	Sütés II.	0	0	16	0	0	0	16
	Különleges technológiák	0	0	8	0	0	0	8
	Cukrászat	0	0	30	0	0	0	30
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	0	0	0	0	9	0	9
	Ételkészítés árukosárból	0	0	0	0	30	0	30
	<b>Ételek tálalása</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>49</b>
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	5	0	0	0	0	0	5
	Szezonális alapanyagok használata	4	0	0	0	0	0	4
	Heti menük összeállítása	4	0	0	0	0	0	4
	Alkalmi menük összeállítása	5	0	0	0	0	0	5
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0	0	9	0	0	0	9
	Nemzetközi ételismeret	0	0	9	0	0	0	9
	Büfék összeállítása és tálalása	0	0	0	0	7	0	7
	Kalkuláció összeállítása	0	0	0	0	6	0	6
	<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>27</b>	<b>18</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>6,5</b>	<b>0</b>	<b>60,5</b>
	Áruátvétel	15	0	0	0	0	0	15
	Árugazdálkodási szoftverek használata	0	9	0	0	0	0	9
	Élelmiszer - és árukészlet ellenőrzése	5	0	0	0	0	0	5
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	0	0	2	0	0	0	2
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	0	9	0	0	0	0	9
	Raktározás	7	0	0	0	0	0	7
	Árképzés	0	0	4	0	0	0	4

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács szaktechnikus						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama						Összes óraszama
		1. gy/e	2/1 gy/e	2/2 gy/e				
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama						
	Bizonylatolás	0	0	3	0	0	0	3
	Elszámoltatás	0	0	0	0	3	0	3
	Készletgazdálkodás	0	0	0	0	3,5	0	3,5
Szakács szaktechnikus – emelt szintű képzés	<b>Üzleti menedzsment</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>18</b>	<b>32,5</b>	<b>13</b>	<b>135,5</b>
	Gazdálkodás a bevételekkel	27	0	0	0	0	0	27
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek	0	0	20	0	0	0	20
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás	0	0	25	0	0	0	25
	Létszám- és bérgazdálkodás	0	0	0	18	0	0	18
	Vezetés a gyakorlatban	0	0	0	0	32,5	0	32,5
	Vállalkozás indítása	0	0	0	0	0	13	13
	<b>Marketing és protokoll</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>19,5</b>	<b>6,5</b>	<b>62</b>
	Marketing	0	0	27	9	0	0	36
	Viselkedés és üzleti protokoll	0	0	0	0	19,5	6,5	26
	<b>Speciális szakmai kompetenciák</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>124</b>
	Konyhavezetési ismeretek	0	0	72	0	0	0	72
	Élelmezésvezetői ismeretek	0	0	0	0	52	0	52
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>31</b>
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések	0	0	0	9	0	0	9
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	0	9	0	0	9
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	0	0	0	4	4
	Állásinterjú	0	0	0	0	0	9	9
<b>Tanulási terület össz. óraszama:</b>		<b>252</b>	<b>185</b>	<b>126</b>	<b>18</b>	<b>91</b>	<b>13</b>	<b>518</b>

E KSZ/11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja:	Előkészítés			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	Növényi eredetű élelmiszerek előkészítése (idényszerűség fontossága)	1-2.óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	Állati eredetű élelmiszerek előkészítése	3-4.óra	páros
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	Felületkezelés: fénnyezés, áthúzás, bevonás, dermesztés Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés,	5.óra	csoportos	

		tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés		
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1		Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton	6.óra	páros
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1		Öszeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés	7.óra	páros
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1		Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	8.óra	páros
<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsnyelevelk</b>				
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1		Alaplevek fajtái, használatuk	9-10.óra	csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1		Világos és barna alaplevek	10-11.óra	csoportos
<b>Alapkészítmények</b>				
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1		fűszervajak előállítása: hidegen és melegen kevert fűszervajak farce-ok előállítása: máj- és húsfarce-ok páclevek előállítása: nyers és főtt páclé vadakhoz	11-12.óra	páros
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1		egyszerű gyúrt tészta előállítása duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható muszlin készítése	12-13.óra	páros
<b>Sűritési eljárások</b>				
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 1		Lisztrel: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanie és szárazon pirított lisztrel	14.óra	páros
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 1		Keményítővel – Rouxszal, agaragarral, xantánnal (figyelve ezek eltérő tulajdonságaira)	15.óra	páros
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 1		Ételek saját anyagával ,tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) történő sűrités	16.óra	páros
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 1		Zsemlemorzzával, kenyérral, burgonyával történő sűrités	17.óra	páros

<b>Bundázási eljárások</b>				
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 1	alapvető bundázási eljárások: – Natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta	18-23.óra	páros	
<b>Mártások</b>				
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 1	Francia alapmártások és a belőlük képzett mártások	24-25.óra	páros	
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 1	Emulziós mártások (és az ezek készítéséhez szükséges speciális technológiák)	26. óra	páros	
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 1	Hideg mártások	27. óra	páros	
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 1	Egyéb meleg mártások	28.óra	páros	
<b>Töltelékárúk</b>				
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 1	Kolbászok, hurkák Galantinok, ballotine	29-31.óra	páros	
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 1	Pástétomok, Terrine-ek	32-35. óra	páros	
<b>Pékárúk és cukrászati alaptészták</b>				
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 1	Kevert és omlós tészták	36-37.óra	páros	
Gyakorlati feladat 23. TEA-s.sz: 1	Kelt tészták	38-39.óra	páros	
Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 1	Égetett tészták	40.óra	páros	
Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 1	Kifli készítése	41.óra	páros	
Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 1	kenyerek készítése kovász segítségével	42-45.óra	páros	
<b>Savanyítás, tartósítás</b>				
Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 1	savanyított zöldségek	46-49.óra	páros	
Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 1	savanyított gyümölcsök	50-54. óra	páros	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>alaplé készítése</b>		

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	<b>osztályzat</b>	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorssütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Szerpenyők Sütők Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok	-
<b>Anyagok és felszerelések</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Kéziszerszámok</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Kéziszerszámok szakszerű használata, tisztítása, karbantartása</b>	1-6.óra	páros

	<b>Kés élezése</b>		
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 2	Húsdaráló, kutter és egyszerűbb gépek szét-és összeszerelése, tisztán tartásuk	7-10.óra	páros
<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b>			
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 2	Hűtő- és fagyasztóberendezések működése, kezelése, programozása	11-20.óra	páros
<b>Főző- és sütőberendezések</b>			
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 2	különböző elveken működő hőközlő berendezések, a villany és gázüzemű sütők működése, programozása (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz- helyek)	21-30.óra	páros
<b>Egyéb berendezések és gépek</b>			
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 2	Pacojet használata: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyalaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteni.	31.óra	páros
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 2	Termomixer használata: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.	32.óra	páros
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 2	Szárító- és aszalóberendezés használata: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.	33.óra	páros
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 2	Szárító- és aszalóberendezés használata: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.	34.óra	páros
Gyakorlati feladat9.	VarioCooking Center használata: a	35.óra	páros

	TEA-s.sz: 2	<b>legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.</b>		
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 2	<b>Sous-viderunner használata: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést</b>	36.óra	páros
<b>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</b>				
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 2	Üzembe helyezés előtti ellenőrzés a berendezés és használója biztonsága érdekében, a tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevétel		páros
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 2	Napi tisztítás és ápolás, gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével		páros
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 2	A készülék funkcionális elemei		páros
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 2	Gőzgenerátor vízkőmentesítése – Gőzfűvóka vízkőmentesítése – Gőzgenerátor üritése		páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 2	Self Cooking Control üzemmód – Előmelegítés funkció – Cool down program – Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel		páros
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 2	Egyéb gépek és berendezések karbantartása, üzemeltetése	54.óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés)			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés)			<b>gépek ismerete</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):			<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
			<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	



A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata	-	
A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Konyha, előkészítők, raktárak	
Eszközök és berendezések:	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorsütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	-
Anyagok és felszerelések	-	-
Egyéb speciális feltételek	-	-

Ételkészítés-technológiai ismeretek

**Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<b>Főzés</b>			
	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3</p>	<p>Főzési formák elsajátítása, alkalmazása: Pl.: Forralás: tészták, levesbetétek, köretek Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek Posírozás: bevert tojás Beforralás: fűszerkivonatok Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása Blansírozás: zöldségek előfőzése Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>	1.-24.óra	páros
	<b>Gőzölés</b>			
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3</p>	<p>Gőzölés formái, gőzöléshez szükséges gépek használata Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek Közvetett gőzölés: felfújtak</p>	25-40.óra	páros
	<b>Párolás</b>			
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3</p>	<p>Párolási technikák elsajátítása. Párolás típusai: Egyszerű (együtemű) párolás: Halak (rövid lében) Gyümölcsök Összetett párolások: Hússzeletek Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle) Apró húsok, pörköltök</p>	41-56.óra	páros
	<b>Sütés I.</b>			
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3</p>	<p>Nyílt légterű sütések megismerése: Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa- szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése Roston sütés: frissensütéssel készíthető</p>	57-72.óra	páros

		<p>húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése</p> <p>Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése</p> <p>Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfályaival</p> <p>Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p> <p>Bő olajban sütés (fritírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>		
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		főzés, gőzölés, párolás és nyílt légterű sütések		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	értékesítő tér, raktárak -	Tanterem		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő	-		

	Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Szerpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	
<b>Anyagok és felszerelések</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek</b>	-	-

#### Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>			
	<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Tálalóeszközök, tányérok, tálak, kiegészítők megismerése Tálalási szabályok megismerése	1-2.óra	páros
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Hús szeletelésének, darabolásának szabályai. Köreték, mártások tálalásának szabályai	3. óra	páros
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Tálalási módok, Díszítőelemek, -anyagok megismerése, alkalmazása	4-5.óra	páros	

<b>Szezonális alapanyagok használata</b>				
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Szezonális alapanyagok megismerése, használata</b>	6-9.óra	páros	
<b>Heti menük összeállítása</b>				
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Heti menü összeállításának szabályai, összeállítása</b>	10-13.óra	csoportos	
<b>Alkalmi menük összeállítása</b>				
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	<b>Alkalmi menü összeállításának szabályai, összeállítása</b>	14-18.óra	páros	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés)		teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		menü összeállítása		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	teszt		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata</b>				
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-		
<b>Eszközök és berendezések</b>	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkaasztalok Számítógép	-		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-		

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Áruátvétel</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Áruátvétel módjai (minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel)	1-5.óra	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályok	5-10.óra	
	Gyakorlati feladat 3.	Jegyzőkönyv, visszáru készítése, kezelése	11-15.óra	

	TEA-s.sz: 5			
	<b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	Készletek ellenőrzése, adott létszámhoz igazítása	16-20.óra	
	<b>Raktározás</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	Raktározás fogalma, célja, szakosított raktárak, árucikkek elhelyezése Tiszta út elve, FIFO elv betartása	21-27.óra	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Árugazdálkodási szoftverek használata</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Abeérkezett áru felvitele az árugazdálkodási rendszerbe, a kiadott termékek megjelölése</b> TEA-s.sz: 5		1.-3.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>e-HACCP alkalmazás használata</b> TEA-s.sz: 5		4-9.óra	
	<b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>vesztégszámítás</b> TEA-s.sz: 5		10-12.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>tömegnövekedés számítása</b> TEA-s.sz: 5		13-15.óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>rendelési mennyiség számítása</b> TEA-s.sz: 5		16-18.óra	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>az áruk felismerése és megfelelő szakosított raktárba való elhelyezése</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat)		<b>osztályzat</b>		
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>				
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	-		Tanterem	

<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	Számítógép, számológép
<b>Anyagok és felszerelések</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Üzleti menedzsment tantárgy

<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Gazdálkodás a bevételekkel</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 7	A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai	1-5.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 7	Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj	6-10.óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 7	Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása	11-20.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 7	Az árrés fogalma, szintmutatók	21-23.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 7	A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontás	24-27.óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>árengedmény számítása</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>Üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Gyakorlati feladat 1.		Gyakorlati feladat 1.	

<b>Eszközök és berendezések:</b>	TEA-s.sz: 9	TEA-s.sz: 9
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Gyakorlati feladat 1.	Gyakorlati feladat 1.
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	TEA-s.sz: 9	TEA-s.sz: 9

E KSZ/12. évfolyam/1. félév

Ételkészítés technológiai ismeretek

<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Sütés II.</b>				
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Zárt légterű sütések: Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok	1-4.óra	páros	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	Összesütött zöldség- vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)	5-7.óra	páros	
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)	8-11.óra	páros	
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	Melegen füstölés Serpényőben elkezdett sütés befejezése	12-16 óra	páros	
	<b>Különleges technológiák</b>				
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése	17-18.óra	páros	
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	Sous vide technológia	19-20.óra	páros	
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	Marinálás	<b>21.óra</b>	páros	
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	Füstölés: hideg vagy meleg füstölés	22-24.óra	páros	
	<b>Cukrászat</b>				
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)	25-30.óra	páros	
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek készítése	31-33.óra	páros	
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	Gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) készítése	34-37.óra	páros	



	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	Édes és sós töltelékek összeállítása	38-41.óra	páros
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	Habok (mousse, habosított ganache, espuma) készítése	42-46.óra	páros
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)	47-49.óra	páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	Édes felfújtak, pudingok készítése	50-52.óra	páros
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	Mártások, öntetek készítése	53-54.óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>háromfogásos menüsor összeállítása</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>		<b>teszt</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		<b>szóbeli kikérdezés</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata</b>			-	
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg		-	

	Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Rendezvények konyhai feladatai	1-2.óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	Catering megszervezése a konyhai részhez	3-4.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	Dokumentáció készítése a rendezvényhez	5-9.óra	páros
	<b>Nemzetközi ételismeret</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	Nemzetközi konyhák speciális és hagyományos alapanyagai	10-12.óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Nemzetközi konyhák kész fogásai	13-15.óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	Nemzetközi konyhák technológiai	16-18.óra	csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>			menü összeállítása	
			írásbeli	teszt

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>Szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	-	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkaasztalok Számítógép	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Anyagfelhasználás kiszámítása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Anyaghányad végzése	kalkuláció	1.óra páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Anyaghányad végzése digitálisan	kalkuláció	2.óra egyéni
	<b>Árképzés</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 5	Ár képzéssel kapcsolatos fogalmak		3.óra csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	Áfa kulcsok		4.óra páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Árképzés menete		5-6.óra páros
	<b>Bizonylatolás</b>			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	Bizonylatok csoportosítása, bizonylati elv		7.óra páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	Bizonylatok kitöltésének, javításának szabályai (készpénzfizetési-,		8.óra páros

		átutalásos számla, nyugta, szállítólevél		
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	Bizonylatok: vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat használata, kitöltése	9.óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			Bizonylatok kitöltése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli		teszt	
	gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
Helyiségek:	Tanterem		Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Bizonylatok Számológép			
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek	-		-	

#### Üzleti menedzsment

<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 7	A bevétel bizonylatai, elszámoltatás	1-2.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 7	A számla alakja, tartalmi követelményei, gépi, kézi kiállítás, sztornózás	3-4.óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 7	A nyugta alakja, tartalmi követelményei, kézi, gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás	5-6.óra	páros
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 7	Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata	7	páros	

Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 7	A nyugta- és számlaadás gépi, eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tételsztorató, számlasztorató, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás	8-9	páros
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 7	Értékesítési szerződés A szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása Fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució	10-12	páros
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 7	Pénzügyi elszámolás: bevételfeladás az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása) Számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai Felszolgálati díj kifizetése TIP kifizetése	13-14	páros
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 7	Szaktervizsgálás ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknek alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása	15-17	páros
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 7	Az ár tájékoztatás eszközei	18-20	csoportos
<b>Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás</b>			
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 7	Az áruforgalmi mérleg sor elemei	21-23	egyéni
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 7	Kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek)	24-25	páros
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 7	Ételköltség, ital-költség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése)	26-28	páros
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 7	Kalkulációs számítógépes alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele, c	29-32	páros
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 7	Beszerezés: beszállítók kiválasztása, ajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés	33-35	páros
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 7	Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia,	36-37	páros

		munkavédelmi, tűzrendészeti előírások		
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 7	Készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, belső mozgásbizonylatok kiállítás	38-40	páros
	Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 7	A készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készlet Készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítése Anyagi felelősség	38-41	páros
	Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 7	Elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyilvántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezelése	42-43	páros
	Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 7	Az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök Leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeletár	44-45	páros
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Létszám- és bérgazdálkodás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Álláshirdetések Álláskereső: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás</b> TEA-s.sz: 7	1-2.óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása</b> TEA-s.sz: 7	3.óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Tréningek: orientációs tréning, szakmai tréning</b> TEA-s.sz: 7	4.óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A munkaviszony létesítése és megszüntetése</b> TEA-s.sz: 7	5.óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>A belépés és a kilépés folyamata, dokumentumai</b> TEA-s.sz: 7	6.óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás</b> TEA-s.sz: 7	7-8.óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>A munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai</b> TEA-s.sz: 7	9.óra		
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése</b> TEA-s.sz: 7	10.óra		

	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése</b> TEA-s.sz: 7	11.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>A munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok</b> TEA-s.sz: 7	12.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Munkakörök és szükséges képzettségek</b> <b>Munkaköri leírások</b> TEA-s.sz: 7	13.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások) Adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és TIP speciális szabályozása)</b> TEA-s.sz: 7	14-15.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)</b> TEA-s.sz: 7	16.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)</b> TEA-s.sz: 7	17-18.óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		munkaidő-beosztás elkészítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Szaktanterem	tanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések	-	-
Egyéb speciális feltételek	-	-

<b>A marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Marketing</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 8	Termékpolitika: az választék kialakításának szempontjai	1-3.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 8	Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei	4-7.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 8	Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)	8-11.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 8	Reklámhordozók elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.	12-14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 8	Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban ATL, BTL, gerillamarketing	15-17. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 8	Személyes eladás	18-21. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 8	Felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross-sell)	22-24. óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 8	Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok	25-27.óra	egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Marketing</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Online marketing: internet (WEB),</b>		1.óra	



	<b>közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog)</b> TEA-s.sz: 8	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Online elégedettség-visszajelző rendszerek</b> TEA-s.sz: 8	2.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Kommunikáció a közösségi oldalakon: netiket</b> TEA-s.sz: 8	3.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>A virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata</b> TEA-s.sz: 8	4.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei</b> TEA-s.sz: 8	5.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Belső PR – szervezeti kultúra</b> TEA-s.sz: 8	6-7.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat</b> TEA-s.sz: 8	8.óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés</b> TEA-s.sz: 8	9.óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>árajánlat készítése csoport számára</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	szakterem	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>		

<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

Speciális szakmai kompetenciák

<b>A speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Konyhavezetési ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 9	Konyhában előforduló krízishelyzetek-, azok megoldása, konfliktuskezelés	1-12 óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 9	Beosztások készítése, helyettesítések megoldása	13-24.óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 9	Konyhai egységek munkájának összehangolása, valamint ezen a folyamatok dokumentációjának kezelése	25-46.óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 9	Higiéniai, tűzvédelmi és munkavédelmi szabályok betartatása, gondoskodás a szükséges eszközök meglétéről	47-60.óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 9	Konyhai folyamatok dokumentációi, azok kezelése	60-72.óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			<b>egy konyhai dokumentáció elkészítése</b>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			<b>osztályzat</b>	
<b>Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			-	
<b>Speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem			
<b>Eszközök és berendezések:</b>				
<b>Anyagok és felszerelések:</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>				

Munkavállalói idegen nyelv

A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-9. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	10-18. óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

E KSZ/12. évfolyam/2. félév

Ételkészítés-technológiai ismeretek

Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Speciális ételek (mentes, kímélő)			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	Kímélő és mentes menük létrehozása, technológiájuk, alapanyagaik	1-15.óra	páros
	Ételkészítés árukosárból			
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	3 fogásos menüsor készítése árukosárból	16-39.óra	páros	
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			háromfogásos menüsor összeállítása	
			Írásbeli	teszt

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata</b>		-
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpényők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

## Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Büfék összeállítása és tálalása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Büféasztalos étkeztetés megszervezése	1-7.óra	csoportos
	<b>Kalkuláció összeállítása</b>			
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	Kalkuláció elkészítése menühöz, rendezvényhez, vagy új igényhez	8-13óra	páros	
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés)			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			háromfogásos menüsor összeállítása	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		írásbeli feladatsor	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Konyha, előkészítők, raktárak		-	
Eszközök és berendezések:	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkaasztalok Számítógép		-	
Anyagok és felszerelések:	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)		-	
Egyéb speciális feltételek:	-			

## Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>Elszámoltatás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 5	Elszámoltatással kapcsolatos fogalmak	1.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 5	Termelés elszámoltatása	2.óra	páros
	Gyakorlati feladat 3.	Raktár elszámoltatása	3.óra	páros

	TEA-s.sz: 5			
	<b>Készletgazdálkodás</b>			
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 5	Készletgazdálkodással kapcsolatos fogalmak	4.óra	egyéni
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 5	Átlagszámítási módok	5.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 5	Forgási sebesség számítása	5-6,5 óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			Bizonylatok kitöltése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	írásbeli	teszt		
	gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Tanterem		Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Bizonylatok Számológép			
Anyagok és felszerelések:	-		-	
Egyéb speciális feltételek	-		-	

#### Üzleti menedzsment

<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja	<b>Vezetés a gyakorlatban</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 7	Vezetés aktuális metodikája, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetés gyakorlati példákon keresztül	1-32,5 óra	egyéni
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Vállalkozás indítása</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése A vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat</b>		32,5-45,5óra	

	<b>igénybevétele) A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai</b> TEA-s.sz: 6	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>standolás</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az üzleti menedzsment megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	-	-
<b>Anyagok és felszerelések</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek</b>	-	-

Marketing és protokoll

<b>Az marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Viselkedés és üzleti protokoll</b>			
	<b>Gyakorlati feladat 1.</b> TEA-s.sz: 8	A protokoll fogalma és értelmezése Viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.)	1-6.óra	páros
	<b>Gyakorlati feladat 2.</b> TEA-s.sz: 8	Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai	7-13.óra	páros

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 8	A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai	14-19,5.óra	páros
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Viselkedés és üzleti protokoll</b>			
	Tantárgy megnevezése 1.: <b>A protokoll fogalma és értelmezése</b> <b>Viselkedés, jellemvonások, tiszteletadás, pontosság stb.)</b> TEA-s.sz: 8	témakörének <b>A protokoll fogalma és értelmezése</b> <b>magatartási (jó modor, határozottság,</b>	1. óra	
	Tantárgy megnevezése 2.: <b>Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon</b> TEA-s.sz: 8	témakörének <b>Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel Köszönés (a négyes szabály értelmezése), kézfogás, egyéb köszönési formák, elköszönés Tegeződés, magázódás Kommunikáció telefonon</b>	2. óra	
	Tantárgy megnevezése 3.: <b>Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkétyák, ültetési táblók készítésének és elhelyezésének szabályai</b> TEA-s.sz: 8	témakörének <b>Öltözködési szabályok (dress-code) Ültetési rendek, ültetőkétyák, ültetési táblók készítésének és elhelyezésének szabályai</b>	3. óra	
	Tantárgy megnevezése 4.: <b>A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</b> TEA-s.sz: 8	témakörének <b>A vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete</b>	4. óra	
	Tantárgy megnevezése 5.: <b>A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai</b> TEA-s.sz: 8	témakörének <b>A kiszolgálás protokolláris sorrendje A kiemelt vendégek (VIP) kezelésének speciális szabályai</b>	5-6,5. óra	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>			<b>teszt</b>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				
<b>Írásbeli Gyakorlati feladat</b>	<b>Írásbeli</b>			
	<b>Gyakorlati feladat</b>			
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>			<b>osztályzat</b>	
<b>Marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				



A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	-	
<b>A marketing és protokoll megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem	Tanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

Speciális szakmai kompetenciák

<b>A speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja</b>	<b>Élmezésvezetői ismeretek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 9	Közétkeztetési konyhák és bennük zajló folyamatok	1-20.óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 9	Speciális igényeknek megfelelő étrendek és menük összeállítása	21-40.óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 9	Energiaérték számolása	41-52.óra	páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés)		<b>teszt</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>3 fogásos menü összeállítása</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>Osztályzat</b>		
<b>A speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>A speciális szakmai kompetenciák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem			
<b>Eszközök és berendezések:</b>				
<b>Anyagok és felszerelések:</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>				

Munkavállalói idegen nyelv

A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 6	1-6. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Állásinterjú TEA-s.sz: 6	7-13. óra
Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktátónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-



SZAKÁCS 2021

# ***Képzési program***

***Nagykálló***

**2021**

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Szakács
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 05
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részzakmák megnevezése:</b>	Szakácssegéd
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	175 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> <b>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!)</b>	
11.	<b>A képzés célja:</b>	Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács-helyettes, élelmezésvezető-helyettes) kéréseit munkavégzés közben.	Ismeri a feladatok elvégzésének sorrendjét, a megvalósítással kapcsolatos vezetői elvárásokat.	Választási lehetőség esetén az észszerűség és a szakmaiság mentén választja az optimális feladatmegoldást.	A napi munkafeladatok elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik, a felettes utasításai alapján végzi napi munkáját.
Konyhatechnológiai alap- és különleges műveletek végez.	Ismeri az ételkészítési műveleteket horizontálisan és vertikálisan. Ismeri az ételkészítési trendeket, új irányzatokat, megjelenő új technológiákat.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik. Az elkészülő étel (ízében, állagában, kinézetében) legmagasabb élvezeti értékének elérésére törekszik.	A konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi, teljes mértékben felelősséget vállal az által elkészített étel minőségéért és mennyiségéért.
Megkülönbözteti az íz, illat, állomány, textúra alapján, a vendéglátóipar által használt alapanyagokat (fűszerek, ízesítő anyagok, zöldségek, gyümölcsök).	Az ételkészítés során használt fűszereket, ízesítőket, alapanyagokat ismeri.	Friss és szárított fűszernövényekkel, ízesítő szerekekkel, jellegzetes karaktert kölcsönöz az ételeknek.	Az ízhatások elérése érdekében, megfelelő mértékkel ízesít, fűszerez, az étel jellegének megfelelően.
Kiválasztja az ételkészítéshez (előkészítéshez, elkészítéshez és a befejező műveletekhez) használatos vendéglátóipari eszközöket, szerszámokat.	Ismeri a vendéglátóipar termelő tevékenységéhez használt gépeket, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és berendezéseket vertikálisan és horizontálisan, azok biztonsági előírásait.	Gazdaságosan és esztétikusan végez ételkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett önállóan dolgozik. A tűz és balesetvédelmi szabályok betartása mellett az idevonatkozó HACCP szabályzatban szereplő előírást is gondosan betartja.
Munkáját a hatályos munkaügyi jogszabályoknak megfelelően végzi, adaptálva azt, a vendéglátó tevékenységre jellemzőkkel.	Ismeri a Munka Törvénykönyv, a kollektív szerződés, a munkaszerződés munkavégzésre vonatkozó szabályait.	Munkája során szem előtt tartja a munkavégzésére vonatkozó szabályokat, előírásokat. Munkavállalóként a munkahely vagyonának megőrzésére törekszik.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal saját munkavégzésért.
Hidegkonyhai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek végez, (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a	Ismeri a modern hidegkonyhai termékek előkészítési és (sütés, főzés, párolás, gőzölés, dermesztés, smirzírozás, glasszolás), az elkészült ételeket a jellegüknek megfelelően tárolja.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a hidegkonyhai technológiák betartására.	Önállóan készíti a modern és klasszikus hidegkonyhai termékeket.

jellegüknek megfelelően tárolja.			
Képes megkülönböztetni a rendezvények catering típusait (állófogadás, ültetett állófogadás, kávészünet). A megrendelői igények alapján összeállítja, megtervezi a rendezvény jellegének megfelelő menüt. A vendéglátó üzlet napi tevékenységéhez szükséges menüket állít össze, figyelembe veszi az üzlet jellegét és a szezonalitást.	Ismeri a különböző vendéglátó rendezvényeket, a rendezvényekre vonatkozó menüösszeállítás szempontjait, szabályait, munkafázisait.	Kreativitásából eredő ötleteivel színesíti a megrendelő elképzeléseit, tanáccsal láthatja el igény esetén.	A munka jellegének és a megrendelés létszámának függvényében csapatot szervez, a munkafolyamatokat irányítja, felügyeli és lebonyolítja. Önállóan tesz javaslatot a szezonális és a rendezvény jellegének megfelelő, megvalósítható menüösszeállításra.
A vendéglátó üzlet működéséhez szükséges árukészletet felméri, árut rendel, árut vesz át (mennyiségi, minőségi, érzékszervi szempontok szerint), raktároz a FIFO elv szerint.	Ismeri az üzlet működéséhez szükséges árukészlet kiszámításának módját, az árubeszerezés lehetőségeit és alternatíváit. Ismeri a minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel szabályait, követelményeit. Ismeri a FIFO elvet.	A raktárkészlet meghatározásánál, tulajdonosi felfogás szerint gondolkodik, nem halmoz fel többletkészletet. Munkája során magára nézve kötelezőnek fogadja el az áruátvétel szabályait.	Erkölcsei szempontok és a munkaszerződésében foglaltak szerint, anyagi felelősséget vállal a rábízott készletekre.
Árut vételez, és megrendelési mennyiséget számol, az üzlet napi munkamenetét biztosítja.	Ismeri a vételezési és rendelési mennyiség kiszámításának módját, a megrendelés munkafolyamatait és az azokat befolyásoló tényezőket.	Pontosan, precízen elvégzi a szükséges rendelési mennyiség kiszámolását, gondosan figyel a befolyásoló tényezőkre.	Szakmai felügyelet mellett végzi a rábízott vételezési és árumegrendelési munkafolyamatot.
Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának módját.	Törekszik számításai közben a pontosságra.	Felelősségteljesen és önállóan végzi számítási feladatait.
Adott rendezvényhez eszközlístát és nyersanyaglistát állít össze, figyelembe veszi a menükínálatot, valamint a rendezvény lebonyolításához szükséges alapanyagmennyiséget, eszközöket és berendezéseket.	Ismeri az eszköz- és alapanyagmennyiség megállapításának módszertanát.	Törekszik a megrendelő szempontjai által megtervezni a rendezvény lebonyolítását, szem előtt tartja a megvalósíthatóságot, a célszerűséget és a minőséget.	Felügyelet mellett és munkatársaival egyeztetve összeállítja a szükséges eszközöket és alapanyagokat.
Készletekkel gazdálkodik.	Ismeri a készlet típusokat, a szakosított tárolás jelentőségét.	Felismeri a készletcsökkenés és készletnövekedés okait.	Önállóan, precízen megállapítja és optimális

		Észreveszi a készletezés ráfordításainak jelentőségét.	szinten tartja a készletek nagyságát az üzletben.
Árukosárból menüsört állít össze és készít el.	Ismeri az optimális alapanyag- technológia párosításokat.	Törekszik az árukosárból létrehozható tökéletes menü elkészítésére.	Felelősségteljesen és önállóan végzi a menütervezést, összeállítást és az elkészítést.

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1. Tanműhely- vezető				
2. Szakirányú oktatásért felelős személy				
3. Oktató(k)				
4. Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Szaktanterem, tanműhely Konyha, előkészítők, raktárak
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék



		Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpényők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Számológép Bizonylatok
4.	Egyéb speciális feltételek:	

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

10. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	648	72%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	252	28%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	900	100%

11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	558	72%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	217	28%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	775	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

10. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Szakács – középszintű képzés/Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	108	0	108
2.	Szakács – középszintű képzés/ Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	72

3.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	540	0	540
4.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételek tálalása</b>	0	72	72
5.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	0	108	108
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		648	252	900

#### 11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv/ <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	0	62	62
2.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	62	0	62
3.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	62	0	62
4.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	434	0	434
5.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Ételek tálalása</b>	0	62	0
6.	Szakács – középszintű képzés/ <b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	0	93	0
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		558	217	775

#### A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is	
	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		

	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
	Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		
2.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
	Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		
3.	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat.	
	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál	

	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan	és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
	Éttermi igényeknek megfelelő tányér-deSSERTeket kreál.	Ismeri a tányér deSSERTek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		
	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkodni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		
4.	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mérték-egység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezon-ját.	Teljesen önállóan		
	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges	Teljesen önállóan		
	Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyha-technológiákat.	Teljesen önállóan		
	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkuláció-	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép

		készítés és - átalakítás szabályait.			szakszerű használata
5.	Lebonyolítja a beérkező alapanyagnak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggyártáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
	Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
	Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árukezelési szoftver működését, adatokat rögzíti a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátó- ipari célszoftverek használatával
	A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
	Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszköz- mennyiség és alapanyag- mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
	Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának	Instrukció alapján részben önállóan		

	megéri és elemzi.	lehetséges módjait.			
	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
6.	Internetes állás kereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az állás kereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az állás keresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy állás keresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyezhető illő.	Hatékonyan tudja állás kereséshez használni az internetes böngészőket és állás kereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	helyezhető illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését,	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve

	a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.			a formai szabályokat.
	Kitölti és a munka- adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókinccsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakács – középszintű képzés				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszámja
		10. t/gy	11. t/gy	Az évfolyam összes óraszámja		
	<b>Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>170</b>
	Előkészítés	0	20	0	0	20
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0	20	0	0	20
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek	0	20	0	0	20
	Alapkészítmények	0	4	0	0	4
	Sűrítési eljárások	0	10	0	0	10
	Bundázási eljárások	0	14	0	0	14
	Mártások	0	20	0	0	20
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)	0	0	0	18	18
	Pékáruk és cukrászati alaptészták	0	0	0	18	18
	Savanyítás, tartósítás	0	0	0	26	26
	<b>Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Kézi szerszámok	0	20	0	0	20
	Hűtő és fagyasztó berendezések	0	20	0	0	20
	Főző és sütő berendezések	0	20	0	0	20
	Egyéb berendezések és gépek	0	12	0	0	12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	0	0	0	62	62
	<b>Ételkészítés-technológiai ismeretek</b>	<b>144</b>	<b>396</b>	<b>62</b>	<b>372</b>	<b>974</b>
	Főzés	37	100	0	0	137
	Gőzölés	33	91	0	0	124
	Párolás	38	105	0	0	143
	Sütés I.	36	100	0	0	136
	Sütés II.	0	0	10	58	68
	Különleges technológiák	0	0	9	55	64
	Cukrászat	0	0	18	106	124
	Speciális ételek (mentes, kímélő)	0	0	9	56	65
	Ételkészítés árukosárból	0	0	16	97	113
	<b>Ételek tálalása</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>134</b>
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	0	20	0	0	20
	Szezonális alapanyagok használata	0	17	0	0	17
	Heti menük összeállítása	0	15	0	0	15
	Alkalmi menük összeállítása	0	20	0	0	20
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	0	0	0	17	17
	Nemzetközi ételismeret	0	0	0	17	17
	Büfék összeállítása és tálalása	0	0	0	16	16
	Kalkuláció összeállítása	0	0	0	12	12
	<b>Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>201</b>
	Áruátvétel	12	0	0	0	12
	Árugazdálkodási szoftverek használata	54	0	0	0	54
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése	6	0	0	0	6

Szakács – középszintű képzés



Az anyagfelhasználás kiszámítása	0	0	18	0	18
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása	12	0	0	0	12
Raktározás	24	0	0	0	24
Árképzés	0	0	23	0	23
Bizonylatolás	0	0	15	0	15
Elszámoltatás	0	0	15	0	15
Készletgazdálkodás	0	0	22	0	22
<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>	<b>252</b>	<b>648</b>	<b>155</b>	<b>558</b>	<b>1613</b>

10. évfolyam

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:	<b>Előkészítés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	Növényi eredetű élelmiszerek előkészítése (idényszerűség fontossága)	1-10. óra	páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	Állati eredetű élelmiszerek előkészítése	11-20. óra	páros
	<b>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</b>			
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés	21-23. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés	24-26. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás	27-29. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton	30-32. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés	33-36. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)	37-40. óra	páros
<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</b>				
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1	Alaplevek fajtái, használatuk	41-45. óra	csoportos	

Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1	<b>Rövidlevek fajtái, használatuk</b>	46-50. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 1	<b>Kivonatok jelentése, jelentősége</b>	51-55. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 1	<b>Pecsenyelevek</b>	56-60. óra	csoportos
<b>Alapkészítmények</b>			
Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 1	<b>fűszervajak előállítása: hidegen és melegen kevert fűszervajak</b>	61. óra	páros
Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 1	<b>farce-ok előállítása: máj- és húsfarce-ok</b>	61. óra	páros
Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 1	<b>páclevek előállítása: nyers és főtt páclé vadakhoz</b>	62. óra	páros
Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 1	<b>marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húсок, halak, zöldségek és gyümölcsök aromtizálására szolgálnak.</b>	62. óra	páros
Gyakorlati feladat 17. TEA-s.sz: 1	<b>egyszerű gyúrt tészta előállítása: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez</b>	63. óra	páros
Gyakorlati feladat 18. TEA-s.sz: 1	<b>duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható</b>	64. óra	páros
Gyakorlati feladat 19. TEA-s.sz: 1	<b>muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelökként, habgaluskaként hasznosítható</b>	64. óra	páros
<b>Sűritési eljárások</b>			
Gyakorlati feladat 20. TEA-s.sz: 1	<b>a liszttel történő sűrités fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrités szárazon pirított liszt felhasználásával</b>	65-66. óra	páros
Gyakorlati feladat 21. TEA-s.sz: 1	<b>keményítők használata</b>	67. óra	páros
Gyakorlati feladat 22. TEA-s.sz: 1	<b>egyéb sűritők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait</b>	68. óra	páros
Gyakorlati feladat 23.	<b>az étel sűritése saját anyagával</b>	69-70. óra	páros

	TEA-s.sz: 1			
	Gyakorlati feladat 24. TEA-s.sz: 1	sűrités tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)	71-72. óra	páros
	Gyakorlati feladat 25. TEA-s.sz: 1	sűrités zsemlemorzsával, kenyérrel	73. óra	páros
	Gyakorlati feladat 26. TEA-s.sz: 1	burgonyával történő sűrités	74. óra	páros
<b>Bundázási eljárások</b>				
	Gyakorlati feladat 27. TEA-s.sz: 1	natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta	75-88. óra	páros
<b>Mártások</b>				
	Gyakorlati feladat 28. TEA-s.sz: 1	francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése	89-93. óra	páros
	Gyakorlati feladat 29. TEA-s.sz: 1	az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása	94-98. óra	páros
	Gyakorlati feladat 30. TEA-s.sz: 1	hideg mártások előállítása	99-103. óra	páros
	Gyakorlati feladat 31. TEA-s.sz: 1	egyéb meleg mártások készítése	104-108. óra	páros
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			teszt	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			alaplé készítése	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Konyha, előkészítők, raktárak		-	
Eszközök és berendezések:	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók		-	

	Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Serpenyők Sütők Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Kéziszerszámok</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Kéziszerszámok használata, karbantartása</b>	<b>szakszerű tisztítása,</b>	1-6. óra páros
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Kés élezése</b>		7-14. óra páros
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Húsdaráló, kutter és egyszerűbb gépek szét-és összeszerelése, tisztán tartásuk</b>		15-20. óra páros
	<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések működése, kezelése, programozása</b>		21-40. óra páros
	<b>Főző- és sütőberendezések</b>			
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>különböző elveken működő hőközlő berendezések, a villany és gázüzemű sütők működése, programozása (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz- helyek)</b>		41-60. óra páros	

<b>Egyéb berendezések és gépek</b>				
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Pacojet használata: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagyaltot, jégkrémet, mouset, habot vagy mártásalapot kell készíteni.	61-62. óra	páros	
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Termomixer használata: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.	63-64. óra	páros	
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Szárító- és aszalóberendezés használata: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.	65-67. óra	páros	
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	VarioCooking Center használata: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.	68-69. óra	páros	
Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	Sous-viderunner használata: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést	70-72. óra	páros	
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		gépek ismerete		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt		
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés		
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat		
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-		
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-		
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie	-		

	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételkészítés-technológiai ismeretek

Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Főzés</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Főzési formák elsajátítása, alkalmazása:</b> <b>Pl.:</b> <b>Forralás: tészták, levesbetétek, köretek</b> <b>Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek</b> <b>Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek</b>	1-100. óra	páros

	<p>Posírozás: bevert tojás          Beforralás: fűszerkivonatok          Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrása          Blansírozás: zöldségek előfőzése          Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén</p>		
<b>Gőzölés</b>			
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	<p>Gőzölés formái, gőzöléshez szükséges gépek használata          Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek          Közvetett gőzölés: felfújtak</p>	101-191. óra	páros
<b>Párolás</b>			
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	<p>Párolási technikák elsajátítása.          Párolás típusai:          Egyszerű (együtemű) párolás:          Halak (rövid lében)          Gyümölcsök Összetett párolások:          Hússzeletek          Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)          Apró húsok, pörköltök</p>	192-296. óra	páros
<b>Sütés I.</b>			
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	<p>Nyílt légterű sütések megismerése:          Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése          Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rosté- lyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése          Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése          Piritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklával          Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyagképződéssel járó hőkezelés,</p>	297-396. óra	páros

		<p>célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés</p> <p>Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén</p>		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Főzés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Főzés fogalma, formái</b> TEA-s.sz: 3		1-35. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3		36. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3		37. óra	
	<b>Gőzölés</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Gőzölés formái, gőzöléshez szükséges gépek használata</b> TEA-s.sz: 3		38-68. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3		69. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3		70. óra	
	<b>Párolás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Párolási technikák elsajátítása. Párolás típusai</b> TEA-s.sz: 3		71-106. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3		107. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3		108. óra	
	<b>Sütés I.</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Nyílt légtérű sütések megismerése</b> TEA-s.sz: 3		109-141. óra	
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3		142. óra		



	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	143. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 3	144. óra
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<b>főzés, gőzölés, párolás és nyílt légterű sütések fogalma</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		<b>osztályzat</b>
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	Szaktanterem, tanműhely Konyha, előkészítők, raktárak
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander

	Salátacentrifuga Szerpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	Salátacentrifuga Szerpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

### Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	<b>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Tálalóeszközök, tálak, megismerése	1-3. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 4	Tálalási szabályok megismerése	4-6. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 4	Hús szeletelésének, darabolásának szabályai.	7-10. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 4	Köreték, mártások tálalásának szabályai	11-14. óra	páros
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 4	Tálalási módok	15-18. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 4	Díszítőelemek, -anyagok megismerése, alkalmazása	19-20. óra	egyéni
	<b>Szezonális alapanyagok használata</b>			
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 4	Szezonális alapanyagok megismerése	21-28. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 4	Szezonális alapanyagok használata	29-37. óra	páros
	<b>Heti menük összeállítása</b>			
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 4	Heti menü összeállításának szabályai, összeállítása	38-52. óra	páros
	<b>Alkalmi menük összeállítása</b>			
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 4	Alkalmi menü összeállításának szabályai, összeállítása	53-72. óra	páros
<b>Értékelés</b>				

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		menü összeállítása
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Konyha, előkészítők, raktárak	-
Eszközök és berendezések:	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkasztalok Számítógép	-
Anyagok és felszerelések:	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Áruátvétel</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Áruátvétel módjai</b> TEA-s.sz: 5	1-2. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel</b> TEA-s.sz: 5	3-4. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Minőségmegőrzési és fogyaszthatósági idő az egyes termékeknél</b> TEA-s.sz: 5	5-7. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Nem megfelelő szállítás esetén teendők</b> TEA-s.sz: 5	8-10. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	11. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	12. óra
	<b>Árugazdálkodási szoftverek használata</b>	

Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>A beérkezett áru elvezetési az árugazdálkodási rendszerbe</b> TEA-s.sz: 5	13-64. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	65. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	66. óra
<b>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Eszközök megismerése</b> TEA-s.sz: 5	67. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Adott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok és eszközök összegyűjtése</b> TEA-s.sz: 5	68. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Anyaghányad-számítás</b> TEA-s.sz: 5	69-70. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	71. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	72. óra
<b>Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Raktárból vételezendő mennyiség megállapítása</b> TEA-s.sz: 5	73-74. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Rendelési mennyiség kiszámolása</b> TEA-s.sz: 5	75-76. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Tömegszámítás</b> TEA-s.sz: 5	77-78. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Veszteségszámítás</b> TEA-s.sz: 5	79-80. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Tömegnövekedés számítása</b> TEA-s.sz: 5	81-82. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	83. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	84. óra
<b>Raktározás</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Raktározás fogalma, célja</b> TEA-s.sz: 5	85-87. óra

	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Áruk tulajdonságai, szakosított raktárak fogalma</b> TEA-s.sz: 5	88-90. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Elvek megismerése: tiszta út elve, egyenes út elve, FIFO elv, 6M elve, JIT elv</b> TEA-s.sz: 5	91-93. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Beérkezett áru nettó és bruttó tömegének kiszámítása</b> TEA-s.sz: 5	94-105. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	106. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	107. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 5	108. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		az áruk felismerése és megfelelő szakosított raktárba való elhelyezése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	Számítógép, számológép
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás

<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	<b>Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)</b>			
	Gyakorlati feladat 1.	kolbászok, hurkák	1-4. óra	páros

óraszám és ajánlott szervezési módja:	TEA-s.sz: 1			
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>galantinok, ballotine</b>	5-8. óra	páros
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>pástétomok</b>	9-13. óra	páros
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>terrinesek</b>	14-18. óra	páros
	<b>Pékáruk és cukrászati alaptészták</b>			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>az élesztő és a kovász működése és használata</b>	19-20. óra	páros
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 1	<b>Alaptészta sütése</b>	21-25. óra	páros
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 1	<b>Kelt, omlós, kevert és égetett tészta készítése</b>	26-31. óra	páros
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 1	<b>Kovász segítségével kifli és egyszerűbb kenyér sütése.</b>	32-36. óra	páros
	<b>Savanyítás, tartósítás</b>			
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 1	<b>Savanyítás folyamata</b>	37-49. óra	páros	
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 1	<b>Savanyított zöldség/gyümölcs készítése</b>	50-62. óra	páros	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>alaptészta sütése</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>osztályzat</b>		
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>-</b>		
<b>Az előkészítés és élelmiszerfeldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak		<b>-</b>	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Grillező - rostlap Húsdaráló		<b>-</b>	

	Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Szerpenyők Sütők Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</b>		
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 2	<b>A használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatok elsajátítása</b>	1-62. óra páros
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		egy gép beüzemelése és tisztítása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	teszt	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		osztályzat	
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-	
<b>A konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie	-	

	Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételkészítés-technológiai ismeretek

Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Sütés II.</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 3	<b>Zárt légterű sütések</b> <b>Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok</b> <b>Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)</b> <b>Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)</b> <b>Melegen füstölés</b>	1-58. óra	páros



	Serpenyőben elkezdett sütés befejezése		
<b>Különleges technológiák</b>			
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 3	Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru) Melegen füstölés Serpenyőben elkezdett sütés befejezése	59-72. óra	páros
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 3	Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.	73-86. óra	páros
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 3	Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.	87-99. óra	páros
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 3	Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes íz és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.	100-113. óra	páros
<b>Cukrászat</b>			
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz: 3	Tésztakészítési technológiák megismerése (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)	114-127. óra	páros
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz: 3	Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek elkészítése	128-141. óra	páros
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz: 3	Változatos gyümölcskészítmények elkészítése (pürék, zselék, töltelékek)	142-154. óra	páros
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz: 3	Édes és sós töltelékek elkészítése	155-167. óra	páros
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz: 3	Habok elkészítése (mousse, habosított ganache, espuma)	168-180. óra	páros

	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz: 3	<b>A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)</b>	181-193. óra	páros
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz: 3	<b>Édes felfújtak, pudingok elkészítése</b>	194-206. óra	páros
	Gyakorlati feladat 13. TEA-s.sz: 3	<b>Mártások, öntetek elkészítése</b>	207-219. óra	páros
<b>Speciális ételek (mentes, kímélő)</b>				
	Gyakorlati feladat 14. TEA-s.sz: 3	<b>A kímélő és a mentes táplálkozás megismerése</b>	220-247. óra	páros
	Gyakorlati feladat 15. TEA-s.sz: 3	<b>A kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagok és technológiák alkalmazása</b>	248-275. óra	páros
<b>Ételkészítés árukosárból</b>				
	Gyakorlati feladat 16. TEA-s.sz: 3	<b>Háromfogásos menüsor elkészítése árukosárból</b>	276-372. óra	egyéni
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Sütés II.</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Zárt légterű sütések megismerése</b> TEA-s.sz: 3	1-8. óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	9. óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	10. óra	
	<b>Különleges technológiák</b>			
		Tantárgy témakörének megnevezése 41.: <b>Konfitálás: húsek saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsek esetében ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.</b> TEA-s.sz: 3	11-12. óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik</b> TEA-s.sz: 3	13-14. óra	
		Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Marinálás: savas környezetben történő</b>	15-16. óra	

	<b>fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.</b> TEA-s.sz: 3	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízrel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.</b> TEA-s.sz: 3	17. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	18. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	19. óra
<b>Cukrászat</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)</b> TEA-s.sz: 3	20-21. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek</b> TEA-s.sz: 3	22-23. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)</b> TEA-s.sz: 3	24-25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Édes és sós töltelékek</b> TEA-s.sz: 3	26-27. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Habok (mousse, habosított ganache, espuma)</b> TEA-s.sz: 3	28-29. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)</b> TEA-s.sz: 3	30-31. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Édes felfújtak, pudingok</b> TEA-s.sz: 3	32-33. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Mártások, öntetek</b> TEA-s.sz: 3	34-35. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	36. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	37. óra
<b>Speciális ételek (mentes, kímélő)</b>		

	Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>A kímélő és a mentes táplálkozás megismerése</b> TEA-s.sz: 3	38-40. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>A kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagok és technológiák alkalmazása</b> TEA-s.sz: 3	41-44. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	45. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	46. óra
<b>Ételkészítés árukosárból</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Háromfogásos menüsor elkészítése árukosárból</b> TEA-s.sz: 3	47-59. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 3	60. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 3	61. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Éves munka értékelése</b> TEA-s.sz: 3	62. óra
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>teszt</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>háromfogásos menüsor összeállítása</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>teszt</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>szóbeli kikérdezés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>osztályzat</b>
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az ételkészítés-technológiai ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak	Szaktanterem, tanműhely Konyha, előkészítők, raktárak
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép	Bain marie Burgonyakoptató - burgonya szeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép

	Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép	Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Főzőüst Grillező - rostlap Húsdaráló Hűtők - fagyasztók - sokkolók Kézi szerszámok Kézi turmix Kombisütő - gőzpároló Konfitáló - lassú sütő Konyhai kiegészítő eszközök Kutter - pépesítő Mérleg Mikrohullámú készülékek Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő Regeneráló szekrény Rostsütő Rozsdamentes pultok állványok Salamander Salátacentrifuga Serpenyők Sokkoló Sous-vide gép Sütők Számítógép Szeletelő Tűzhelyek Vágólapok Vákuumcsomagoló gép
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

#### Ételek tálalása

Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Rendezvények konyhai feladatai	1-5. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Catering megszervezése a konyhai részhez	6-11. óra	páros
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Dokumentáció készítése a rendezvényhez	12-17. óra	egyéni
	<b>Nemzetközi ételismeret</b>			
Gyakorlati feladat 1.	Nemzetközi konyhák speciális és	18-23. óra	csoportos	

	TEA-s.sz: 4	hagyományos alapanyagai		
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Nemzetközi konyhák kész fogásai	24-28. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Nemzetközi konyhák technológiái	29-34. óra	csoportos
<b>Büfék összeállítása és tálalása</b>				
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Büféasztalos étkezés megszervezése	35-50. óra	egyéni
<b>Kalkuláció összeállítása</b>				
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 4	Kalkuláció elkészítése menühöz, rendezvényhez vagy új igényhez	51-62. óra	egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			teszt	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			kalkuláció elkészítése egy rendezvényre	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	Írásbeli		teszt	
	Gyakorlati feladat		szóbeli kikérdezés	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):			osztályzat	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			-	
<b>Az ételek tálalása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Konyha, előkészítők, raktárak		-	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bain marie Kézi szerszámok Konyhai kiegészítő eszközök Mérleg Munkasztalok Számítógép		-	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Tálaláshoz szükséges eszközök (tányérok)		-	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-		-	

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Anyagfelhasználás kiszámítása</b>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalma</b> TEA-s.sz: 5	1-3. óra

Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Anyaghányad-kalkuláció számítása</b> TEA-s.sz: 5	4-16. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	17. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	18. óra
<b>Árképzés</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>Fogalmak: nettó ár, bruttó ár, eladási ár, beszerzési ár, ÁFA, haszonkulcs, árrés</b> TEA-s.sz: 5	19-20. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 6.: <b>Vendéglátásban használt ÁFA-kulcsok</b> TEA-s.sz: 5	21-22. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 7.: <b>Árképzés képlete</b> TEA-s.sz: 5	23. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 8.: <b>Feladatok megoldása a képlet segítségével</b> TEA-s.sz: 5	24-34. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 9.: <b>Engedményes ár és felár számítása</b> TEA-s.sz: 5	35-39. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 10.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	40. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 11.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	41. óra
<b>Bizonylatolás</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 12.: <b>Bizonylat fogalma, bizonylati elvek</b> TEA-s.sz: 5	42-43. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 13.: <b>Bizonylatok csoportosítása: keltezésük, kiállításuk szerint</b> TEA-s.sz: 5	44-45. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 14.: <b>Kézpénzfizetési és átutalásos számla, nyugta és szállítólevél kitöltése</b> TEA-s.sz: 5	46-48. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 15.: <b>Rontott bizonylattal való teendők</b> TEA-s.sz: 5	49-50. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 16.: <b>Vásárlók könyvének ismerete, használata, elhelyezése</b> TEA-s.sz: 5	51. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 17.: <b>Készletgazdálkodás bizonylatai: vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat kitöltése</b>	52-54. óra

TEA-s.sz: 5	
Tantárgy témakörének megnevezése 18.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	55. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 19.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	56. óra
<b>Elszámoltatás</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 20.: <b>Fogalmak: fizetendő hiány, többlet, egyezőség, normalizált hiány, forgalmazási veszteség, készletartási veszteség</b> TEA-s.sz: 5	57. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 21.: <b>Raktárelszámoltatás</b> TEA-s.sz: 5	58-63. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 22.: <b>Termelés elszámoltatása</b> TEA-s.sz: 5	64-69. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 23.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	70. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 24.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	71. óra
<b>Készletgazdálkodás</b>	
Tantárgy témakörének megnevezése 25.: <b>Készletgazdálkodás fogalma, jelentősége a vendéglátásban</b> TEA-s.sz: 5	72. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 26.: <b>Fogalmak: nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés, készletcsökkenés. Áruforgalmi mérlegsor felállítása</b> TEA-s.sz: 5	73-74. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 27.: <b>Számtani és kronológikus átlag számítása</b> TEA-s.sz: 5	75-77. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 28.: <b>Forgási sebesség napokban és fordulatokban kiszámítása és értelmezése</b> TEA-s.sz: 5	78-80. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 29.: <b>Összefoglalás</b> TEA-s.sz: 5	81. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 30.: <b>Számonkérés</b> TEA-s.sz: 5	82. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 31.: <b>Felkészülés a szakmai vizsgára</b> TEA-s.sz: 5	83-92. óra
Tantárgy témakörének megnevezése 32.: <b>Éves munka értékelése</b>	93. óra



	TEA-s.sz: 5	
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		az ár kialakításának megismerése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		-
<b>Az anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	bizonylatok, számológép
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)</b>						
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>				<b>Összes óraszám</b>
		<b>10. t/gy</b>	<b>11. t/gy</b>			
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszám</b>				
<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>62</b>
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések	0	0	11	0	11
	Önéletrajz és motivációs levél	0	0	20	0	20
	„Small talk” – általános társalgás	0	0	11	0	11
	Állásinterjú	0	0	20	0	20
	<b>Tanulási terület össz. óraszám:</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>0</b>
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>						
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskereső lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz: 6	1-11. óra				
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz: 6	12-31. óra				

	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz: 6	32-42. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Állásinterjú TEA-s.sz: 6	43-62. óra
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		teszt
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		önéletrajz és motivációs levél készítése
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	teszt
	Gyakorlati feladat	szóbeli kikérdezés
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		osztályzat
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	-	Tanterem
Eszközök és berendezések:	-	-
Anyagok és felszerelések:	-	-
Egyéb speciális feltételek:	-	-



SZAKÁCSSEGÉD

# ***Képzési program***

***Nagykálló***  
***2022***

Összefoglaló adatok

A szakma adatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Turizmus-vendéglátás
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Szakács
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 1013 23 05
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	2
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	2
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	-
8.	<b>Kapcsolódó részzakmák megnevezése:</b>	Szakácssegéd
9.	<b>A részzakma órakerete:</b>	600 óra
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel!.)	
11.	<b>A képzés célja:</b>	A szakácssegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a szakácsok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése. Zöldségeket, gyümölcsöket tisztít, pucol, darabol, szeletel és előkészíti azokat a főzéshez, sütéshez. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	Alapfokú végzettség

A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács,	Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri	Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.

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

A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
2.	Alkalmassági követelmények	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Tankonyha, előkészítők, raktárak, szaktanterem
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Kézi szerszámok Kézi turmix Mérleg Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	-
4.	Egyéb speciális feltételek:	-

A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

10. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	250	78%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	72	22%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	322	100%

11. évfolyam

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	216	78%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	62	22%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	278	100%

Tanulási területek (Forrás: PTT)

10. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	125	36	161
2.	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	125	36	161
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		250	72	322

11. évfolyam

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	108	31	139
2.	Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	108	31	139
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		216	62	278



A tanulási területek részletes szakmai tartalma

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, élelmezésvezető, főszakács helyettes, élelmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.	Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait.	Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.	
	Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.	Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azokat biztonságosan használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat.	
	Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.	Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.	

	Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri.	Ismeri a tömeg és őrztartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyagelőké szítésnek.	
--	---	--	--	---	--

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szakácssegéd – szakmai ismeretek				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszámja
		10. t/gy	11. t/gy	Az évfolyam összes óraszámja		
Szakácssegéd – szakmai ismeretek	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>	<b>36</b>	<b>125</b>	<b>31</b>	<b>108</b>	<b>300</b>
	Előkészítés	12	25	7	24	68
	Alapműveletek	6	25	6	21	58
	Fűszerezés, ízesítés	6	25	6	21	58
	Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek	6	25	6	21	58
	Alapkészítmények témakörei	6	25	6	21	58
	<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>	<b>36</b>	<b>125</b>	<b>31</b>	<b>108</b>	<b>300</b>
	Kéziszerszámok	9	31	7	27	74
	Hűtő- és fagyasztóberendezések	9	31	7	27	74
	Főző- és sütőberendezések	9	31	7	27	74
	Egyéb berendezések és gépek témakörei	9	32	10	27	78
	<b>Tanulási terület össz. óraszámja:</b>	<b>72</b>	<b>250</b>	<b>62</b>	<b>216</b>	<b>600</b>

10. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Az előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Előkészítés</b>	1-25. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Alapműveletek</b>	26-50. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Fűszerezés, ízesítés</b>	51-75. óra	csoportos
Gyakorlati feladat 4.	<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelevek</b>	76-100. óra	csoportos	

	TEA-s.sz: 1			
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>Alapkészítmények témakörei</b>	101-125. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>előkészítés</b> TEA-s.sz: 1		1-12. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>alpműveletek</b> TEA-s.sz: 1		13-18. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>fűszerezés, ízesítés</b> TEA-s.sz: 1		19-24. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</b> TEA-s.sz: 1		25-30. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>alapkészítmények témakörei</b> TEA-s.sz: 1		31-36. óra	
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>tudásszint feltátás, szóbeli visszakerdezés</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>nincs értékelés</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>nincs értékelés</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>nincs értékelés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>nincs értékelés</b>		
<b>Az előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>Az előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha, előkészítők, raktárak, szaktanterem		Szaktanterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kigépek Főző-sütőedények Kézi szerszámok Kézi turmix Mérleg Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék		-	

	Munkasztalok Olaj-györssütő	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Kézi szármok</b>	1-31. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b>	32-62. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Főző- és sütőberendezések</b>	63-93. óra	csopartos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Egyéb berendezések és gépek témakörei</b>	94-125. óra	csopartos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Kézi szármok</b> TEA-s.sz: 1		1-9. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b> TEA-s.sz: 1		10-18. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Főző- és sütőberendezések</b> TEA-s.sz: 1		19-27. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Egyéb berendezések és gépek témakörei</b> TEA-s.sz: 1		28-36. óra	
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>tudásszint feltátás, szóbeli visszakerdezés</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>nincs értékelés</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>nincs értékelés</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>nincs értékelés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>nincs értékelés</b>		
<b>A konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>-</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		<b>-</b>		
<b>A konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha, előkészítők, raktárak, szaktanterem	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Kézi szerszámok Kézi turmix Mérleg Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

11. évfolyam

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás

Az előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>			
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Előkészítés</b>	1-24. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	<b>Alapműveletek</b>	25-45. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	<b>Fűszerezés, ízesítés</b>	46-66. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	<b>Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsényekek</b>	67-87. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz: 1	<b>Alapkészítmények témakörei</b>	88-108. óra	csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>előkészítés</b> TEA-s.sz: 1		1-7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>alapműveletek</b> TEA-s.sz: 1		8-13. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>fűszerezés, ízesítés</b> TEA-s.sz: 1		14-19. óra	

	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek</b> TEA-s.sz: 1	20-25. óra
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <b>alapkészítmények témakörei</b> TEA-s.sz: 1	26-31. óra
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>tudásszint feltátás, szóbeli visszakerdezés</b>
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>nincs értékelés</b>
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>nincs értékelés</b>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>nincs értékelés</b>
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>nincs értékelés</b>
<b>Az előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-
<b>Az előkészítés és élelmiszer-feldolgozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha, előkészítő, raktárak, szaktanterem	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kisgépek Főző-sütőedények Kézi szerszámok Kézi turmix Mérleg Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorssütő	-
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása

<b>A konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám</b>	<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>		
	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: 1	<b>Kéziszerszámok</b>	1-27. óra csoportos

és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz: 1	Hűtő- fagyasztóberendezések és	28-54. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz: 1	Főző- és sütőberendezések	55-81. óra	csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz: 1	Egyéb berendezések és gépek témakörei	82-108. óra	csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	<b>Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása</b>			
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Kéziszerszámok</b> TEA-s.sz: 1		1-7. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Hűtő- és fagyasztóberendezések</b> TEA-s.sz: 1		8-14. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Főző- és sütőberendezések</b> TEA-s.sz: 1		15-21. óra	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Egyéb berendezések és gépek témakörei</b> TEA-s.sz: 1		22-31. óra	
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<b>tudásszint feltátás, szóbeli visszakerdezés</b>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<b>nincs értékelés</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<b>nincs értékelés</b>		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	<b>nincs értékelés</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		<b>nincs értékelés</b>		
<b>A konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		-		
<b>A konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Tankonyha, előkészítők, raktárak, szaktanterem		Szaktanterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő Egyetemes konyhagép Elektromos kigépek Főző-sütőedények Kézi szerszámok Kézi turmix Mérleg		-	

	Mosogatógép - edénytisztító gép - evőeszköz szárító Mosogatómedencék Munkaasztalok Olaj-gyorsütő	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	-	-
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-	-





SZOCIÁLIS ÁPOLÓ ÉS GONDOZÓ ESTI MUNKAREND

***Felnőttképzés***

# ***Képzési program***

***Nagykálló***

***2022***

## A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

#### 1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Szociális
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Szociális ápoló és gondozó
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0923 22 03
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Szociális ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Segédgondozó
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	320
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!)	
11.	<b>A képzés célja:</b>	
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	10.osztály

#### 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

#### 3.

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

1.	Az elsajátított szakmai kifejezéseket szóbeli és írásbeli kommunikációja során is használja. Erőszak- és akadálymentes kommunikációt alkalmaz az ellátottakkal és a kollégákkal.	Érti és megérti a mások által használt szakmai kifejezéseket. Pszichés problémákat, érzelmi igényeket nevez meg. Ismeri saját	Törekszik a minél szélesebb körű szakmai ismeretek elsajátítására. Reális önismerete van. Elfogadja a szakmaetikai irányelveket	A már elsajátított szakmai kifejezéseket igyekszik önállóan, a szövegkörnyezetnek megfelelően használni. Tiszteletteljes,
----	--	---	---	---

#### 4.

	Szakértelmét elméleti és gyakorlati síkon tovább fejleszti, amelyet munkája során sikeresen alkalmaz.	szakmai illetékességére		másokra figyelve érzékeli a változásokat. Együttműködik más szakemberekkel, betartja szakmai illetékessége határait.
2.	Megfogalmazza az emberi szervezet működésének problémáit, tüneteit. Azonosítja a lehetséges járványtani eseteket. Kompetencia-határán belül cselekszik: jelzi, illetve a megoldásban játszik szerepet.	Ismeri az emberi test felépítését, működését. Tisztában van azzal, hogy mikor, kinek és milyen jelzéseket kell megtenni a működésbeli eltéréssel kapcsolatban.	Elfogadja a beteg ember szubjektív panaszait, empátikus azok megszüntetése iránt. Törekszik a járványok elkerülésére a kompetenciahatárok betartásával.	Észleli a betegségek kialakulását, megjelenését és a tünetek megjelenésekor jelzéssel él az illetékes szakember/ek/ felé. Vezetői és orvosi irányítással részt vesz a járványok megakadályozásában, a terjedés megelőzési feladataiban.
3.	Szükséglet felmérés során feltárja az idősek, pszichiátriai betegek, szenvedélybetegek, fogyatékossgal élők gyógyszerelési nehézségeit.	Ismeri a gyógyszerek fajtáit, beadási módjait	Szem előtt tartja a gyógyszerelés szükségességét, és segítséget nyújt a szakápolásban dolgozó személyzet tagjainak az ellátottal való elfogadtatásban.	Orvosi irányítással segítséget nyújt a gyógyszeres terápia megvalósításában.
4.	Szükség esetén alkalmazza az elsősegélynyújtás gyakorlati elemeit. (sebellátás, újraélesztés stb.)	Ismeri az elsősegélynyújtás szabályait. Felismeri az életet veszélyeztető állapotokat.	Szem előtt tartja az emberi élet megmentését, a veszélyhelyzet elhárítását.	Önállóan vagy másokkal együttműködve döntéseket hoz az életmentés folyamatában.

5.	Részt vesz, megtervezi a gondozás és alapápolás lépéseit, folyamatát.	Ismeri a gondozási, alapápolási feladatokat egy ellátott kapcsán mind belgyógyászati, mind sebészeti betegségek esetén.	Kész a közös munkára a gondozó, ápoló személyzet tagjaival.	Másokkal együttműködve végzi a gondozási, ápolási feladatokat. Vezetője utasítása szerint, és a szakmai protokollok betartásával végzi szakmai tevékenységét.
6.	Használja és alkalmazza	Ismeri a higiénés	Szem előtt tartja a	Új megoldásokat

**5.**

	a beteg kényelmét szolgáló eszközöket.	betegápolás lépéseit, gondoskodik a beteg komfortérzetéről, kényelmi és biztonsági szükségleteiről.	beteg szükségleteinek kielégítését.	kezdemenyvez a szükségletek kielégítése érdekében a beteg gondozási szükségletét figyelembe véve.
7.	Tapasztalatával segíti a haldokló beteg ápolását, gondozását, szükség esetén előkészíti a temetés lebonyolítását a munkaköri leírásának megfelelően.	Ismeri a haldoklás és gyász fázisait.	Empatikus a haldoklóval és a gyászolóval, egyaránt igyekszik egyénre szabottan támogatni őket.	Magára nézve kötelezőnek tartja a szociális szakmai etikai irányelvek előírásait.
8.	A kliens/ellátott komfortérzetének megteremtése érdekében használja a szociális munka értékeinek, elméletének és gyakorlatának összekapcsolódó rendszerét.	Ismeri a szociális munka színtereit, értékeit. Ismeri a szociális munka értékbeni és etikai szabályait.	Szem előtt tartja a kliens/ellátott helyzetét a társadalmi konfliktusok kezelése mellett, valamint nyitott az új megoldásokra a különböző kapcsolatok hatékony működése érdekében.	A kliens személyére szóló megoldásokat keres a munkavégzése során. A személyzet tagjaival együttműködve hoz döntéseket a kliens/ellátott problémáinak megoldása érdekében.
9.	Segítő feladata során hatékonyan használja az elköteleződés, értékrend, kommunikáció, szükséglet felmérés, tervezés, képessé tevés kompetenciákat.	Tisztában van a szociális munka kulcskompetenciáival.	Törekszik a kulcskompetenciák egyensúlyban tartására.	Másokkal együttműködve alkalmazza a kulcskompetenciákat, segít az önálló döntéshozatalban.

10.	Hatékonyan bekapcsolódik az esetmegbeszélő csoportok működésébe, esethozóként, illetve az esetmegbeszélő csoport tagjaként.	Ismeri azokat a helyzeteket, problémákat, eseteket, amelyek, esetmegbeszélés témái lehetnek.	Szem előtt tartja az esethozó problémáját és a környezetnek ehhez való viszonyulását.	Az eset megoldása során felelősséget vállal a saját, illetve a csoport munkájáért.
11.	Az egyén komfortérzetét veszélyeztető probléma több szempontú megközelítése során bekapcsolódik a lehetséges megoldási módokba a veszélyeztető probléma elhárítása érdekében.	Ismeri a problémamegoldás i modell fázisait.	Javaslatokat tesz a hatáskörébe tartozó problémák esetleges megoldásaira.	Másokkal együtt értékeli a problémamegoldás lehetséges eredményeit.

## 6.

12.	Felismeri a krízishelyzeteket, feltárja azok okait, elemzést készít, és javaslatot tesz a megoldásra.	Ismeri a lélektanilag kritikus állapot okait. Részt vesz a megfelelő megoldási stratégia kiválasztásában.	Szem előtt tartja a kliens egyéni elvárásait, és összehangolja a közvetlen környezetével.	Másokkal együttműködve felelős döntést hoz a krízisből való kimoszulás érdekében.
13.	Mentálhigiénés ismeretei által képes a jól és rosszul működő természetes támaszok azonosítására, a jól működő természetes támaszok megkeresésére.	Ismeri a mentálhigiéné alapfogalmait, a jól és rosszul működő természetes támaszokat.	Törekszik a kompetenciáinak figyelembevételével el a leginkább megfelelő természetes támasz kiválasztására.	Önállóan és a team tagokkal együttműködve, a segítő kapcsolat felhasználásával végzi tevékenységét.
14.	Támogatást nyújt a családi és személyes kapcsolatok megtartása céljából a kliens/ellátottak részére	Ismeri a mentálhigiénés segítés módszereit.	Szem előtt tartja a pozitív személyes és családi kapcsolatok kialakítását.	Új megoldásokat kezdeményez a megfelelő családi és társas kapcsolatok kialakítására a kliensek és ellátottak érdekében.
15.	Segítő, támogató tevékenységet végez krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek, fogyatékossgal élők körében	Ismeri a segítő, támogató technikákat a krónikus betegek, szenvedélybetegek , pszichiátriai betegek és fogyatékossgal élők segítésére.	Empatikus a krónikus betegek, szenvedélybetegek , pszichiátriai betegek, fogyatékossgal élők problémái iránt.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a célcsoportok problémáinak megoldására, helyzetük javítására.

16.	Bekapcsolódik a bentlakásos intézmények mentálhigiénés feladatainak segítésébe (pl: lelki gondozás, foglalkoztatás, kapcsolattartás stb.)	Ismeri a bentlakásos intézményekben előforduló mentálhigiénés feladatokat.	Mentálhigiénés eszközrendszerét folyamatosan fejleszti. Elfogadja a szakmai irányelveket.	Irányítás mellett, csapatban végzi a mentálhigiénés feladatait.
17.	A lehetséges szociálpolitikai megoldásokat feltárja, és közülük az egyén számára a legmegfelelőbb módszereket kiválasztja.	Ismeri a szociálpolitika támogatási és ellátórendszerét. Az egyén számára a legmegfelelőbb tájékoztatást nyújtja.	Szem előtt tartja a kliens problémáját, és igyekszik a számára legadekvátabb megoldást kiválasztani.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, de másokkal együttműködve hoz döntéseket a társadalmi erőforrások elosztásában.
18.	A célcsoportok ellátása során adekvátan használja a társadalmi helyzet ismerveit és az ezeket célzó jogszabályokat.	Ismeri a fogyatékossgal élők, idősek és pszichiátriai betegek társadalmi helyzetét, esélyegyenlőségük et célzó jogszabályokat.	Szem előtt tartja a különböző társadalmi rétegeket célzó jogszabályokat.	Segítséggel, útmutatással szolgál a különböző célcsoportok problémáinak megoldása érdekében.
19.	Feltárja az egyes célcsoportok pszichés problémáit, a felismerés után a megoldásban is közreműködik.	Azonosítja az egyéni, csoportos és közösségi válsághelyzeteket, az elemi életfeltételek hiányát, az idős és fogyatékossgal élő ember és a pszichiátriai beteg pszichés problémáit.	Törekszik a jelzett célcsoportok pszichés problémáinak megoldására.	Másokkal együttműködve felelősséget vállal a különböző célcsoportok pszichés problémáinak megoldásában.
20.	Értelmezi az ellátott személy szükségleteit, megszüntetésük érdekében alternatívákat állít fel, és ezeket kivitelezi.	Ismeri a szükségleteket, erőforrásokat és a helyi cselekvési lehetőségeket.	Szem előtt tartja az ellátott egyén szükségleteit.	A csapat-tagokkal együttműködve igyekszik a szükségletek mielőbbi kielégítésére.

**A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)**

1.	Iskolai előképzettség	10 osztály
----	-----------------------	------------

2.	Alkalmassági követelmények	
2.1	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	Szükséges
2.2	Pályaalkalmassági vizsgálat:	Szükséges

**7. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhelyvezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

**8. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Szaktanterem, demonstrációs terem, adminisztrációs iroda
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<p>1. A demonstrációs terem felszerelése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● funkcionális betegágy</li> <li>● számoly</li> <li>● gördülő WC-szék</li> <li>● betegemelő</li> <li>● spanyolfal</li> <li>● személymérleg</li> <li>● kapaszkodó</li> <li>● előkészítő kocsi magasság-mérővel</li> <li>● védőrács</li> <li>● ágyazó kocsi</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● badella pedálos</li> <li>● lábtámasz</li> <li>● szennyes ledobó                      veszélyes hulladék</li> <li>● kombinált éjjeliszekrény</li> <li>● gyógyszer szekrény eszköze</li> <li>● támlás szék</li> <li>● fehérnemű szekrény</li>   <li>2.            Ágynemű és egyéb fehérnemű</li> <li>● nagylepedő</li> <li>● párna</li> <li>● borogató ruha</li> <li>● haránt lepedő</li> <li>● takaró</li> <li>● mosdókesztyű</li> <li>● takaróhuzat</li> <li>● pléd</li> <li>● konyharuha</li> <li>● párnahuzat</li> <li>● törölköző</li> <li>● szennyeszsák</li> <li>● kispárna huzat</li> <li>● hálóing</li> <li>● kényelmi eszközök</li> <li>● matracvédő</li> <li>● pizsama</li> <li>● gondozó matrac</li> <li>● köntös</li> <li>● kispárna</li> <li>● papucs</li>   <li>3.            Az ápolás–gondozás eszközei</li> <li>● műanyag tálca</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>● vízhőmérő</li> <li>● körömcsipesz</li> <li>● evőeszköz készlet</li> <li>● hőmérő</li> <li>● körömolló</li> <li>● étkészlet (tányérok)</li> <li>● szappantartó</li> <li>● hintőporos doboz</li> <li>● egyéni tálca étkezéshez</li> <li>● sampon, szappan, tusfürdő stb...</li> <li>● egyszer használatos borotva</li> <li>● pohárkészlet</li> <li>● fésű, hajkefe</li> <li>● egyszer használatos ápolási eszközök (pl. mosdókesztyű, bőrtisztító és bőrápoló eszközök)</li> <li>● csésze (készlet)</li> <li>● hajszárító</li> <li>● kancsó</li> <li>● tükör</li> <li>● üvegmosó</li> <li>● fogkefe</li> <li>● mosdótál (kicsi és nagy)</li> <li>● fogkrém</li> <li>● fogmosó pohár</li> <li>● nylon köpeny</li> <li>● vödör</li> <li>● körömkefe</li> </ul> <p>4. Váladékfelfogó és vizsgálatra küldésre szolgáló eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vesetál</li> <li>● ágytál</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ágytálmosó kefe</li> <li>• vizelő edény, férfi, női</li> <li>• vizelőüveg mosókefe</li> <li>• mérőhenger</li>   <li>5. Gumi eszközök</li> <li>• gumikesztyű</li> <li>• gumiujj</li> <li>• gumilepedő</li> <li>• katéterek</li> <li>• sarok és könyökgyűrű</li>   <li>6. Egyszer használatos eszközök</li> <li>• fecskendő (2, 5, 10, 20 ml)</li> <li>• inzulin fecskendő</li> <li>• egyszer használatos tűk</li> <li>• szájmaszk</li> <li>• decubitus alátét</li> <li>• inkontinencia betét</li> <li>• vizeletgyűjtő zsák</li> <li>• anus–prea tartály</li> <li>• spatula</li>   <li>7. Laboratóriumi eszközök</li> <li>• vércukorszint–mérő készülék</li> <li>• tesztcsík vércukorszint meghatározáshoz</li> <li>• tesztcsík vizelet meghatározáshoz</li> <li>• kémcsövek</li> <li>• zárt rendszerű vérvételi csövek</li>   <li>8. Gyógyszerek, vegyszerek</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● gyógyszerek (bemutatáshoz, gyakorláshoz)</li> <li>● fertőtlenítő szerek bőr- és eszközfertőtlenítéshez</li> <li>● alkohol</li> <li>● vazelin</li> <li>● parafinolaj</li> <li>● háztartási tisztító és fertőtlenítőszer</li> </ul> <p>9. Kötszerek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vatta ● papírvatta</li> <li>● gézpólya különböző méretben</li> <li>● gyorskötöző pólya</li> <li>● Ramofix</li> <li>● steril mull-lap különböző méretben</li> <li>● rugalmas pólya</li> <li>● intelligens kötszerek</li> </ul> <p>10. Egyéb eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vérnyomásmérő</li> <li>● fonendoszkóp</li> <li>● PEN</li> <li>● lázmérő</li> <li>● mérőszalag</li> <li>● horgas csipesz</li> <li>● anatómiai csipesz</li> <li>● vattatartó</li> <li>● szemcseppentő</li> <li>● veszélyes hulladéktároló</li> <li>● inhaláló készülék</li> <li>● nyomtatványok</li> </ul>
--	--	---

		<p>11. Az elsősegélynyújtás eszközei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mentőláda, felszereléssel</li> <li>• bőrfertőtlenítő szer többféle</li> <li>• biztosítótű</li> <li>• kötszerolló</li> <li>• pléd</li> <li>• ragtapasz</li> <li>• olló</li> <li>• lepedő</li> <li>• Ramofix csőháló kötszer különböző méretben</li> <li>• anatómiai csipesz</li> <li>• sebimitációs készlet</li> <li>• ledobó-tál</li> <li>• steril mullpólya</li> <li>• tálka különböző méretben</li> <li>• steril gyorskötöző</li> <li>• kesztyű</li> <li>• steril mull-lap mull-lap különböző méretben</li> <li>• kézfertőtlenítő</li> <li>• papírtörölköző</li> <li>• vatta</li> <li>• rugalmas pólya</li> <li>• törölköző</li> <li>• papírvatta</li> <li>• kötszerkapocs</li> <li>• pneumatikus sín</li> <li>• nyakrögzítő gallér</li> <li>• lélegeztető ballon + arcmaszk</li> <li>• háromszögletű kendő</li> <li>• reanimációs fantom</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• hordágy</li> </ul> <p>12. Szemléltető eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• csontváz</li> <li>• vese falitábla</li> <li>• szív falitábla</li> <li>• idegrendszer falitábla</li> <li>• vérkeringés falitábla</li> <li>• nemi szervek falitábla</li> <li>• emésztőrendszer falitábla</li> <li>• nyirokkeringés falitábla</li> <li>• agy falitábla</li> <li>• egész test izomrendszer falitábla</li> <li>• szétszedhető törzs moulage</li> <li>• szív moulage</li> <li>• fül moulage szem moulage agy moulage légúti moulage</li> </ul> <p>A gondozáshoz szükséges eszközök</p> <p>13. Háztartási- és konyhatechnikai eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• konyhaszekrény</li> <li>• konyha asztal</li> <li>• szék</li> <li>• hűtőgép</li> <li>• hűtőhőmérő</li> <li>• tűzhely</li> <li>• mikrohullámú sütő</li> <li>• edénykészlet</li> <li>• étkészlet</li> <li>• tálkészlet</li> <li>• szalvétatartó</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• evőeszközkészlet</li> <li>• tálca <ul style="list-style-type: none"> <li>• • kancsó</li> <li>• mércézett pohár</li> <li>• pohárkészlet</li> <li>• robotgép és egyéb konyhatechnikai eszközök: aprító, daráló, passzíroz</li> <li>• konyhamérleg</li> <li>• asztalterítő</li> <li>• konyharuha</li> <li>• kötény</li> <li>• háztartási tisztítószer</li> <li>• badella pedálos</li> <li>• méregszekrény</li> <li>• takarító eszközök (szivacs, kefe, vödör, seprű stb.)</li> <li>• porszívó</li> <li>• mosógép</li> <li>• ruhaszárító</li> <li>• vasaló</li> <li>•</li> <li>• vasalódeszka szobahőmérő</li> <li>•</li> </ul> </li> </ul> <p>14. Gyógyászati segédeszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bot</li> <li>• támbot</li> <li>• járókeret</li> <li>• kerekesszék</li> <li>• hallókészülék</li> <li>• rehabilitációt segítő gyógyászati segédeszközök</li> </ul> <p>15. Eszközök a foglalkozás és aktivitás szervezéséhez</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TV</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• videokamera</li> <li>• rádió</li> <li>• társasjátékok (sakk stb.)</li>   <li>• kézimunka eszközei (szabásminták, szabóolló, textil, filc, tű, kötőtű, horgolótű, fonál stb.)</li> <li>• eszközök papírmunkákhoz, rajzoláshoz (karton, festék, színes ceruza stb.)</li> <li>• sporteszközök</li> <li>• fejlesztést segítő eszközök</li>   <li>16. Egyéb eszközök</li> <li>• védőruhák</li> <li>• védőcipők</li> <li>• tűzoltó készülék</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

**9. A szakirányú oktatás tervezett időtartama** (Forrás: PTT)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	416,5	43%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	318,5	57%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	735	<b>100%</b>

**10. Tanulási területek** (Forrás: PTT)

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
1.	Munkavállalói ismeretek		9	9

2.	Munkavállalói idegen nyelv	-	31	31
3.	Lelki egészségvédelem	64,5	27	91,5
4.	Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei	15,5	98	113,5
5.	Gondozás	138	58	196
6.	Fejlesztő foglalkozások	15,5	15,5	31
7.	Ápolástan	94	15,5	109,5
8.	Klinikumi ismeretek	89	64,5	153,5
<b>A</b>	<b>tanulási területek összes óraszám:</b>	416,5	318,5	735

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### Munkavállalói ismeretek

2. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellem vonásait, annak pozitívumait	Teljesen önállóan	Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérért érintő változások nyomán követésére.	Internet és álláskeresés
Szakképzési munkaviszonyt létesít	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		



				sési portálok on információkat keres, rendszerez.
--	--	--	--	---

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Munkavállalói ismeretek		
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)				
	A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja
	10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja		
		e	gy	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeret	9		9
	Tanulási terület összórászáma:	9		9
		9		
A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1.		(óra)	
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Álláskeresés			(óra) 4
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Munkajogi alapismeretek			(óra) 1
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Munkaviszony létesítése			(óra) 3
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Munkanélküliség			(óra) 1
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Beszéd és írás készség		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Szövegértés,	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Önéletrajz, motivációs levél, feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Havi egy osztályzat, félévente	
<b>A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnök tanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem, tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>		Íróeszközök, IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

#### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

##### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Felismeri az alapvető szociális problémákat és elhelyezi azt a szociális ellátórendszeren belül	Ismeri a szociális és gyermekvédelmi intézményrendszert	Teljesen önállóan	Az emberi méltóságot tiszteltető, empátikus, humánus tartó	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés,

Felismeri a különböző szociális munkaformákat, meglátja annak szerepét a saját munkájában	Ismeri a szociális segítség eszköztárát és munkaformáit	Instrukció alapján részben önállóan	magatartás t mutat. Érzékeny a társadalmi problémák iránt. Csoportmunkában a közösség érdekeit fontosnak tartja. Törekszik saját	Információszerzés digitális, "okos" eszközökről.
Előítélet mentesen látja el a hozzá forduló ügyfeleket.	Ismeri a speciális igényű csoportok fogyatékkal élők, szenvedélybetegek, idősek jogait	Teljesen önállóan	tanulási céljainak megfogalmazására. Nyitott arra, hogy felelősséget vállaljon döntéseiért.	
Komplexen rendszerszemléletben lát rá egy adott esetre a munkája során	Rendszerelmélet, esettanulmány feldolgozása.	Instrukció alapján részben önállóan		
Segítséget nyújt	Kommunikáció elmélete és gyakorlata.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri etikai és erkölcsi dilemmákat	Szociális munka etikai kódexének és az adekvát jogszabályoknak az ismerete.	Teljesen önállóan		Digitális jogtár használata. Felhasználói szintű számítógép ismeret.
Ismereti a szociális intézményekben lévő szakmai munkaköröket.	Ismeri a szociális intézményrendszert	Teljesen önállóan		Prezentáció készítése.

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Lelki egészségvédelem			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>11.</b>	<b>12.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
Lelki egészségvédelem	<b>Mentálhigiéne</b>		-		

	Szakmai kommunikáció-,és képességfejlesztés				
	Esetmegbeszélés és szupervízió	-			
	Tanulási terület összórászama:				
<b>A mentálhigiéné megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>18 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:		óra	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:		óra	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>		óra	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra4</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:Mentálhigiéné alapismeretei TEA-s.sz:			<i>6 (óra) egyéni</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Életkorok mentálhigiéne TEA-s.sz:			<i>4 (óra) egyéni</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.Közösségi mentálhigiéné alapjai			<i>4 (óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: 4. Félelem, szorongás , stressz és kezelésük			<i>8 (óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése .: 5.Krízis ,krízisintervenció			<i>3(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése .: 6.Veszteségek, gyászolás			<i>3(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése .: 7.Kiegész, Burnoutés a Helfer szindróma			<i>3(óra)</i>
<b>Értékelés</b>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havi egy érdemjegy, negyedéves és féléves értékelés
<b>A mentálhigiéné megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor
<b>A mentálhigiéné megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem/Demonstrációs terem	Szaktanterem/Demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

<b>Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>
---

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	Gyakorlati feladat 1. Énkép, önismeret, társismeret	Énkép, önismeret, társismeret 11/12 évfolyam	6/11 6/12 óra/év	Egyéni/csoportos/páros
--	---	---	------------------------	------------------------

<b>óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 2.	Erőszak és akadálymentes kommunikáció 11/12 évfolyam	5/11 4/12 óra/év	Egyéni/csoportos/páros
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Kapcsolatok és tárgyalástechnika 12 évfolyam	6/12 óra/év	Egyéni/csoportos/páros
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Segítő kapcsolat, segítő beszélgetés 12 évfolyam	10/12 óra/év	Egyéni/csoportos/páros
	<i>Gyakorlati feladat 5</i>	Szakmai identitás, pályatükör 11/12 évfolyam	7/11 5/12 óra/év	Egyéni/csoportos/páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, negyedéves beszámoló	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlatok	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havonta egy érdemjegy, negyedéves féléves értékelés		
<b>A szakmai kommunikáció és készségfejlesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor		
<b>A szakmai kommunikáció és készségfejlesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem/Demonstrációs terem			

<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**A Esetmegbeszélés és szupervízió megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  31 óra	Gyakorlati feladat 1. Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában	12 évfolyam	8/12 óra/év	Egyéni/csoportos/páros
	Gyakorlati feladat 2. A szupervízió hely és szerepe a szociális munkában	12 évfolyam	7,5/12 óra/év	Egyéni/csoportos/páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, negyedéves beszámoló	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlatok,	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havonta egy érdemjegy, negyedéves és féléves értékelés		
<b>Az esetmegbeszélés és szupervízió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor		

Az eszmegbeszélés és szupervízió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	Szaktanterem/Demonstrációs terem	
Eszközök és berendezések:	IKT eszközök	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

#### N. TANULÁSI TERÜLET

##### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszama
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama			
		36	46,5		
Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei	Szociálpolitika				
	Jogi ismeretek	18	-		
	Társadalomismerete	10	-		
	Szociális munka	-	14		
A szociálpolitika tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:			
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Szociálpolitikai alapismeretek			6 (óra) egyéni 12.évf.



óra	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Jóléti rendszerek TEA-s.sz:	4 (óra) egyéni 12.évf.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. Közigazgatási ismeretek	4 (óra) 12.évf	
	A szociálpolitika intézményrendszere	11 (óra) 12.évf.	
	Tantárgy témakörének megnevezése .: A társadalmi helyzet és az egészség TEA-s.sz:	6 (óra) 12 .évf.	
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		szóbeli értékelés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztek, negyedéves beszámoló záródolgozat
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés	
<b>A Szociálpolitika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Szociális munkás, szociális menedzser, szociálpolitikus	
<b>A szociálpolitika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem/Demonstrációs terem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>		IKT eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>			

Egyéb speciális feltételek:		
-----------------------------	--	--

**A Jogi ismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> 36 óra	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:			
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  óra	Tantárgy témakörének megnevezése 1 Általános jog		6 (óra) egyéni 11.évf.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Az állam		6 (óra) egyéni 11évf.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. Jogok, jogszabályok		6 (óra) 11.évf	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, negyedéves záródolgozat	tesztek, beszámoló
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés		
<b>A jogi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Jogász, szociálpolitikus, szociális munkás
---	--

**A jogi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		Szaktanterem/Demonstrációs terem
Eszközök és berendezések:		IKT eszközök
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

**A társadalomismeret tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:			
<b>18 óra</b>				
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése		10 (óra) egyéni 11.évf.	
<b>óra</b>	1 Mai magyar társadalom			
	Tantárgy témakörének megnevezése		8 (óra) egyéni 11évf.	
	2 Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban			
	Tantárgy témakörének megnevezése		15,5 (óra) 12..évf	
	3. A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe			
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztek, negyedéves beszámoló záródolgozat		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Havonta egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés		
<b>A társadalomismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Szociális munkás, szociálpolitikus, szociál pedagógus, szociális menedzser		
<b>A társadalomismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>		
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem/Demons terem		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		IKT eszközök		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>				
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>				

.....

**A szociális munka tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	1. Általános szociális munka	3 óra 12.évf.	Egyéni
--	---------------------------------	------------------------------	------------------	--------

<b>31 óra</b>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	2. Alkalmazott módszerek a szociális munkában	3 óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Családokkal végzett szociális munka	3 óra 12.évf.	Egyéni
		Szociális munka csoportokkal	3 óra 12.évf.	Egyéni
		Közösségi szociális munka	2 óra 12.évf.	Egyéni
		Szociális adminisztráció	1.5 óra 12.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>46,5óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2. Általános szociális munka TEA-s.sz:		<i>3 (óra)/12 évf. egyéni</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2. Alkalmazott módszerek a szociális munkában TEA-s.sz:		<i>3 (óra)/12 évf. egyéni</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. Családokkal végzett szociális munka		<i>3 (óra)12 évf.</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése Szociális munka csoportokkal		<i>3( óra)12.évf</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése Közösségi szociális munka		<i>2 (óra)12.évf</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése Szociális adminisztráció		<i>1,5 (óra)12.évf.</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Tesztek	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havonta egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés		

A szociális munka megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szociális munkás, szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser	
A szociális munka megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem/Demonstrációs terem	Szaktanterem/Demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	<b>Gondozás</b>
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)</b>	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszama
		11.	12.		
		<b>Az évfolyam összes óraszama</b>			
Gondozás Duális képzőhely	Gondozási alapismeretek	27			
	Gondozási szükségletek felmérése	9			
	Gondozás az alapellátásban	18	31		
	Gondozás a szakosított ellátásban	18	31		

	Szociális gondozás adminisztrációja		31		
	Akadályozottság segédeszközök		31		

	A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszám
	10.	11.		
<b>A gondozási alapismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:		.	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. Gondozás fogalma, történetisége, jellemzői TEA-s.sz:			7 (óra) 11.évf. egyéni
<b>36 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2. Komplex gondozás TEA-s.sz:			7 (óra) 11. évf. egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. -- Sajátos gondozási szükségletek			7 (óra) 11. évf
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: -- A gondozás tervezése			6 (óra) 11.évf.
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztek		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	havonta egy jegy, negyed és féléves értékelés			
<b>A gondozási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, szociális menedzser, szociálpedagógus, szociális szervező	
<b>A gondozási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		Szaktanterem/Demonstrációs terem
Eszközök és berendezések:		IKT eszközök
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

**A Gondozási szükségletek felmérése tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>36 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Szükségletek	3 óra <b>11.</b> évf.	Egyéni/páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Szükségletek felmérése és módszerei	3 óra 11.évf.	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Szükségletek és erőforrások	3 óra 11.évf.	Egyéni/páros
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:			<i>(óra) egyéni</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				



<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	éremjegy	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	feladatlap/tesztek/
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok
<b>Az éremjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	havonta egy éremjegy, negyedéves és féléves értékelés	
<b>A gondozási szükségletek felmérése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szociális munkás,	
<b>A gondozási szükségletek felmérése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem/demonstrációs terem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

<b>A Gondozás az alapellátásban tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>
--

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Az alapellátás intézményrendszere	18 óra 11.évf.	Egyéni/csoportos/páros
--	------------------------------------	-----------------------------------	-------------------	------------------------

óraszám és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Gondozási feladatok az alapellátásban	20 óra 12.évf.	Egyéni/csoportos/páros
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Háztartási ismeretek	11 óra 12.évf.	Egyéni/csoportos/páros
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:  0 óra	Tantárgy témakörének megnevezése 1. -- TEA-s.sz:			- (óra) egyéni
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	feladatlap	
		Gyakorlati feladat	helyzetgyakorlatok	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havonta egyjegy, negyedéves, féléves értékelés		
<b>A gondozás az alapellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		SZMSZ szerint		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus		
<b>A gondozás az alapellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Szaktanterem/demonstrációs terem			
Eszközök és berendezések:	IKT eszközök			
Anyagok és felszerelések:				
Egyéb speciális feltételek:				

.....

**A gondozás a szakosított ellátásban tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>67 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A szakosított ellátás intézményrendszere	18 óra 11.évf.	Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Gondozási feladatok a szakosított ellátásban	31 óra 12.évf.	Egyéni/páros/csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra<sup>4</sup></b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. -- TEA-s.sz:			- (óra) <i>egyéni</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		havonta egy osztályzat, negyed és félévente értékelés		
<b>A gondozás a szakosított ellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor		
<b>A gondozás a szakosított ellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	szaktanterem/demonstrációs terem	
Eszközök és berendezések:	IKT eszközök	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Gondozás			
A tanulási területre tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)				
	A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja
	10.	11.		
A szociális gondozás adminisztrációja tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>46,5 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Dokumentációs alapismeretek	3 óra 12.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Intézményi adminisztráció	3 óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Minőségbiztosítás	3 óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4.</i>	Adminisztráció az alapellátásban	3 óra 12.évf.	Egyéni
	<i>gyakorlati feladat 5.</i>	Adminisztráció a szakellátásban	3,5 óra 12.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése Dokumentációs alapismeretek			3 óra 12.évf. (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Intézményi adminisztráció TEA-s.sz.:			3 óra 12.évf. (óra) egyéni

	Tantárgy témakörének megnevezése Minőségbiztosítás 3.	3 óra 12.évf.
	Tantárgy témakörének megnevezése Adminisztráció az alapellátásban	3 óra 12.évf.
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: Adminisztráció a szakellátásban	3,5 óra 12.évf.
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	adminisztrációs feladatok
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havonta egyérdemjegy, negyed és félévente értékelés	
<b>A szociális gondozás adminisztrációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser	
<b>A szociális gondozás adminisztrációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szakterem/ demonstrációs terem	szakterem/ demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

**Az Akadályozottság és a segédeszközök tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>46,5 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái	4 óra 12.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Segédeszközök	4óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Rehabilitáció	4,5 óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Segédeszközök és a gondozási munka	3 óra 12.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. -- Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái TEA-s.sz:		4 óra 12.évf. (óra) egyéni	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Segédeszközök TEA-s.sz:		4 óra 12.évf. (óra) egyéni	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. Rehabilitáció		4,5 óra 12.évf. (óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: -- Segédeszközök és a gondozási munka		3 óra 12.évf. (óra)	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztelapok	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havonta egy érdemjegy, negyedéves féléves értékelés		
<b>Az akadályozottság és a segédeszközök megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, szociális menedzser, szociálpedagógus, rehabilitációs szakember	
<b>Az akadályozottság és a segédeszközök megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szakterem/demonstrációs terem	szakterem/demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Fejlesztő foglalkozások			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>11.</b>	<b>12.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
Fejlesztő foglalkozások	<i>Szocioterápia-,és foglalkoztatásterápia</i>		31		
<b>A szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>98 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Foglalkoztatás terápia	5 óra 12.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Rekreációs foglalkozások	5 óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Programszervezés	3 óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Munkaterápia	2,5 óra 12.évf.	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. -- Foglalkoztatás terápia TEA-s.sz:			5 óra 12.évf. (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 2. - Rekreációs foglalkozások TEA-s.sz:			5 óra 12.évf. (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.-- Programszervezés			3 óra 12.évf (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: Munkaterápia			3 óra 12.évf (óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés		
<b>A szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		



<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szociális munkás, mentálhigiénés szakember, szabadidőszervező, egészségfejlesztő-rekreációs szakember	
<b>A szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem/demonstrációs terem	szaktanterem/demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Ápolástan				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>11.</b>	<b>12.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
Ápolástan Duális képzőhely/szakképző intézmény	Ápolási alapismeretek	<b>45</b>			
	Betegmegfigyelés	18			
	Szakápolási ismeretek		31		
	Ápolási adminisztráció		15,5		
<b>Az ápolási alapismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	1. Általános ápolási ismeretek	9 óra 11.évf.	Egyéni/páros
--	------------------------------------	--------------------------------	------------------	--------------

72 óra	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Aktivítás, pihenés	8 óra 11.évf.	Egyéni/páros
	Gyakorlati feladat 3 TEA-s.sz:	Személyi higiéné biztosítása	8 óra 11.évf.	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	2. Tápanyag biztosítás	8 óra 11.évf	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 5</i>	Speciális ápolási igények	8 óra 11.évf.	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 6</i>	Az ápoló személyisége		Egyéni/páros
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, teszt	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Helyzetgyakorlatok	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Havonta egy jegy, negyed és féléves értékelés		
<b>Az ápolási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár		
<b>Az ápolási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem/demonstrációs terem			

<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

**A Betegmegfigyelés tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>108 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A megfigyelés alapismeretei	5óra 11.évf.	Egyéni/páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Általános tünettan	3 óra 11.évf.	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	A beteg általános megtekintése	3 óra 11.évf.	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	A beteg testtájankénti megtekintése	3óra 11.évf.	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 5</i>	Élettani funkciók megfigyelése	4 óra 11.évf.	Egyéni/páros
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. - TEA-s.sz:			<i>-(óra) egyéni</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlat	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		Havonta egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés		

A betegmegfigyelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
A betegmegfigyelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	szakterem/demonstrációs terem	
Eszközök és berendezések:	IKT eszközök	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

#### A szakápolási ismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  62 óra	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Sebgondozás	5 óra 12 évf.	Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	1. Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás	4 óra 12 évf	Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Mesterséges táplálás, ürítés-és váladékkezelés	4 óra 12 évf.	Egyéni/páros/csoportos
	<i>Gyakorlati feladat 4.</i>	Egészségnevelés, felvilágosítás	2,5 óra 12.évf.	Egyéni/páros/csoportos

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>31 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése TEA-s.sz: Sebgonddozás	<i>31 (óra) egyéni</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2. - Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás 3. TEA-s.sz:	5 óra 12 évf.	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4. - Mesterséges táplálás, ürítés-és váladékkezelés	4 óra 12 évf (óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése : TEA-s.sz: Egészségnevelés, felvilágosítás	4 óra 12 évf. (óra)	
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztlap	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlat, gyakorlati feladatok	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havonta egy érdemjegy, negyedéves, féléves értékelés		
<b>A szakápolási ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár		
<b>A szakápolási ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	szaktanterem/ demonstrációs terem	szaktanterem/ demonstrációs terem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök	

Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

**Az ápolási adminisztráció tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Az ápolói munka általános dokumentálása	4 óra 12.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Anamnézis és terápia adminisztrációja	4óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Az életfunkciókra vonatkozó adatok adminisztrálása	4óra 12.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Az ápolói tevékenységhez kapcsolódó egyéb adminisztráció	3,5 óra 12.évf.	egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. - TEA-s.sz.:			- (óra) egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, Tesztlapok	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	dokumentációk készítése	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havi egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés		
<b>Az ápolási adminisztráció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>Az ápolási adminisztráció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szakterem/ demonstrációs terem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Klinikumi ismeretek			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		11	12		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
Klinikumi ismeretek Szakképző intézmény/ duális képzőhely	<b>Belgyógyászati ismeretek</b>	<b>18</b>	31		
	Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések		31		
	Kisklinikumi ismeretek		31		
	Gerontológia, geriátria	27	15,5		
<b>A Belgyógyászati ismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja: óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A keringés és vérképző rendszer megbetegedései	9óra/ 11.évf	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Légzőszervek megbetegedései	4,5 óra/ 12 évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Emésztő rendszer és az anyagcsere betegségei	5 óra/12.évf.	Egyéni
	<i>gyakorlati feladat 3</i>	Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei	3 óra/12.évf.	Egyéni
	<i>gyakorlat 4</i>	Reumatológiai és daganatos betegségek	3óra/12.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>72óra/10.évf.</b> 15,5óra/11.évf.	Tantárgy témakörének megnevezése 1. A keringés és vérképző rendszer megbetegedései TEA-s.sz:			<i>9 (óra) egyéni 11.évf.</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Légzőszervek megbetegedései TEA-s.sz:			<i>4,5óra/12.évf.</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése Emésztő rendszer és az anyagcsere betegségei 2.			<i>(óra) 5. óra/12.évf.</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei			3 óra/12. évf.
	Reumatológiai és daganatos betegségek			<i>3óra/12.évf.</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				



<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havonta egy érdemjegy, negyedéves, féléves értékelés	
<b>A belgyógyászati ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A belgyógyászati ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szakterem/demonstrációs terem	szakterem/demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

**A neurológiai és pszichiátriai megbetegedések tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Neurológiai betegségek	7,5óra/12.évf.	Egyéni/páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Pszichiátriai betegségek	8 óra/12.évf.	Egyéni/páros
<b>36 óra/10.évf. 46,5 óra/11.évf.</b>				
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Neurológiai betegségek TEA-s.sz:			7,5óra/12.évf. (óra) egyéni

<b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Pszichiátriai betegségek TEA-s.sz:	8 óra/12.évf.
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	helyzetgyakorlat
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havonta egy jegy, negyed és féléves értesítés	
<b>A neurológiai és pszichiátriai megbetegedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A neurológiai és pszichiátriai megbetegedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	szakterem/demonstrációs terem	szakterem/demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

**A kisklinikumi tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Szemészeti betegségek	4 óra/12.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Fül-,orr-, gégészeti megbetegedések	4 óra / 12 évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Bőrgyógyászati betegségek	4 óra/ 12 évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Fertőző betegségek, járványok	3,5 óra/ 12 évf	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Szemészeti betegségek			4 óra/12.évf
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>31 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése Fül-,orr-, gégészeti megbetegedések TEA-s.sz:			4 óra / 12 évf.
	TEA-s.sz: Bőrgyógyászati betegségek			4 óra/ 12 évf.
	Tantárgy témakörének megnevezése Fertőző betegségek, járványok			3,5 óra/ 12 évf
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap, tesztlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havonta egy érdemjegy, negyed és féléves értékelés		
<b>A kisklinikumi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár
--	--

**A kisklinikumi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem/demonstrációs terem	Szaktanterem/demonstrációs terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	IKT eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

**A gerontológia, geriátria tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>18 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Időskorral járó változások	9 óra/11.évf.	Egyéni/páros
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás	9 óra/11.évf	Egyéni/páros
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai	15,5óra/12.évf	Egyéni/páros
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra4</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Időskorral járó változások TEA-s.sz:		5 óra/11.évf. (óra) egyéni	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás TEA-s.sz:		4óra/11.évf. (óra) egyéni	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap tesztlap
	Gyakorlati feladat	helyzetgyakorlat
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>A gerontológia, geriátria megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A Gerontológia, geriátria megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	szaktanterem/ demonstrációs terem	szaktanterem/ demonstrációs terem
Eszközök és berendezések:	IKt eszközök	IKt eszközök
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Munkavállalói idegen nyelv			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
			62		
Munkavállalói idegen nyelv Szakképző intézmény	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>				
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések		11		
	Önéletrajz és motivációs levél		20		

	Small talk-általános társalgás		11		
	Állásinterjú		20		
<b>A munkavállalói idegen nyelv tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>18 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:			Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:			Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>			Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra4</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1. Az álláskereső lépései, álláshirdetések TEA-s.sz:			11(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz:			20(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. Small talk-általános társalgás			11 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése : Állásinterjú TEA-s.sz:			20 (óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	feladatlap érdemjegye	
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Idegen nyelvtanári végzettség	
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....



# *Képzési program*

SZOCIÁLIS ÁPOLÓ ÉS GONDOZÓ NAPPALI MUNKAREND

*Nagykovács*

*2022*



## A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

#### 12. A szakma alapadatai

(Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Szociális
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Szociális ápoló és gondozó
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0923 22 03
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Szociális ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Segédgondozó
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	140
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> ( <b>Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!</b> )	
11.	<b>A képzés célja:</b>	
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	

#### 13. A szakirányú oktatás

szakmai kimeneti

követelményei (Forrás: KKK)

14.

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Az elsajátított szakmai kifejezéseket szóbeli és írásbeli kommunikációja során is használja. Erőszak- és akadálymentes kommunikációt alkalmaz az ellátottakkal és a kollégákkal.	Érti és megérti a mások által használt szakmai kifejezéseket. Pszichés problémákat, érzelmi igényeket nevez meg. Ismeri saját	Törekszik a minél szélesebb körű szakmai ismeretek elsajátítására. Reális önismerete van. Elfogadja a szakmaetikai irányelveket	A már elsajátított szakmai kifejezéseket igyekszik önállóan, a szövegkörnyezetnek megfelelően használni. Tiszteletteljes,

### 15.

	Szakértelmét elméleti és gyakorlati síkon tovább fejleszti, amelyet munkája során sikeresen alkalmaz.	szakmai illetékességének határait.		másokra figyelve érzékeli a változásokat. Együttműködik más szakemberekkel, betartja szakmai illetékessége határait.
2.	Megfogalmazza az emberi szervezet működésének problémáit, tüneteit. Azonosítja a lehetséges járványtani eseteket. Kompetencia-határán belül cselekszik: jelzi, illetve a megoldásban játszik szerepet.	Ismeri az emberi test felépítését, működését. Tisztában van azzal, hogy mikor, kinek és milyen jelzéseket kell megtenni a működésbeli eltéréssel kapcsolatban.	Elfogadja a beteg ember szubjektív panaszait, empatikus azok megszüntetése iránt. Törekszik a járványok elkerülésére a kompetenciahatárok betartásával.	Észleli a betegségek kialakulását, megjelenését és a tünetek megjelenésekor jelzéssel él az illetékes szakember/ek/ felé. Vezetői és orvosi irányítással részt vesz a járványok megakadályozásában, a terjedés megelőzési feladataiban.
3.	Szükséglet felmérés során feltárja az idősek, pszichiátriai betegek, szenvedélybetegek, fogyatékosokkal élőknél gyógyszerelési nehézségeit.	Ismeri a gyógyszerek fajtáit, beadási módjait.	Szem előtt tartja a gyógyszerelés szükségességét, és segítséget nyújt a szakápolásban dolgozó személyzet tagjainak az ellátottal való elfogadtatásban.	Orvosi irányítással segítséget nyújt a gyógyszeres terápia megvalósításában.

4.	Szükség esetén alkalmazza az elsősegélynyújtás gyakorlati elemeit. (sebellátás, újraélesztés stb.)	Ismeri az elsősegélynyújtás szabályait. Felismeri az életet veszélyeztető állapotokat.	Szem előtt tartja az emberi élet megmentését, a veszélyhelyzet elhárítását.	Önállóan vagy másokkal együttműködve döntéseket hoz az életmentés folyamatában.
5.	Részt vesz, megtervezi a gondozás és alapápolás lépéseit, folyamatát.	Ismeri a gondozási, alapápolási feladatokat egy ellátott kapcsán mind belgyógyászati, mind sebészeti betegségek esetén.	Kész a közös munkára a gondozó, ápoló személyzet tagjaival.	Másokkal együttműködve végzi a gondozási, ápolási feladatokat. Vezetője utasítása szerint, és a szakmai protokollok betartásával végzi szakmai tevékenységét.
6.	Használja és alkalmazza	Ismeri a higiénés	Szem előtt tartja a	Új megoldásokat

### 16.

	a beteg kényelmét szolgáló eszközöket.	betegápolás lépéseit, gondoskodik a beteg komfortérzetéről, kényelmi és biztonsági szükségleteiről.	beteg szükségleteinek kielégítését.	kezdemenyez a szükségletek kielégítése érdekében a beteg gondozási szükségletét figyelembe véve.
7.	Tapasztalatával segíti a haldokló beteg ápolását, gondozását, szükség esetén előkészíti a temetés lebonyolítását a munkaköri leírásának megfelelően.	Ismeri a haldoklás és gyász fázisait.	Empatikus a haldoklóval és a gyászolóval, egyaránt igyekszik egyénre szabottan támogatni őket.	Magára nézve kötelezőnek tartja a szociális szakmai etikai irányelvek előírásait.
8.	A kliens/ellátott komfortérzetének megteremtése érdekében használja a szociális munka értékeinek, elméletének és gyakorlatának összekapcsolódó rendszerét.	Ismeri a szociális munka színtereit, értékeit. Ismeri a szociális munka értékbeni és etikai szabályait.	Szem előtt tartja a kliens/ellátott helyzetét a társadalmi konfliktusok kezelése mellett, valamint nyitott az új megoldásokra a különböző kapcsolatok hatékony működése érdekében.	A kliens személyére szóló megoldásokat keres a munkavégzése során. A személyzet tagjaival együttműködve hoz döntéseket a kliens/ellátott problémáinak megoldása érdekében.

9.	Segítő feladata során hatékonyan használja az elköteleződés, értékrend, kommunikáció, szükséglet felmérés, tervezés, képesség tevés kompetenciákat.	Tisztában van a szociális munka kulcskompetenciáival.	Törekszik a kulcskompetenciák egyensúlyban tartására.	Másokkal együttműködve alkalmazza a kulcskompetenciákat, segít az önálló döntéshozatalban.
10.	Hatékonyan bekapcsolódik az esetmegbeszélő csoportok működésébe, esethozóként, illetve az esetmegbeszélő csoport tagjaként.	Ismeri azokat a helyzeteket, problémákat, eseteket, amelyek, esetmegbeszélés témái lehetnek.	Szem előtt tartja az esethozó problémáját és a környezetnek ehhez való viszonyulását.	Az eset megoldása során felelősséget vállal a saját, illetve a csoport munkájáért.
11.	Az egyén komfortérzetét veszélyeztető probléma több szempontú megközelítése során bekapcsolódik a lehetséges megoldási módokba a veszélyeztető probléma elhárítása érdekében.	Ismeri a problémamegoldás i modell fázisait.	Javaslatokat tesz a hatáskörébe tartozó problémák esetleges megoldásaira.	Másokkal együtt értékeli a problémamegoldás lehetséges eredményeit.

## 17.

12.	Felismeri a krízishelyzeteket, feltárja azok okait, elemzést készít, és javaslatot tesz a megoldásra.	Ismeri a lélektanilag kritikus állapot okait. Részt vesz a megfelelő megoldási stratégia kiválasztásában.	Szem előtt tartja a kliens egyéni elvárásait, és összehangolja a közvetlen környezetével.	Másokkal együttműködve felelős döntést hoz a krízisből való kimozdulás érdekében.
13.	Mentálhigiénés ismeretei által képes a jól és rosszul működő természetes támaszok azonosítására, a jól működő természetes támaszok megkeresésére.	Ismeri a mentálhigiéné alapfogalmait, a jól és rosszul működő természetes támaszokat.	Törekszik a kompetenciáinak figyelembevételével el a leginkább megfelelő természetes támasz kiválasztására.	Önállóan és a team tagokkal együttműködve, a segítő kapcsolat felhasználásával végzi tevékenységét.

14.	Támogatást nyújt a családi és személyes kapcsolatok megtartása céljából a kliens/ellátottak részére	Ismeri a mentálhigiénés segítség módszereit.	Szem előtt tartja a pozitív személyes és családi kapcsolatok kialakítását.	Új megoldásokat kezdeményez a megfelelő családi és társas kapcsolatok kialakítására a kliensek és ellátottak érdekében.
15.	Segítő, támogató tevékenységet végez krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek, fogyatékossgal élők körében.	Ismeri a segítő, támogató technikákat a krónikus betegek, szenvedélybetegek , pszichiátriai betegek és fogyatékossgal élők segítésére.	Empatikus a krónikus betegek, szenvedélybetegek , pszichiátriai betegek, fogyatékossgal élők problémái iránt.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg a célcsoportok problémáinak megoldására, helyzetük javítására.
16.	Bekapcsolódik a bentlakásos intézmények mentálhigiénés feladatainak segítésébe (pl: lelki gondozás, foglalkoztatás, kapcsolattartás stb.)	Ismeri a bentlakásos intézményekben előforduló mentálhigiénés feladatokat.	Mentálhigiénés eszközrendszerét folyamatosan fejleszti. Elfogadja a szakmai irányelveket.	Irányítás mellett, csapatban végzi a mentálhigiénés feladatait.
17.	A lehetséges szociálpolitikai megoldásokat feltárja, és közülük az egyén számára a legmegfelelőbb módszereket kiválasztja.	Ismeri a szociálpolitika támogatási és ellátórendszerét. Az egyén számára a legmegfelelőbb tájékoztatást nyújtja.	Szem előtt tartja a kliens problémáját, és igyekszik a számára legadekvátabb megoldást kiválasztani.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, de másokkal együttműködve hoz döntéseket a társadalmi erőforrások elosztásában.
18.	A célcsoportok ellátása során adekvátan	Ismeri a fogyatékossgal	Szem előtt tartja a különböző	Segítséggel, útmutatással szolgál
	használja a társadalmi helyzet ismérveit és az ezeket célzó jogszabályokat.	élők, idősek és pszichiátriai betegek társadalmi helyzetét, esélyegyenlőségük et célzó jogszabályokat.	társadalmi rétegeket célzó jogszabályokat.	a különböző célcsoportok problémáinak megoldása érdekében.

19.	Feltárja az egyes célcsoportok pszichés problémáit, a felismerés után a megoldásban is közreműködik.	Azonosítja az egyéni, csoportos és közösségi válsághelyzeteket, az elemi életfeltételek hiányát, az idős és fogyatékossgal élő ember és a pszichiátriai beteg pszichés problémáit.	Törekszik a jelzett célcsoportok pszichés problémáinak megoldására.	Másokkal együttműködve felelősséget vállal a különböző célcsoportok pszichés problémáinak megoldásában.
20.	Értelmezi az ellátott személy szükségleteit, megszüntetésük érdekében alternatívákat állít fel, és ezeket kivitelezi.	Ismeri a szükségleteket, erőforrásokat és a helyi cselekvési lehetőségeket.	Szem előtt tartja az ellátott egyén szükségleteit.	A csapat-tagokkal együttműködve igyekszik a szükségletek mielőbbi kielégítésére.

**A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei**

(Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség
2.	Alkalmassági követelmények	
2.1	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	Szükséges
2.2	Pályaalkalmassági vizsgálat:	Szükséges

**18. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	<b>Tanműhelyvezető</b>			
2.	<b>Szakirányú oktatásért felelős személy</b>			
3.	<b>Oktató(k)</b>			

4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				
----	-----------------------------	--	--	--	--

**19. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Szaktanterem, demonstrációs terem, adminisztrációs iroda
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<p>1. A demonstrációs terem felszerelése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● funkcionális betegágy</li> <li>● zsámoly</li> <li>● gördülő WC-szék</li> <li>● betegemelő</li> <li>● spanyolfal</li> <li>● személymérleg</li> <li>● kapaszkodó</li> <li>● előkészítő kocsi      magasság-mérővel</li> <li>● védőrács</li> <li>● ágyazó kocsi</li> <li>● badella pedálos</li> <li>● lábtámasz</li> <li>● szennyes ledobó      veszélyes hulladék</li> <li>● kombinált éjjeliszekrény</li> <li>● gyógyszer szekrény eszköze</li> <li>● támlás szék</li> <li>● fehérnemű szekrény</li> </ul> <p>2. Ágynemű és egyéb fehérnemű</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● nagylepedő</li> <li>● párna</li> <li>● borogató ruha</li> <li>● haránt lepedő</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● takaró</li> <li>● mosdókesztyű</li> <li>● takaróhuzat</li> <li>● pléd</li> <li>● konyharuha</li> <li>● párnahuzat</li> <li>● törölköző</li> <li>● szennyeszsák</li> <li>● kispárna huzat</li> <li>● hálóing</li> <li>● kényelmi eszközök</li> <li>● matracvédő</li> <li>● pizsama</li> <li>● gondozó matrac</li> <li>● köntös</li> <li>● kispárna</li> <li>● papucs</li> </ul> <p>3. Az ápolás–gondozás eszközei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● műanyag tálca</li> <li>● vízhőmérő</li> <li>● körömcsipesz</li> <li>● evőeszköz készlet</li> <li>● hőmérő</li> <li>● körömolló</li> <li>● étkészlet (tányérok)</li> <li>● szappantartó</li> <li>● hintőporos doboz</li> <li>● egyéni tálca étkezéshez</li> <li>● sampon, szappan, tusfürdő stb...</li> </ul>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>● egyszer használatos borotva</li> <li>● pohárkészlet</li> <li>● fésű, hajkefe</li> <li>● egyszer használatos ápolási eszközök (pl. mosdókesztyű, bőrtisztító és bőrápoló eszközök)</li> <li>● csésze (készlet)</li> <li>● hajszárító</li> <li>● kancsó</li> <li>● tükör</li> <li>● üvegmosó</li> <li>● fogkefe</li> <li>● mosdótál (kicsi és nagy)</li> <li>● fogkrém</li> <li>● fogmosó pohár</li> <li>● nylon köpeny</li> <li>● vödör</li> <li>● körömkefe</li> </ul> <p>4. Váladékfelfogó és vizsgálatra küldésre szolgáló eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vesetál</li> <li>● ágytál</li> <li>● ágytálmosó kefe</li> <li>● vizező edény, férfi, női</li> <li>● vizezőüveg mosókefe</li> <li>● mérőhenger</li> </ul> <p>5. Gumi eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● gumikesztyű</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• gumiujj</li> <li>• gumilepedő</li> <li>• katéterek</li> <li>• sarok és könyökgyűrű</li> </ul> <p>6. Egyszer használatos eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fecskendő (2, 5, 10, 20 ml)</li> <li>• inzulin fecskendő</li> <li>• egyszer használatos tűk</li> <li>• szájmaszk</li> <li>• decubitus alátét</li> <li>• inkontinencia betét</li> <li>• vizeletgyűjtő zsák</li> <li>• anus–prea tartály</li> <li>• spatula</li> </ul> <p>7. Laboratóriumi eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vércukorszint–mérő készülék</li> <li>• tesztcsík vércukorszint meghatározáshoz</li> <li>• tesztcsík vizelet meghatározáshoz</li> <li>• kémcsövek</li> <li>• zárt rendszerű vérvételi csövek</li> </ul> <p>8. Gyógyszerek, vegyszerek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gyógyszerek (bemutatáshoz, gyakorláshoz)</li> <li>• fertőtlenítő szerek bőr– és eszközfertőtlenítéshez</li> <li>• alkohol</li> <li>• vazelin</li> <li>• parafinolaj</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● háztartási tisztító és fertőtlenítőszer</li> </ul> <p>9. Kötszerek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vatta • papírvatta</li> <li>● gézpólya különböző méretben</li> <li>● gyorskötöző pólya</li> <li>● Ramofix</li> <li>● steril mull-lap különböző méretben</li> <li>● rugalmas pólya</li> <li>● intelligens kötszerek</li> </ul> <p>10. Egyéb eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● vérnyomásmérő</li> <li>● fonendoszkóp</li> <li>● PEN</li> <li>● lázmérő</li> <li>● mérőszalag</li> <li>● horgas csipesz</li> <li>● anatómiai csipesz</li> <li>● vattatartó</li> <li>● szemcseppentő</li> <li>● veszélyes hulladékártató</li> <li>● inhaláló készülék</li> <li>● nyomtatványok</li> </ul> <p>11. Az elsősegélynyújtás eszközei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● mentőláda, felszereléssel</li> <li>● bőrfertőtlenítő szer többféle</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• biztosítótű</li> <li>• kötszerolló</li> <li>• pléd</li> <li>• ragtapasz</li> <li>• olló</li> <li>• lepedő</li> <li>• Ramofix csőháló kötszer különböző méretben</li>   <li>• anatómiai csipesz</li> <li>• sebimitációs készlet</li> <li>• ledobó-tál</li> <li>• steril mullpólya</li> <li>• tálka különböző méretben</li> <li>• steril gyorskötöző</li> <li>• kesztyű</li> <li>• steril mull-lap mull-lap különböző méretben</li> <li>• kézfertőtlenítő</li> <li>• papírtörölköző</li> <li>• vatta</li> <li>• rugalmas pólya</li> <li>• törölköző</li> <li>• papírvatta</li> <li>• kötszerkapocs</li> <li>• pneumatikus sín</li> <li>• nyakrögzítő gallér</li> <li>• lélegeztető ballon + arcmaszka</li> <li>• háromszögletű kendő</li> <li>• reanimációs fantom</li> <li>• hordágy</li> </ul>
--	--	---

		<p>12. Szemléltető eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• csontváz</li> <li>• vese falitábla</li> <li>• szív falitábla</li> <li>• idegrendszer falitábla</li> <li>• vérkeringés falitábla</li> <li>• nemi szervek falitábla</li> <li>• emésztőrendszer falitábla</li> <li>• nyirokkeringés falitábla</li> <li>• agy falitábla</li> <li>• egész test izomrendszer falitábla</li> <li>• szétszedhető törzs moulage</li> <li>• szív moulage</li> <li>• fül moulage szem moulage agy moulage légúti moulage</li> </ul> <p>A gondozáshoz szükséges eszközök</p> <p>13. Háztartási– és konyhatechnikai eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• konyhaszekrény</li> <li>• konyha asztal</li> <li>• szék</li> <li>• hűtőgép</li> <li>• hűtőhőmérő</li> <li>• tűzhely</li> <li>• mikrohullámú sütő</li> <li>• edénykészlet</li> <li>• étkészlet</li> <li>• tálkészlet</li> <li>• szalvétatartó</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• evőeszközkészlet</li> <li>• tálca <ul style="list-style-type: none"> <li>• • kancsó</li> <li>• mércézett pohár</li> <li>• pohárkészlet</li> <li>• robotgép és egyéb konyhatechnikai eszközök: aprító, daráló, passzíroz</li> <li>• konyhamérleg</li> <li>• asztalterítő</li> <li>• konyharuha</li> <li>• kötény</li> <li>• háztartási tisztítószer</li> <li>• badella pedálos</li> <li>• mérekszékény</li> <li>• takarító eszközök (szivacs, kefe, vödör, seprű stb.)</li> <li>• porszívó</li> <li>• mosógép</li> <li>• ruhaszárító</li> <li>• vasaló</li> <li>•</li> <li>• vasalódeszka szobahőmérő</li> <li>•</li> </ul> </li> </ul> <p>14. Gyógyászati segédeszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bot</li> <li>• támbot</li> <li>• járókeret</li> <li>• kerekesszék</li> <li>• hallókészülék</li> <li>• rehabilitációt segítő gyógyászati segédeszközök</li> </ul>
--	--	--

		<p>15. Eszközök a foglalkozás és aktivitás szervezéséhez</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TV</li> <li>• videokamera</li> <li>• rádió</li> <li>• társasjátékok (sakk stb.)</li> <li>• kézimunka eszközei (szabásminták, szabóolló, textil, filc, tű, kötőtű, horgolótű, fonál stb.)</li> <li>• eszközök papírmunkákhoz, rajzoláshoz (karton, festék, színes ceruza stb.)</li> <li>• sporteszközök</li> <li>• fejlesztést segítő eszközök</li> </ul> <p>16. Egyéb eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• védőruhák</li> <li>• védőcipők</li> <li>• tűzoltó készülék</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

**20. A szakirányú oktatás tervezett időtartama** (Forrás: PTT)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	1206	72%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	469	28%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	1675	<b>100%</b>

**21. Tanulási területek**  
(Forrás: PTT)

	<b>A tanulási terület belső azonosító</b>	<b>Gyakorlati helyszínen</b>	<b>Tantermi /elméleti</b>	<b>A tanulási terület</b>

	száma és megnevezése	lebonyolított foglalkozások (óra)	foglalkozások (óra)	foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv	-	62	62
2.	Lelki egészségvédelem	149,5	36	185,5
3.	Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei	136,5	113,5	250
4.	Gondozás	317	36	353
5.	Fejlesztő foglalkozások	98		98
6.	Ápolástan	273	67	340
7.	Klinikumi ismeretek	232	154,5	386,5
<b>A</b>	<b>tanulási területek összes óraszám:</b>	1206	469	1675

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

#### 4. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Felismeri az alapvető szociális problémákat és elhelyezi azt a szociális ellátórendszeren belül	Ismeri a szociális és gyermekvédelmi intézményrendszert	Teljesen önállóan	Az emberi méltóságot tiszteletben tartó, empatikus, humánus magatartást mutat.	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés,
Felismeri a különböző szociális munkaformákat, meglátja annak szerepét a saját munkájában	Ismeri a szociális segítség eszköztárát és munkaformáit	Instrukció alapján részben önállóan	Érzékeny a társadalmi problémák iránt. Csoportmunkában a közösség érdekeit fontosnak tartja. Törekszik saját	Információszerzés digitális, "okos" eszközökről.



Előítélet mentesen látja el a hozzá forduló ügyfeleket.	Ismeri a speciális igényű csoportok fogyatékkal élők, szenvedélybetegek, idősek jogait	Teljesen önállóan	tanulási céljainak megfogalmazására. Nyitott arra, hogy felelősséget vállaljon döntéseiért.	
Komplexen rendszerszemléletben lát rá egy adott esetre a munkája során	Rendszerelmélet, esettanulmány feldolgozása.	Instrukció alapján részben önállóan		
Segítséget nyújt	Kommunikáció elmélete és gyakorlata.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri etikai és erkölcsi dilemmákat	Szociális munka etikai kódexének és az adekvát jogszabályoknak az ismerete.	Teljesen önállóan		Digitális jogtár használata. Felhasználói szintű számítógép ismeret.
Ismerteti a szociális intézményekben lévő szakmai munkaköröket.	Ismeri a szociális intézményrendszert	Teljesen önállóan		Prezentáció készítése.

## 5. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Lelki egészségvédelem			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
Lelki egészségvédelem	<b><i>Mentálhigiéné</i></b>	<b>54</b>	-		
	Mentálhigiéné alapismeretei	12	-		
	Életkorok mentálhigiénéje	8	-		
	Közösségi mentálhigiéné alapjai	8	-		

	Félelem, szorongás, stressz és kezelésük	8	-		
	Krízis, krízisintervenció	6	-		
	Veszteségek, gyász, gyászolás	6	-		
	Kiégés, Burnout és a Helfer szindróma	6	-		
	<b>Szakmai kommunikáció-,és készségfejlesztés</b>	<b>56</b>	<b>52</b>		
	Énkép, önismeret, társismeret	12	12		
	Erőszak-és akadálymentes kommunikáció	10	8		
	Kapcsolatok és tárgyalástechnika	10	8		
	Segítő kapcsolatok, segítő beszélgetés	12	12		
	Szakmai identitás, pályatükör	12	12		
	<b>Esetmegbeszélés és szupervízió</b>	-	<b>36</b>		
	Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában	-	18		
	A szupervízió helye és szerepe a szociális munkában	-	18		
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	<b><u>110</u></b>	<b><u>88</u></b>		
<b>A mentálhigiéné megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>18 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	<b>Krízis, krízisintervenció</b>	6 óra	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	<b>Veszteségek, gyász, gyászolás</b>	6 óra	Egyéni

	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	<b>kiégés, burn-out és a Helfer szindróma</b>	6 óra	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra4</b>	Tantárgy témakörének megnevezése <b>1.:Mentálhigiéné alapismeretei</b> TEA-s.sz:		<i>12 (óra) egyéni</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése <b>2.: Közösségi mentálhigiéné alapjai</b> TEA-s.sz:		<i>8 (óra) egyéni</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése <b>3.Életkorok mentálhigiénéje</b>		<i>8 (óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése .: <b>Félelem, szorongás stressz és kezelésük</b> TEA-s.sz:		<i>8 (óra)</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		
<b>A mentálhigiéné megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor		
<b>A mentálhigiéné megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
		<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>

<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Lelki egészségvédelem</b>			
		<b>Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés</b>			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja !!(Forrás: PTT)!!</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
		56	46,5		
Lelki egészségvédelem Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés	Énkép, önismeret, társismeret	12	12		
	Erőszak-és akadálymentes kommunikáció	10	6		
	Kapcsolatok és tárgyalástechnika	10	5,5		
	Segítő kapcsolat, segítő beszélgetés	12	12		
	Szakmai identitás, pályatükör	12	11		
<b>Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Énkép, önismeret, társismeret	Énkép, önismeret, társismeret 10/11 évfolyam	12/12 óra/év	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2.	Erőszak és akadálymentes kommunikáció 10/11 évfolyam	10/6 óra/év	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Kapcsolatok és tárgyalástechnika	10/5,5 óra/év	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Segítő kapcsolat, segítő beszélgetés	12/12 óra/év	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 5</i>	Szakmai identitás, pályatükör	12/11 óra/év	Egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		
<b>A szakmai kommunikáció és készségfejlesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor	
<b>A szakmai kommunikáció és készségfejlesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Lelki egészségvédelem Esetmegbeszélés és szupervízió
---	---

<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszama</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszama</b>			
		-	31		
Lelki egészségvédelem Esetmegbeszélés és szupervízió	Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában	-	16		
	Szupervízió helye és szerepe a szociális munkában	-	15		

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  31 óra	Gyakorlati feladat 1. Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában	11 évfolyam	16 óra/év	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. A szupervízió hely és szerepe a szociális munkában	11 évfolyam	15 óra/év	Egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		feladatlap érdemjegye		
<b>Az esetmegbeszélés és szupervízió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor	
<b>Az esetmegbeszélés és szupervízió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

## N. TANULÁSI TERÜLET

### 6. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
		36	46,5		
Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei	<b>Szociálpolitika</b>				
	Szociálpolitikai alapismeretek	18	-		
	Jóléti rendszerek	10	-		
	Közigazgatási ismeretek	-	14		
	A szociálpolitika intézményrendszere	8	15,5		



	A társadalmi helyzet és az egészség	-	17		
<b>A szociálpolitika tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>15,5 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A szociálpolitika intézményrendszere	15,5 óra 11.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:			Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>			Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>67 óra</b>	<b>Szociálpolitikai alapismeretek</b>			<i>18 (óra) egyéni 10.évf.</i>
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése 2 Jóléti rendszerek TEA-s.sz:</b>			<i>10 (óra) egyéni 10.évf.</i>
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése 3. Közigazgatási ismeretek</b>			<i>14 (óra) 11.évf</i>
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése .: A társadalmi helyzet és az egészség TEA-s.sz:</b>			<i>17 (óra) 11.évf.</i>
	<b>A szociálpolitika intézményrendszere</b>			<i>8 (óra) 10.évf.</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		szóbeli értékelés		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	záródolgozat	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	záródolgozat érdemjegye	
<b>A mentálhigiéné megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, szociális menedzser, szociálpolitikus	
<b>A szociálpolitika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszám
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			
		36	-		
Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei	<i>Jogi ismeretek</i>				
	Általános jog	12	-		
	Az állam	12	-		

	Jogok, jogszabályok	12	-		
<b>A szociálpolitika tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> 36 óra	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Általános jog	12 óra 10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Az állam	12 óra 10.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	<b>Jogok, jogszabályok</b>	12 óra 10.évf.	Egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		
<b>A jogi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		Jogász, szociálpolitikus, szociális munkás		

A jogi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
		54	-		
Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei	Társadalomismeret				
	Mai magyar társadalom	20			
	Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban	20			

	A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe	14			
<b>A társadalomismeret tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>18 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Mai magyar társadalom	20 óra 10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban	20 óra 10.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe	14 óra 10.évf.	Egyéni
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		témakörönként egy-egy érdemjegy		
<b>A társadalomismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szociális munkás, szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser	
<b>A társadalomismeret megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
			77,5		
Szociális munkavégzés ismeretei és eszköze	<b>Szociális munka</b>				
	<b>Általános szociális munka</b>		16,5		

	Alkalmazott módszerek a szociális munkában		15		
	Családokkal végzett szociális munka		15		
	Szociális munka csoportokkal		9		
	Közösségi szociális munka		10		
	Szociális adminisztráció		12		
<b>A szociális munka tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>31 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Szociális munka csoportokkal	9 óra 11.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Közösségi szociális munka	10 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Szociális adminisztráció	12 óra 11.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>46,5óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 4. Általános szociális munka TEA-s.sz:			16,5 (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 2. Alkalmazott módszerek a szociális munkában TEA-s.sz:			15 (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 5. Családokkal végzett szociális munka			15 (óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap
	Gyakorlati feladat	-
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	témakörönként egy-egy érdemjegye	
<b>A szociális munka megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser	
<b>A szociális munka megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Gondozás			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)				
		A (szakirányú) oktatás évfolyama		Összes óraszám
		10.	11.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám		
		90		



Gondozás Duális képzőhely/szakképző intézmény	<b>Gondozási alapismeretek</b>				
	Gondozás fogalma, történetisége, jellemzői	23			
	Komplex gondozás	13			
	Komplex gondozás	12			
	Sajátos gondozási szükségletek	21			
	A gondozás tervezése	21			
<b>A gondozási alapismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>54 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Komplex gondozás	12 óra 10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Sajátos gondozási szükségletek	21 óra 10.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	A gondozás tervezése	21 óra 10.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 4. Gondozás fogalma, történetisége, jellemzői TEA-s.sz:			23 (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 5. Komplex gondozás TEA-s.sz:			13 (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 6. --			- (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA- s.sz: --			- (óra)
<b>Értékelés</b>				

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap	
	Gyakorlati feladat	-	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		témakörönként egy-egy érdemjegy	
<b>A gondozási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Szociális munkás, szociális menedzser, szociálpedagógus, szociális szervező	
<b>A gondozási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:			
Eszközök és berendezések:			
Anyagok és felszerelések:			
Egyéb speciális feltételek:			

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Gondozás		
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)			
	A (szakirányú) oktatás évfolyama		Összes óraszám
	10.	11.	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			
		36			
Gondozás Duális képzőhely	<b>Gondozási szükségletek felmérése</b>				
	Szükségletek	12			
	Szükségletek felmérése és módszerei	12			
	Szükségletek és erőforrások	12			
<b>A gondozási szükségletek felmérése tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>36 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Szükségletek	12 óra <b>22.</b> évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Szükségletek felmérése és módszerei	12 óra 10.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Szükségletek és erőforrások	12 óra 10.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:			(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 TEA-s.sz:			(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése .: <b>Félelem, szorongás stressz és kezelésük</b> TEA-s.sz:			(óra)
<b>Értékelés</b>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	témakörönként egy-egy érdemjegy	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	témakörönként egy-egy érdemjegy
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>A gondozási szükségletek felmérése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szociális munkás,	
<b>A gondozási szükségletek felmérése megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

## 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Gondozás			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszám
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			
		36	31		
Gondozás Duális képzőhely	<b>Gondozás az alapellátásban</b>				
	Az alapellátás intézményrendszere	24			
	Gondozási feladatok az alapellátásban	12	20		
	Háztartási ismeretek		11		
A gondozás az alapellátásban tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:  67 óra	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Az alapellátás intézményrendszere	24 óra 10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Gondozási feladatok az alapellátásban	12 óra 10.évf. 20 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Háztartási ismeretek	11 óra 11.évf.	Egyéni
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 2. -- TEA-s.sz:			- (óra) egyéni

<b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2 -- TEA-s.sz:	- (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. --	- (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz:	- (óra)
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap
	Gyakorlati feladat	témakörönként egy-egy érdemjegy
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>A gondozás az alapellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus	
<b>A gondozás az alapellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		

Egyéb speciális feltételek:		
-----------------------------	--	--

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Gondozás			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
		36	31		
Gondozás Duális képzőhely	<b>Gondozás a szakosított ellátásban</b>				
	A szakosított ellátás intézményrendszere	24			
	Gondozási feladatok a szakosított ellátásban	12	31		
A gondozás a szakosított ellátásban tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  67 óra	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A szakosított ellátás intézményrendszere	24 óra 10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Gondozási feladatok a szakosított ellátásban	12 óra <u>10.évf.</u> 31 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>			Egyéni

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra<sup>4</sup></b>	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 2. -- TEA-s.sz:	- (óra) egyéni
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 3. -- TEA-s.sz:	- (óra) egyéni
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 4. --	- (óra)
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése .:</b> TEA-s.sz:	- (óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>A gondozás a szakosított ellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Mentálhigiénés szakember, Szociális munkás mentálhigiénés szakiránnyal, Szupervízor	
<b>A gondozás a szakosított ellátásban megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>



Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Gondozás			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszama
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama			
			46,5		
Gondozás Duális képzőhely	<b>A szociális gondozás adminisztrációja</b>				
	Dokumentációs alapismeretek		10		
	Intézményi adminisztráció		10,5		
	Minőségbiztosítás		6		
	Adminisztráció az alapellátásban		10		
	Adminisztráció a szakellátásban		10		
<b>A szociális gondozás adminisztrációja tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Dokumentációs alapismeretek	10 óra 11.évf.	Egyéni
--	------------------------------------	-----------------------------	-------------------	--------

<b>óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>46,5 óra</b>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Intézményi adminisztráció	10,5 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Minőségbiztosítás	6 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4.</i>	Adminisztráció az alapellátásban	10 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>gyakorlati feladat 5.</i>	Adminisztráció a szakellátásban	10 óra 11.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 1. -- TEA-s.sz:		- (óra) egyéni	
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 2 TEA-s.sz:		- (óra) egyéni	
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 3.		- (óra)	
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése .:</b> TEA-s.sz:		- (óra)	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	témakörönként egy-egy érdemjegy	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		
<b>A szociális gondozás adminisztrációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser	
<b>A szociális gondozás adminisztrációja megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Gondozás			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
			46,5		
Gondozás Duális képzőhely	<i>Akadályozottság és a segédeszközök</i>				
	Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái		10,5		
	Segédeszközök		10		

	Rehabilitáció		16		
	Segédeszközök és a gondozási munka		10		
<b>Az akadályozottság és a segédeszközök tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>46,5 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái	10,5 óra 11.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Segédeszközök	10 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Rehabilitáció	16 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Segédeszközök és a gondozási munka	10 óra 11.évf.	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2. -- TEA-s.sz:		- (óra) egyéni	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 TEA-s.sz:		- (óra) egyéni	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.		- (óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: --		- (óra)	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap
	Gyakorlati feladat	Témakörönként egy-egy érdemjegy
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>Az akadályozottság és a segédeszközök megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, szociális menedzser, szociálpedagógus, rehabilitációs szakember	
<b>Az akadályozottság és a segédeszközök megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Fejlesztő foglalkozások		
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)			
	A (szakirányú) oktatás évfolyama		Összes óraszám
	10.	11.	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
		36	62		
Fejlesztő foglalkozások Duális képzőhely	<b>Szocioterápia-,és foglalkoztatásterápia</b>				
	Foglalkoztatásterápia	18	13		
	Rekreációs foglalkozások	18	13		
	Programszervezés		18		
	Munkaterápia		18		
<b>A szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>98 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Fejlesztő foglalkozások	18 óra <u>10.évf.</u> 13 óra 11.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Rekreációs foglalkozások	18 óra <u>10.évf.</u> 13 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Programszervezés	18 óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Munkaterápia	18 óra 11.évf.	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 3. -- TEA-s.sz:			- (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 4. - TEA-s.sz:			- (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.--			- (óra)

	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz:	- (óra)
<b>Értékelés</b>		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap
	Gyakorlati feladat	témakörönként egy-egy érdemjegy
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>A szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szociális munkás, mentálhigiénés szakember, szabadidőszervező, egészségfejlesztő-rekreációs szakember	
<b>A szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Ápolástan			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
		108			
Ápolástan Duális képzőhely/szakképző intézmény	<i>Ápolási alapismeretek</i>				
	Általános ápolási ismeretek	14			
	Aktivitás, pihenés	24			
	Személyi higiéné biztosítása	24			
	Tápanyag biztosítás	12			
	Speciális ápolási igények	24			
	Az ápoló személyisége	10			
Az ápolási alapismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Aktivitás, pihenés	24 óra 10.évf.	Egyéni
---	------------------------------------	--------------------	-------------------	--------



óraszám és ajánlott szervezési módja:  72 óra	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Személyi higiéné biztosítása	24 óra 10.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Speciális ápolási igények	24 óra 10.évf.	Egyéni
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:  36 óra	Tantárgy témakörének megnevezése 3. Általános ápolási ismeretek TEA-s.sz:			14 (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 4. Tápanyag biztosítás TEA-s.sz:			12 (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 5. Az ápoló személyisége			10 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz: -			- (óra)
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):				
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):				
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	feladatlap	
		Gyakorlati feladat	témakörönként egy-egy érdemjegy	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		
<b>Az ápolási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		SZMSZ szerint		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár		

Az ápolási alapismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Ápolástan			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszám
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			
		108			
Ápolástan Duális képzőhely	<b>Betegmegfigyelés</b>				
	A megfigyelés alapismeretei	21			
	Általános tünettan	21			
	A beteg általános megtekintése	21			
	A beteg testtájankénti megtekintése	22			
	Élettani funkciók megfigyelése	23			
<b>A betegmegfigyelés tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>108 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A megfigyelés alapismeretei	21óra 10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Általános tünettan	21 óra 10.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	A beteg általános megtekintése	21óra 10.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	A beteg testtájankénti megtekintése	22óra 10.évf.	
	<i>Gyakorlati feladat 5</i>	Élettani funkciók megfigyelése	23óra 10.évf.	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 2. - TEA-s.sz:			-(óra) egyéni
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 3. - TEA-s.sz:			-(óra) egyéni
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> 3. -			-(óra)
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése .:</b> TEA-s.sz: -			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	témakörönként egy-egy érdemjegy	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		

<b>A betegmegfigyelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A betegmegfigyelés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Ápolástan			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszama
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama			
			93		
Ápolástan Duális képzőhely/szakképző intézmény	<b>Szakápolási ismeretek</b>				
	Sebgondozás		23		
	Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás		31		
	Mesterséges táplálás, ürítés-és váladékkezelés		24		
	Egészségnevelés, felvilágosítás		15		
A szakápolási ismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja:  62 óra	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Sebgondozás	23óra 11.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Mesterséges táplálás, ürítés-és váladékkezelés	24óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Egészségnevelés, felvilágosítás	15óra 11.évf.	Egyéni

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>31 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 5. Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás TEA-s.sz:	<i>31 (óra) egyéni</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 6. - TEA-s.sz:	- (óra) egyéni	
	Tantárgy témakörének megnevezése 7. -	- (óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz:	- (óra)	
<b>Értékelés</b>			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap	
	Gyakorlati feladat	témakörönként egy-egy érdemjegy	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye		
<b>A szakápolási ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A szakápolási ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	

Helyiségek:		
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Ápolástan			
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
			31		
Ápolástan Duális képzőhely	<b>Ápolási adminisztráció</b>				
	Az ápolói munka általános dokumentálása		8		
	Anamnézis és terápia adminisztrációja		7		
	Az életfunkciókra vonatkozó adatok adminisztrálása		8		
	Az ápolói tevékenységhez kapcsolódó egyéb adminisztráció		8		
<b>Az ápolási adminisztráció tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>31 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Az ápolói munka általános dokumentálása	8óra 11.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Anamnézis és terápia adminisztrációja	7óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Az életfunkciókra vonatkozó adatok adminisztrálása	8óra 11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 4</i>	Az ápolói tevékenységhez kapcsolódó egyéb adminisztráció	8óra 11.évf.	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2. - TEA-s.sz:			- (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. - TEA-s.sz:			- (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. -			- (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése .. TEA-s.sz:--			- (óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	témakörönként egy-egy érdemjegy	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		
<b>Az ápolási adminisztráció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				



<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>Az ápolási adminisztráció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Klinikumi ismeretek			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
		108	77,5		
Klinikumi ismeretek Szakképző intézmény/ duális képzőhely	<b><i>Belgyógyászati ismeretek</i></b>				
	A keringés és vérképző rendszer megbetegedései	36	20		
	Légzőszervek megbetegedései	24	10		
	Emésztő rendszer és az anyagcsere betegségei	36	10,5		
	Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei		25		
	Reumatológiai és daganatos betegségek	12	12		
<b>A belgyógyászati ismeretek tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	A keringés és vérképző rendszer megbetegedései	18óra/10.évf. 20óra/11.évf	Egyéni
--	------------------------------------	--	-------------------------------	--------

<b>és ajánlott szervezési módja: óra</b>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Emésztő rendszer és az anyagcsere betegségei	18óra/10.évf 5 óra/11.évf.	Egyéni
	<i>gyakorlati feladat 3</i>	Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei	25 óra/11.évf.	
	<i>gyakorlat 4</i>	Reumatológiai és daganatos betegségek	12óra/11.évf.	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>72óra/10.évf.</b> <b>15,5óra/11.évf.</b>	Tantárgy témakörének megnevezése <b>3. A keringés és vérképző rendszer megbetegedései</b> TEA-s.sz:			<b>18 (óra)</b> <i>egyéni 10.évf.</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése <b>2 Légzőszervek megbetegedései</b> TEA-s.sz:			<b>24 (óra)</b> <i>egyéni 10.évf.</i> <i>10 óra/11.évf.</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése <b>4.</b>			<i>(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése .: <b>Emésztő rendszer és az anyagcsere betegségei</b> TEA-s.sz:			<b>18(óra)</b> <i>10.évf.</i> <i>5.5 óra/11.évf.</i>
	<b>Reumatológiai és daganatos betegségek</b>			<b>12óra/10.évf.</b>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>		feladatlap érdemjegye		
<b>A belgyógyászati ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A belgyógyászati ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Klinikumi ismeretek		
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)</b>			
	<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>		<b>Összes óraszám</b>
	<b>10.</b>	<b>11.</b>	
	<b>Az évfolyam összes óraszám</b>		

<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	36	46,5		
Klinikumi ismeretek Duális képzőhely	<b>Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések</b>				
	Neurológiai betegségek	36	-		
	Pszichiátriai betegségek	-	46,5		
<b>A neurológiai és pszichiátriai megbetegedések tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>36 óra/10.évf.</b> <b>46,5 óra/11.évf.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Neurológiai betegségek	36óra/10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Pszichiátriai betegségek	46,5óra/11.évf.	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>			Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>0 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:			(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 TEA-s.sz:			(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése .: TEA-s.sz:			(óra)
<b>Értékelés</b>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>A neurológiai és pszichiátriai megbetegedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A neurológiai és pszichiátriai megbetegedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Klinikumi ismeretek
---	---------------------

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszám
		10.	11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám			
		0	46,5		
Klinikumi ismeretek Szakképző intézmény/duális képzőhely	<b>Kisklinikumi ismeretek</b>				
	Szemészeti betegségek		9		
	Fül-,orr-, gégszeti megbetegedések		15,5		
	Bőrgyógyászati betegségek		9		
	Fertőző betegségek, járványok		13		
<b>A kisklinikumi tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>15,5 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Fül-,orr-, gégszeti megbetegedések	15,5 óra/11.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:			Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>			Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>31 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése Fertőző betegségek, járványok TEA-s.sz:			13 (óra) 11.évf.
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Szemészeti betegségek TEA-s.sz:			9 (óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése Bőrgyógyászati betegségek			9 (óra)

	Tantárgy témakörének megnevezése .: <b>Félelem, szorongás stressz és kezelésük</b>		(óra)
	TEA-s.sz:		
<b>Értékelés</b>			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap	
	Gyakorlati feladat	-	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye	
<b>A kisklinikumi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A kisklinikumi ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:			
Eszközök és berendezések:			
Anyagok és felszerelések:			
Egyéb speciális feltételek:			

.....

## 1. A tanulási terület tartalmi elemei



<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Klinikumi ismeretek			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
		72			
Klinikumi ismeretek Szakképző intézmény/duális képzőhely	<b>Gerontológia, geriátria</b>				
	Időskorral járó változások	24			
	Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás	24			
	Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai	24			
<b>A gerontológia, geriátria tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>18 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Időskorral járó változások	12óra/10.évf.	Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás	12óra/10.évf	Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>	Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai	12óra/10.évf	Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> <b>1.: Időskorral járó változások</b> TEA-s.sz:			12óra/10.évf. (óra) egyéni

<b>36 óra4</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás TEA-s.sz:	12óra/10.évf. (óra) egyéni	
	Tantárgy témakörének megnevezése .: Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai TEA-s.sz:	12óra/10.évf.	
<b>Értékelés</b>			
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	feladatlap	
	Gyakorlati feladat	-	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye		
<b>A gerontológia, geriátria megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		SZMSZ szerint	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		Okleveles ápoló, egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár	
<b>A Gerontológia, geriátria megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen	
Helyiségek:			
Eszközök és berendezések:			
Anyagok és felszerelések:			
Egyéb speciális feltételek:			

.....

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Munkavállalói idegen nyelv			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszám</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
			62		
Munkavállalói idegen nyelv Szakképző intézmény	<i><b>Munkavállalói idegen nyelv</b></i>				
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések		11		
	Önéletrajz és motivációs levél		20		
	Small talk-általános társalgás		11		
	Állásinterjú		20		
<b>A munkavállalói idegen nyelv tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>18 óra</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:			Egyéni
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:			Egyéni
	<i>Gyakorlati feladat 3</i>			Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra4</b>	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> <b>2. Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz:		<i>11(óra) egyéni</i>	
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> <b>2 Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz:		<i>20(óra) egyéni</i>	
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése</b> <b>3. Small talk-általános társalgás</b>		<i>11 (óra)</i>	
	<b>Tantárgy témakörének megnevezése .:</b> <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz:		<i>20 (óra)</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		feladatlap érdemjegye		
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		SZMSZ szerint		

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Idegen nyelvtanári végzettség	
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		
<b>Eszközök és berendezések:</b>		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....



## **Képzési program**

ÉPÜLET- ÉS SZERKEZETLAKATOS NAPPALI MUNKAREND

**Gépészet ágazat**

742

**A szakma alapadatai** (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	GÉPÉSZET
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Épület- és szerkezetlakatos
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0732 10 03
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	---
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Műszaki ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	---
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Szakképző iskolai oktatásban:
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> <b>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki</b>	
11.	<b>A képzés célja:</b>	Fémes anyagból, főként acélból készült lemezek, idomok, csövek, vázak és tartószerkezetek előkészítését, szerelését, hegesztését és ellenőrzését végzi. Épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak

12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	Sikeres Gépezet ágazati
-----	---	-------------------------

### 1. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás:KKK)

Sorszám	Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Önállóság és fele- lősség mértéke
1.	A tartami és formai követelményeknek megfelelő europass önéletrajzot és moti- vációs levelet készít.	Ismeri az europass önéletrajz és a moti- vációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit.	Önismerete alapján törekszik kompeten- ciáinak reális megfo- galmazására, erőssé- geinek hangsúlyozás- ára.	Önállóan készít europass önéletrajzot és motivációs levelet úgy, hogy abban az adott állás szempont- jából releváns infor- mációk szerepelie-
2.	Hatékonyan alkal- mazza az internetes álláskereső portálo- kat, a munkaügyi szervezetek támogató szolgáltatásait, hasz- nálja kapcsolati tőké- jét.	Ismeri az álláskeresé- si módszereket és jól tájékozódik az állás- keresést segítő forrá- sok és szervezetek rendszerében.	Nyitott az új álláske- resési módszerek alkalmazására.	Önállóan megtalálja a kompetenciáinak megfelelő állásokat, döntést hoz azok megpályázásáról.



3.	Megérti és elemzi a munkaszerződés tartalmi elemeit, munkaviszony létesítésekor érvényesíti munkavállalói, illetve munkáltatói jogait.	Ismeri a munkajogi alapfogalmakat és a Munka Törvénykönyve munkaviszony (foglalkoztatási formák, speciális jogviszonyok) létesítésére, a munkavállaló, illetve munkáltató jogaira és kötelezettségeire vonatkozó részeit.	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett, igyekszik elkerülni a munkaügyi szabálytalanságokat.	Megítéli egy adott munkaszerződésben a saját magára vonatkozó kötelezettségeket, önálló döntést hoz az aláírásról vagy elutasításról.
4.	Értelmezni a társasági szerződéshez szükséges tartalmi elemeket, elemzi a különböző társasági formák előnyeit és hátrányait.	Ismeri a gazdálkodó szervezetek jellemzőit, az egyéni és társas vállalkozások formáit, a vállalkozások alapításával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos szakmai és jogi alapinformációkat.	Elkötelezett az épület- és szerkezetlakatos szakmai vállalkozás törvényes keretek közötti működésének kialakítására.	Képes megítélni, hogy vállalkozási ötletének megvalósítására melyik társasági forma a legalkalmasabb.

5.	A munkaterületét és munkakörnyezetét a biztonságos munkavégzésnek megfelelően alakítja ki.	Ismeri a munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat – az alkalmazott technológiákkal és használt szerszámokkal, eszközökkel kapcsolatos munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok, előírások maradéktalan betartására. Használja az egyéni védőfelszereléseket.	Önállóan dönt a munkavédelmi, munkabiztonsági feltételek betartásának megfelelő felelősségéről. Felelősséget vállal önmagáért.
6.	Kapcsolatot tart a megrendelővel, partnereivel, ehhez használja az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri a kommunikációs szabályait. Ismeri az adatok, információk keresését a digitális eszközön vagy az interneten. Ismeri a szakma alapvető idegen nyelvi szókincsét.	Folyamatosan fejleszti infokommunikációs tudását.	Önállóan alkalmazza munkája során az infokommunikációs eszközöket.

7.	A munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi jogszabályokat, előírásokat, valamint a szakmára, és egyéb szerelési-javítási technológiára vonatkozó előírásokat betartja és betartatja.	Azonosítja a munka- végzés feltételeit és ismeretei alapján összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a munka-, környezet- és tűzvédelmi feltételek megfeleléséről.
8.	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrésze felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő méret-hálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.
9.	Értelmezi az építészeti kiviteli tervdokumentációt.	Ismeri az építészeti, gépészeti rajzok összefüggéseit, különbözőségeit, kapcsolódásukat.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Felelősséget vállal a munkájának a kiviteli dokumentumoknak megfelelő elvégzéséért.

10.	Kiválasztja az alkat- rész legyártásához szükséges alap- és segédanyagokat, meghatározza a gyár- táshoz szükséges anyagmennyiséget.	Felületet és térfogatot számol, tömeget hatá- roz meg anyagjellem- zők felhasználásával.	Motivált az anyagok különböző megmun- kálások hatására be- következő tulajdon- ság változásának megismerésére, és ismereteinek felhasználására a	Pontosan és szaksze- rűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai tapasztalatait.
11.	Dokumentáció alap- ján előrajzolja a ki- alakítandó munkada- rabot.	Az alkalmazás szint- jén érti a síkgeomet- riái szerkesztéseket. Kiválasztja az előraj- zolás eszközeit.	Precízen végzi a le- mezalkatrészek szer- kesztését és szaksze- rűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzo- lása során szükség esetén mérnöki segít- séget kér.
12.	Gépipari alpmérése- ket végez (hossz, szög, merőlegesség alak- és helyzetpon- tossági). Végrehajtja az összetett méret-, alak- és helyzetméré- seket.	Ismeri és érti a gépi- pari mérőeszközök használatát, az össze- tett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Belátja a méretpon- tosság fontosságát a gyártási műveletek- nél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.

13.	Létrehoz gépészet területén alkalmazott oldható (csavar) és nem oldható (szegecs, hegesztett, forrasztott, fémragasztásos) kötési módokat.	Érti az összeszerelendő és rögzítendő alkatrészek mechanikai tulajdonságait és az alkalmazott technológiát.	Hatékonyan és precízen végzi a fémszerkezetek kötéseinek kialakítását.	Önállóan végzi el a szerelési és rögzítési műveleteket és betartja a technológiai utasításokat.
14.	Előkészíti a szerkezetalakatos munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket.	Ismeri a különböző gyártási műveletek folyamatát, gépeit, eszközeit, szerszámait, valamint a működésükhöz szükséges segédanyagokat.	Gondosan bánik a rá bízott szerszámokkal, gépekkel, eszközökkel.	Felelősséget vállal a rá bízott gépek-, készülékek állapotáért.

15.	Az épületeknél szereléshez, összetett szerkezeti egységek elkészítéséhez művelet-, illetve szerelési sorrendtervet, vázlatot készít. Gyártási, szerelési utasításokat értelmez.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.
16.	Összeilleszti, összeállítja a megmunkált anyagrészeket, egységeket.	Ismeri a szerelési dokumentációk típusait, azok tartalmi elemeit.	Elkötelezett a hibás szerelési egységek számának csökkentésére.	Felelősséget vállal az általa összeépített szerkezeti egységek minőségéért.

17.	Az épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi.	Ismeri a fém szerkezetek szerelésénél alkalmazott eszközöket és funkcióikat, azok szakszerű használatát.	A gazdaságos gyártás figyelembevétele mellett törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok és előírások,	Az összeszerelési, felállítási és szétszerelési műveleteket munkatársaival együttműködve végzi. Az általa végzett
			valamint a gyártási előírásban, művelettervben rögzített rendelkezések maradéktalan betartására.	műveletek minőségért felelősséget vállal.
18.	Eltakarítja és szelektálja a hulladékokat, gondoskodik a munka egyéb melléktermékeinek kezeléséről.	Ismeri a szakterületén jellemző tevékenységek helyi és globális környezetkárosító hatásait. Ismeri az újrahasznosítás lehetőségeit.	Törekszik a fenntartható fejlődés kialakítására saját és munkahelyi környezetében.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai környezettudatos viselkedéséért.

19.	Épületlakatos munka- feladatokat előkészíti, azokat végrehajtja, az azokhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket biztosítja.	Ismeri az épületlakatos munkához szükséges eszközöket, azok funkcióját és szakszerű használatukat.	Pontosan betartja a technológiai előírásokat, törekszik a precíz és gazdaságos munkavégzésre.	Az előírt minőségben végzi el az épületlakatos műveleteket.
20.	Gyártásközi és végellenőrzést végez, megállapítja a minőségi eltérések okait, minőségbiztosítási dokumentálást végez és megteszi a szükséges intézkedéseket.	Ismeri a megmunkálási hibákat, azoknak a lehetséges okait, valamint a gyártási folyamatra vonatkozó minőségbiztosítási rendszert.	Tudatos és minőségorientált munkát végez a vállalati minőségügyi és szabvány előírások figyelembevétele mellett.	A gyártási dokumentációnak, a mérési utasításnak, valamint a minőségi előírásoknak, szabványoknak megfelelően önálló munkát végez, szükség esetén mérnöki segítséget kér.



21.	Magasban végez szereléseket.	Összefüggéseiben ismeri a magasban végzett munka sajátosságait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
22.	Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületvédelmi eljárást.	Ismeri a felületvédelem célját, módszereit, a felhasználási, alkalmazási területeit.	Szem előtt tartva a tartós felületvédelem elérését, elkötelezett a természetvédelem és az ózonpajzs védelme iránt.	Betartva a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat önálló, felelősségteljes munkát végez.
23.	Minőségügygel összefüggő feladatai során alkalmazza az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri az infokommunikációs technikával támogatott irányítási rendszerek működését.	Fogékony az infokommunikációs eszközök gyakorlati alkalmazása iránt.	Önállóan alkalmazza munkája során a rádiózott infokommunikációs eszközöket.

## 2. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás:KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség / sikeres ágazati
----	------------------------	---

2.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
2.1	Pályaalkalmassági vizsgálat:	Nem szükséges

### 3. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyfeltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szaki irányú szak	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, lakatos műhely, hegesztő műhely, számítástechnika terem,
----	--	--

2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lakatos munkahely munkapaddal;</li> <li>● lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;</li> <li>● anyagmozgató eszközök</li> <li>● állványok</li> <li>● egyéni védőeszközök</li> <li>● emelőgépek, emelő-berendezések, emelőeszközök</li> <li>● forrasztás eszközei</li> <li>● hajlítógép</li> <li>● satuk: asztali-, gép-, műszerész-, csósatu;</li> <li>● gépesített szerszámok – pl. hajlító, emelő, marógép;</li> <li>● hegesztő eljárások eszközei, műszerei – gázhegesztő, bevont-elektrodás kézi ívhegesztő, fogyóelektrodás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztő, argon védőgáz, volf- rámelektrodás ívhegesztő</li> <li>● környezetvédelmi eszközök</li> <li>● mérőeszközök, ellenőrzőeszközök</li> <li>● munkavédelmi eszközök</li> <li>● rögzítő elemek</li> </ul>
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

5. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás:PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	1206	72%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	469	28%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1675	100%

#### 6. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv		72	72
2.	Szakmai alapismeretek	180	72	252
3.	Gépészeti kötési feladatok	468		468
4.	Biztonságtechnika	108		108
5.	Épületlakatos feladatok	186		186
6.	Szerkezetlakatos feladatok	248		248
	<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>	1190	144	1334

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAITARTALMA

**ELSŐ TANULÁSI TERÜLET**

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA- s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.					
...					
n.					
Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	A tartami és formai követelményeknek megfelelő europass önéletrajzot és motívációs levelet készít.	Ismeri az europass önéletrajz és a motívációs levél tartalmi és formai követelményeit.	Önismerete alapján törekszik a kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására.	Önállóan készít europass önéletrajzot és motívációs levelet úgy, hogy abban az adott állás szempontjából releváns információk szerepeljenek.	

2.	Hatékonyan alkalmazza az internetes álláskereső portálokat, a munkaügyi szervezetek támogató szolgáltatásait, használja kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresési módszereket és jól tájékozódik az álláskeresést segítő források és szervezetek rendszerében.	Nyitott az új álláskeresési módszerek alkalmazására.	Önállóan megtalálja a kompetenciáinak megfelelő állásokat, döntést hoz azok megpályázásáról.
3.	Megérti és elemzi a munkaszerződés tartalmi elemeit, munkaviszony létesítéskor érvényesíti munkavállalói, illetve munkáltatói jogait.	Ismeri a munkajogi alapfogalmakat és a Munka Törvénykönyve munkaviszony (foglalkoztatási formák, speciális jogviszonyok) létesítésére, a munkavállaló, illetve munkáltató jogaira és kötelezettségeire vonatkozó részeit.	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett, igyekszik elkerülni a munkaügyi szabálytalanságokat.	Megítéli egy adott munkaszerződésben a saját magára vonatkozó kötelezettségeket, önálló döntést hoz az aláírásról vagy elutasításról.
4.	Értelmezni a társasági szerződéshez szükséges tartalmi elemeket, elemzi a különböző társasági formák előnyeit és hátrányait.	Ismeri a gazdálkodó szervezetek jellemzőit, az egyéni és társas vállalkozások formáit, a vállalkozások alapításával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos szakmai és jogi alapinformációkat.	Elkötelezett az épület- és szerkezetlakatos szakmai vállalkozás törvényes keretek közötti működésének kialakítására.	Képes megítélni, hogy vállalkozási ötletének megvalósítására melyik társasági forma a legalkalmasabb.

5.	A munkaterületét és munkakörnyezetét a biztonságos munkavégzésnek megfelelően alakítja ki.	Ismeri a munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat – az alkalmazott technológiákkal és használt szerszámokkal, eszközökkel kapcsolatos munkavédelmi szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok, előírások maradéktalan betartására. Használja az egyéni védőfelszereléseket.	Önállóan dönt a munkavédelmi, munkabiztonsági feltételek betartásának megfelelőségéről. Felelősséget vállal önállóan a biztonságáért.
6.	Kapcsolatot tart a megrendelővel, partnereivel, ehhez használja az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri a kommunikációs szabályait. Ismeri az adatok, információk keresését a digitális eszközön vagy az interneten. Ismeri a szakma alapvető idegen nyelvi szókincsét.	Folyamatosan fejleszti infokommunikációs tudását.	Önállóan alkalmazza munkája során az infokommunikációs eszközöket.

7.	A munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi jogszabályokat, előírásokat, valamint a szakmára, és egyéb szerelési-javítási technológiára vonatkozó előírásokat betartatja.	Azonosítja a munka- végzés feltételeit és ismereti alapján összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a munka-, környezet- és tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8.	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrészelelr felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérhálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.
9.	Értelmezi az építészeti kiviteli tervdokumentációt.	Ismeri az építészeti, gépészeti rajzok összefüggéseit, különbözőségeit, kapcsolódásukat.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Felelősséget vállal a munkájának a kiviteli dokumentumoknak megfelelő



10.	Kiválasztja az alkat- rész legyártásához szükséges alap- és segédanyagokat, meghatározza a gyár- táshoz szükséges anyagmennyiséget.	Felületet és térfogatot számol, tömeget hatá- roz meg anyagjellem- zők felhasználásával.	Motivált az anyagok különböző megmun- kálások hatására be- következő tulajdon- ság változásának megismerésére, és ismereteinek felhasz- nálására a gyakorlati	Pontosan és szaksze- rűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai tapasztalatait.
-----	---	--	---	---

11.	Dokumentáció alap- ján előrajzolja a ki- alakítandó munkada- rabot.	Az alkalmazás szint- jén érti a síkgeomet- riai szerkesztéseket. Kiválasztja az előraj- zolás eszközeit.	Precízen végzi a le- mezalkatrészek szer- kesztését és szaksze- rűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzo- lása során szükség esetén mérnöki segít- séget kér.
-----	---	--	---	--

12.	Gépipari alpméréseket végez (hossz, szög, merőlegesség alak- és helyzetpontossági). Végrehajtja az összetett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Ismeri és érti a gépipari mérőeszközök használatát, az összetett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Belátja a méretpontosság fontosságát a gyártási műveleteknél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.
13.	Létrehoz gépészet területén alkalmazott oldható (csavar) és nem oldható (szegecs, hegesztett, forrasztott, fémragasztásos) kötésmódokat.	Érti az összeszerelendő és rögzítendő alkatrészek mechanikai tulajdonságait és az alkalmazott technológiát.	Hatékonyan és precízen végzi a fémszerkezetek kötéseinek kialakítását.	Önállóan végzi el a szerelési és rögzítési műveleteket és betartja a technológiai utasításokat.

14.	Előkészíti a szerkezetlakatos munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket.	Ismeri a különböző gyártási műveletek folyamatát, gépeit, eszközeit, szerszámait, valamint a működésükhöz szükséges segédanyagokat.	Gondosan bányik a rá bízott szerszámokkal, gépekkel, eszközökkel.	Felelősséget vállal a rá bízott gépek-, ké-szülékek állapotáért.
15.	Az épületeknél szereléshez, összetett szerkezeti egységek elkészítéséhez művelet-, illetve szerelési sorrendtervet, vázlatot készít. Gyártási, szerelési utasításokat értelmez.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentációt és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai időket betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.

16.	Összeilleszti, összeállítja a megmunkált anyagrészeket, egységeket.	Ismeri a szerelési dokumentációk típusait, azok tartalmi elemeit.	Elkötelezett a hibás szerelési egységek számának csökkentése iránt.	Felelősséget vállal az általa összeépített szerkezeti egységek minőségéért.
17.	Az épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi.	Ismeri a fémszerkezetek szerelésénél alkalmazott eszközöket és funkcióikat, azok szakszerű használatát.	A gazdaságos gyártás figyelembevételével törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok és előírások,	Az összeszerelési, felállítási és szétszerelési műveleteket munkatársaival együttműködve végzi. Az általa végzett
			valamint a gyártási előírásban, művelettervben rögzített rendelkezések maradéktalan betartására.	műveletek minőségéért felelősséget vállal.

18.	Eltakarítja és szelektálja a hulladékokat, gondoskodik a munka egyéb melléktermékeinek kezeléséről.	Ismeri a szakterületén jellemző tevékenységek helyi- és globális környezetkárosító hatásait. Ismeri az újrahasznosítás lehetőségeit.	Törekszik a fenntartható fejlődés kialakítására saját és munkahelyi környezetében.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai környezettudatos viselkedéséért.
19.	Épületlakatos munkafeladatokat előkészíti, azokat végrehajtja, az azokhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket biztosítja.	Ismeri az épületlakatos munkához szükséges eszközöket, azok funkcióját és szakszerű használatukat.	Pontosan betartja a technológiai előírásokat, törekszik a precíz és gazdaságos munkavégzésre.	Az előírt minőségben végzi el az épületlakatos műveleteket.

20.	Gyártásközi és végellenőrzést végez, megállapítja a minőségi eltérések okait, minőségbiztosítási dokumentálást végez és megteszi a szükséges intézkedéseket.	Ismeri a megmunkálási hibákat, azoknak a lehetséges okait, valamint a gyártási folyamatra vonatkozó minőségbiztosítási rendszert.	Tudatos és minőségorientált munkát végez a vállalati minőségügyi és szabvány előírások figyelembevétele mellett.	A gyártási dokumentációnak, a mérési utasításnak, valamint a minőségi előírásoknak, szabványoknak megfelelően önálló munkát végez, szükség esetén mérnöki segítséget kér.
21.	Magasban végez szereléseket.	Összefüggéseiben ismeri a magasban végzett munka sajátosságait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
22.	Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületvédelmi eljárást.	Ismeri a felületvédelem célját, módszereit, a felhasználási, alkalmazási területeit.	Szem előtt tartva a tartós felületvédelem elérését, elkötelezett a természetvédelem és az ózonpajzs védelme iránt.	Betartva a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat önálló, felelősségteljes munkát végez.
23.	Minőségüggyel összefüggő feladatai során alkalmazza az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri az infokommunikációs technikával támogatott irányítási rendszerek működését.	Fogékony az infokommunikációs eszközök gyakorlati alkalmazása iránt.	Önállóan alkalmazza munkája során a rábízott infokommunikációs eszközöket.

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					
<b>Gépészeti alapismeretek</b>	<b>Műszaki dokumentáció</b>		<b>108</b>				<b>108</b>
	Technológiai dokumentációk		3				
	Rajztechnikai alapszabványok,		40				
	Jelképes ábrázolások		10				
	Építésrajzok		25				
	A rajzkészítés gyakorlata		30				
	<b>Gépészeti alpmérések</b>		<b>72</b>				<b>72</b>
	Alapfogalmak		3				
	Mérési dokumentumok		2				
	A mérés eszközei		4				
	Mérési hibák		1				
	Hosszméretek mérése, ellenőrzése		36				
	Szögek mérése és ellenőrzése		10				
	Alak- és helyzetpontosság mérése, ellen- őrzése		16				

	<b>Anyagismeret, anyagvizsgálat</b>		<b>72</b>				<b>72</b>
	Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai		2				
	Anyagszerkezettani alapismeretek		4				
	A mikroszerkezet és a tulajdonságok kapcsolata		2				
	Fontosabb fémek és ötvözetei		14				
	Szinterelt szerkezeti anyagok		3				
	Műanyagok		5				
	Segédanyagok		4				
	Hőkezelő eljárások		13				
	Anyagvizsgálat		25				
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>		<b>252</b>				<b>252</b>

**A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

**A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <i>Helyszín: Duális képzőhely</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alkatrészrajzok</b>	<b>6(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
---	------------------------------------	---	---------------	-----------------------------------



<p><b>Éves óraszám: 36 óra</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Összeállítási rajzok</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerelési családfák, robbantott ábrák</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Művelet-tervek</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Művelet utasítások</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerelési műveleti utasítások</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <i>Szakképző Iskola</i>  <i>Éves óraszám: 24 óra</i>  <i>Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b>Alapszекesztések</b>  TEA-s.sz:</p>	<p><b>6 (óra)</b></p>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:  <b>Tételek kölcsönös helyzetének ábrázolása</b>  TEA-s.sz:</p>	<p><b>2 (óra)</b></p>

	<p>Tantárgy            témakörének megnevezése 3.: <b>Vetületi ábrázolás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Látás és ábrázolás, vetítési módok</b></li> <li>– <b>Térelemek ábrázolása</b></li> <li>– <b>A kocka vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A hasáb vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A henger vetületi ábrázolása</b></li> <li>- <b>A kúp vetületi ábrázolása</b></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>8 (óra)</b></p>
--	---	-----------------------

	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 4.:</p> <p><i>Axonometrikus ábrázolás</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Az egyméretű (izometrikus) axonometria</i></li> <li>– <i>A kétméretű (dimetrikus) axonometria</i></li> <li>– <i>A frontális (kavalier) axonometria</i></li> <li>– <i>A síklapú testek axonometrikus ábrázolása</i></li> <li>– <i>A kocka axonometrikus ábrázolása</i></li> <li>– <i>A henger axonometrikus ábrázolása</i></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>8 (óra)</p>
--	---	----------------

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>Jelképes ábrázolások</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 24 óra</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b><i>Csavarmenetek jelképes ábrázolása</i></b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>4(óra)</b></p>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:  <b><i>Bordás tengelykötés jelképes ábrázolása</i></b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>4(óra)</b></p>

	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Fogaskerekek egyszerűsített  ábrázolása</b> TEA-s.sz:	<b>4(óra)</b>
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Szegecskötés jelképes  ábrázolása</b> TEA-s.sz:	<b>4 (óra)</b>

	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <i>eszteti kötések ábrázolása és jelképes jelölése</i> TEA-s.sz:	8 (óra)
--	--	---------

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>Építészrajzok</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 16 óra</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b>Építészrajzok</b>  -A kivitelezési tervdokumentáció fogalma, a munkavégzéshez szükséges rajzok, részletrajzok kiválasztása, értelmezése  -Az építészrajzon alkalmazott jelölések, méretkották  -Ábrázolási módok  -Az építészeti részletrajzokon lévő információ kezelése  -Építészeti, gépészeti rajzok összefüggései, különbségei, kapcsolódásuk</p>	<p><b>16 (óra)</b></p>
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>A rajzkészítés gyakorlata</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 24 óra</b>  <b>Évfolyam: 10</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:  <b>A rajzkészítés gyakorlata</b>  -Szabadkézi vázlatrajz készítése  -Szerkesztett műszaki rajz készítése  -Rajzolvasási feladatok</p>	<p><b>8 (óra)</b></p>



Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b> Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b> Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>	

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		Szaktanterem,
Eszközök és berendezések:		Laptop, kivetítő, falitáblák
Anyagok és felszerelések:		Rajzlapok, rajzeszközök, tankönyv, feladatlap,
Egyéb speciális feltételek:		

A Gépészeti alaptervek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Duális Képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 72 óra</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Alapfogalmak</b></p>	<p>3 (óra)</p>	<p>Pl. Egyéni/páros/csoportos</p>
	<p>Gyakorlati feladat 2.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Mérési dokumentumok</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p>Pl. Egyéni/páros/csoportos</p>
	<p>Gyakorlati feladat 3.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A mérés eszközei</b></p>	<p>4 (óra)</p>	<p>Pl. Egyéni/páros/csoportos</p>

	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Mérési hibák</b>	1 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hossz-méretek mérése, ellenőrzése</b>	36 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szögek mérése és ellenőrzése</b>	10 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alak- és helyzetpontosság mérése, ellen-őrzése</b>	8 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		A munka és módszer bemutatása. Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Gépészeti alpmérések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Gépészeti alpmérések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Tanműhely	---
Eszközök és berendezések:	Mérő- és ellenőrzőeszközök	---
Anyagok és felszerelések:	Etalonok	---
Egyéb speciális feltételek:		---

**Az *Anyagismeret, anyagvizsgálat* megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><b>Helyszín:</b>  <b>Duális Képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 72 óra</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Alap-anyagok csoportosítása és tulajdon-ságai</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Anyag-szerkezet-tani alap-ismeretek</b></p>	<p>4 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A mikro-szerkezet és a tulajdon-ságok kapcsolata</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fontosabb fémek és ötvözeteik</b>	14 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szinterelt szerkezeti anyagok</b>	3 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Műanyagok</b>	5 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Segéd-anyagok</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hőkezelő eljárások</b>	13 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Anyag-vizsgálat</b>	25 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:	(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:	(óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>Az <u>Anyagismeret, anyagvizsgálat</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		

<p>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</p>	
--	--

Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Szemléltető eszközök, anyagvizsgáló berendezések	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Különböző fémből, műanyagból készült próbatestek.	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<p>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</p>	
<p>A tanulási területre tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</p>	



		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b>Gépészeti kötésfeladatok</b>  <b>Helyszínei:</b> - <b>Duális képzőhely</b>	Hegesztés		288	124			412
	Forrasztás		36				36
	Ragasztás		36				36
	Szegecselés		36				36
	Csavarozás		36				36
	Felületvédelem		36				36
	Tanulási terület összóraszámja:		468	124			592

**A Hegesztés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 288 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés alapfogalmai</b>	64(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési feladatok</b>	224(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 124 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesz-tési feladatok</b></p>	<p><b>124(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p>---</p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz.:</p>	<p>(óra)</p>		
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz.:</p>	<p>(óra)</p>		
	<p>...</p>	<p>(óra)</p>		
<p><b>Értékelés</b></p>				
<p><b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap</p>			
<p><b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):</p>	<p>A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap</p>			
<p><b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):</p>	<p><b>Írásbeli</b></p>	<p>Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.</p>		
	<p><b>Gyakorlati feladat</b></p>	<p>Gyakorlati munkavégzés.</p>		
<p><b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</p>	<p>Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.</p>			

A Hegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
A Hegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---
A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák		

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A forrasztás alapfogalmai</b>	8(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Forrasztási feladatok</b>	28(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ----	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
	...		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

**A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

**A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 36 óra</i> <i>Évfolyam: 10.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A ragasztás alapfogalmai</b>	8(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Ragasztási feladatok</b>	28(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		(óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:		(óra)	
	...		(óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:		(óra)	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

**A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

**A ..... megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A szegecselés alapfogalmai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Szegecselési feladatok</b>	32(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz.:		(óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz.:		(óra)	
	...		(óra)	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz.:		(óra)	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		



Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**A Szegecseles megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

**A Szegecseles megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

**A Csavározás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja: <i>Duális Képzőhely</i></b> <b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A csavározás alapfogalmai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Csavározási feladatok</b>	32(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz.:		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz.:		<i>(óra)</i>	
	...		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz.:		<i>(óra)</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró</b>		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	

teljesítményértékelés értékelés):	(szummatív	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.
--------------------------------------	------------	---------------------------	-------------------------

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**A Csavározás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

**A Csavározás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A felületvédelem alapfogalmai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Felületvédelmi feladatok</b>	32(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz.:			<i>(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz.:			<i>(óra)</i>
	...			<i>(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz.:			<i>(óra)</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

**A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

**1. A tanulási terület tartalmi elemei**

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	
--	--

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b>Biztonság-technika</b>	<b>Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem</b>		<b>36</b>				<b>36</b>
	<b>Magasban végzett feladatok</b>		<b>72</b>				<b>72</b>
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>		<b>108</b>				<b>108</b>

A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkavédelem</b>	<b>8(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Elsősegély-nújtás</b>	<b>12(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Tűzvédelem</b>	<b>8(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Környezetvédelem</b>	8(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:			(óra)
	...			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
<b>A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>	
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	---

<b>A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 72 óra</i> <i>Évfolyam: 10.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A magasban végzett munka biztonság-technikája</b>	<b>16(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>



	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Magasban végzett szerelési folyama-tok</b>	<b>54(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:			<i>(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:			<i>(óra)</i>
	...			<i>(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:			<i>(óra)</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes
	9.	10.	11.	12.	13.	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				Óras
Épületlakatos feladatok	Épületlakatos szerkezetek			77,5		77,5
	Épületlakatos szerkezetek			38,5		38,5
	Munkatervezési feladatok			19		19
	Munkaszervezési feladatok			20		20
	Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása			186		186
	Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása			162		162
	Karbantartás, javítás			24		254
	Tanulási terület összórászáma:			263,5		263,5

Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

<b>módja:</b>  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 62 óra</i> <i>Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Épületlakatos szerkezetek a Tolórács témakör-től a lakatok-kal bezárólag</b>	<b>36(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkatervezési feladatok</b>	<b>13(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkaszervezési feladatok</b>	<b>13(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Szakképző Iskola</b> <b>Éves óraszám: 15,5 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Épüetlakatos szerkezetek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>A rácsok fogama</b></li> <li>- <b>Rácsok szerkezeti kialakítása</b></li> <li>- <b>Ablakrácsok</b></li> <li>- <b>Ajtó- és kapubetétrácsok</b></li> <li>- <b>Mellvédrácsok</b></li> <li>- <b>Akna- és lábtörlőrácsok</b></li> <li>- <b>Biztonsági rácsok</b></li> </ul> TEA-s.sz:	<b>15,5(óra)</b>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:	(óra)
	...	(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:	(óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	
<b>Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>		Laptop, kivetítő, szemléltetőeszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		Rajzeszközök, jegyzetek, tankönyv, feladatlapok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Ös sz es ór
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Szerkeztelakatos feladatok	Szerkeztelakatos munkák			248			248
	Szerkeztelakatos alapismeretek			72			72
	Csarnok szerkeztelakatos és vázlatos munkák			144			144
	Tartószerkezeti munkák			32			32
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			<b>248</b>			<b>248</b>
A Szerkeztelakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 248 óra</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerkeztelakatos alapismeretek</b>	72(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			

<b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Csarnok szerkezet-lakatos és vázlakatos munkák</b>	<b>144(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Tartószerkezeti munkák</b>	<b>32(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		



<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Szerkezetlakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	
<b>A Szerkezetlakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő kompetenciák
	<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, készségeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>

	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szövegeit az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs- és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
--	--	--	-------------------	--	---

	Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezés vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	--	-------------------	--	--

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv			2			72

	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11			
	Önéletrajz és motivációs levél			20			
	„Small talk” – általános társalgás			11			
	Állásinterjú			20			
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			72			

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított óraszám és ajánlott szervezési módja:</b> ---	<b>helyszínen foglalkozások feladat 1.</b> TEA-s.sz:	Gyakorlati	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
---	---	------------	---------------------	-------	-----------------------------------

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Szakképző Iskola</b> <b>Éves óraszám: 72 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az II. álláskeresés lépései, álláshirdetések</b>		(óra)	
	TEA-s.sz:			
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b>		20(óra)	
	TEA-s.sz:			

	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>11(óra)</b> „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz:	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>20(óra)</b> <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz:	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavállalói dokumentációk értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tesztlapok, feladatlapok.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Sztuációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalgás.
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	



A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Munkvállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	---	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	---	Laptop, kivetítő
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	---	Feladatlapok, munkaügyi dokumentációk
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	---	

<b>II.</b>	<b>A</b>	<b>TANULÁSI</b>	<b>TERÜLETEK</b>	<b>RÉSZLETES</b>	<b>SZAKMAI</b>
<b>TARTALMA</b>					

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszám</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszám</b>					

Komplex ismeretek	szakmai	Portfólió		36	15,5			
		Szakmai informatika		36	36			
		Tanulási terület összórászama:		72				
<b>A Portfólió megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>								
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja: ---	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>				

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 36 óra Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Szakmai portfólió készítése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>projektmunkák informatikai eszközökkel történő kivitelezése</b></li> <li>- <b>A szakmai portfólió szerepe, felépítése</b></li> <li>- <b>A portfólió tartalmi elemei</b></li> <li>- <b>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</b></li> <li>- <b>Prezentációs téma kiválasztása, adatgyűjtés</b></li> <li>-</li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>36(óra)</b></p>
--	---	-----------------------

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:</p> <p><b>Szakmai portfólió készítése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Adatbázis létrehozása, folyamatos bővítése</b></li> <li>- <b>Prezentáció készítése</b></li> <li>- <b>Szakmai kommunikáció fejlesztése</b></li> <li>- <b>Prezentáció bemutatása</b></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><i>15,5(óra)</i></p>
<p><b>Értékelés</b></p>		
<p><b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b></p>	<p>A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap</p>	

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Projektok eredményeinek értékelése, dokumentumtár készítése, vezetése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	Projektok rendszerezése, munkanapló vezetése.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Prezentáció készítése.	
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> ---	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 36 óra Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:</p> <p><b>Szakmai informatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Informatikai eszközök</b></li> <li>- <b>Alkalmazói ismeretek</b></li> <li>- <b>Infokommunikáció</b></li> <li>- <b>Az adatok biztonságos tárolása</b></li> </ul>	<p><b>36(óra)</b></p>
--	---	-----------------------

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 36 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:</p> <p><b>Szakmai informatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Az operációs rendszer alapvető funkcióinak ismerete, alkalmazása</b></li> <li>- <b>A digitális képek formáinak ismeretek képszerkesztő program használata</b></li> <li>- <b>Digitalizáló</b></li> </ul>	<p><b>36(óra)</b></p>
--	---	-----------------------

- **Karakter- és bekezdésformázások végrehajtása szövegszerkesztő programmal**
- **Táblázatkezelés**
- **Digitalizáló eszközök**
- **Dokumentumok létrehozása, átalakítása, formázása**
- **Különböző formátumú produktumok készítése, a megfelelő formátum célszerű kiválasztása**
- **Interaktív anyagok, bemutatók készítése**
- **A feladat megoldásához szükséges alkalmazói eszközök kiválasztása és complex használata**
- **Prezentációs programok megismerése**

TEA-s.sz:



Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Projektok rendszerezése, munkanapló vezetése.
	Gyakorlati feladat	Prezentáció készítése.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	---	Informatika szaktanterem
Eszközök és berendezések:	---	Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	---	
Egyéb speciális feltételek:	---	





## Képzési program

### Gépészet ágazat

## HEGESZTŐ NAPPALI MUNKAREND

**7. A szakma alapadatai** (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	GÉPÉSZET
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	HEGESZTŐ
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0715 10 08
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	_____
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Műszaki ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Fémipari gyártás előkészítő
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra,
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> <b>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!)</b>	

11.	<b>A képzés célja:</b>	<p>hegesztő szakember a tanult kézi ívhegesztési, lánghegesztési és vágási technológiák felhasználásával hegesztett fémszerkezeteket készít hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján.</p> <p>anyagismereti és geometriai tudására építve anyagot választ és anyagmennyiséget határoz meg a feladathoz.</p> <p>szerkezetépítési munkáját biztonságosan, magas minőségi szinten, a vonatkozó szabványok előírásainak megfelelően végzi.</p> <p>hegesztési hibákat képes beazonosítani hibakódok alapján és kijavítani. A minőségirányítási rendszerek elvárásainak megfelelően, munkaközi és végellenőrzést végez és további vizsgálatokra előkészíti a munkadarabot. Fémszerkezeteket, és csővezeték rendszereket gyárt, javít a gyártási és technológiai dokumentáció szerint, az irányítási rendszerek eszközeinek felhasználásával, munkájában alkalmazva az infokommunikációs eszközöket.</p>
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Sikeres Gépészet ágazati alapképzésben sikeres vizsgát tettek.

**8. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás:KKK)**

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Értelmezi a Hegesztés Technológiai Utasítást (WPS).	Összefüggéseiben érti a WPS tartalmi elemeit és azok hatását a varrat minőségére.	Elkötelezetten betartja a technológiai utasításokat, elfogadja azok fontosságát a minőség megvalósulása érdekében.	A hegesztést a hegesztéstechnológiai utasítás szerint végzi.
2	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján meghatározza az alkatrészhez szükséges anyagminőséget és mennyiséget.	Ismeri a fémek anyagösszetételét, szerkezetét, tulajdonságait az ötvözők szerepét. Felületet és térfogatot számol, tömeget határoz meg anyagjellemzők felhasználásával.	Pontosan és szakszerűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai számításokat.	Szükség esetén mérnöki segítséget kér a feladatához szükséges anyagminőség meghatározásához.
3	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján meghatározza az alap és hozaganyagokat, jelölésük szerint beazonosítja. Elemzi az anyagok jelölését és a Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján dönt a megfelelő	Ismeri a hegeszhető fémek anyagjelölési rendszerét, a különböző hozaganyagok és elektródák jelöléseit.	Precízen alkalmazza a hozaganyagok és az alapanyagok jelölését. Elkötelezett a jelölések változásának nyomkövetése iránt.	Elemzi az anyagok jelölését és dönt a megfelelő minőségű és összetételű anyag alkalmazásáról.

	minőségű és összetételű anyag alkalmazásáról.			
4	A hegesztő eljárások során alkalmazott gázok fizikai és kémiai tulajdonságait figyelembe veszi a biztonságos munkafeltételek kialakítása érdekében.	Ismeri a hegesztő és védőgázok összetételét és fizikai-kémiai tulajdonságait. Ezek összefüggéseit a biztonságtechnikai előírásokkal.	Elkötelezett a hegesztés során alkalmazott gázok biztonságos használata iránt.	Betartja a hegesztés során alkalmazott gázok összetételének és veszélyességének megfelelő biztonsági előírásokat, használja az egyéni és csoportos védőeszközöket.
5	Felismeri a szemrevételezéssel azonosítható varrathibákat.	Ismeri a varrathibák szemrevételezéssel felismerhető típusait és az azonosításuk technológiáját.	Elkötelezett a varrathibák feltárása és kijavítása iránt.	Elemzi és értékeli az elkészített varratokat. Együttműködik az anyagvizsgáló szakemberrel és a minőségellenőrrel.
6	Varrathibákat javít kézi és elektromos kisgépek és hegesztő berendezések felhasználásával.	Ismeri a hibajavítás technológiáját, a kézi szerszámok és az elektromos kisgépek biztonságos használatának szabályait.	A hibajavítási tevékenysége során elkötelezett a biztonságos munkavégzés iránt.	Önállóan javítja a hibát, feldolgozza tapasztalatait, betartja a kézi szerszámok és az elektromos kisgépek használatára vonatkozó munkabiztonsági előírásokat.
7	Ellenőrzi az előírt tűz-, környezet- és munkavédelmi feltételek meglétét, betartja a	A munkavégzés feltételeit összehasonlítja a tűzvédelmi és	Elkötelezett a tűz- és környezetvédelmi	Önállóan dönt a környezet- és



	Hegesztési Biztonsági Szabályzat előírásait.	környezetvédelmi előírásokkal.	előírások betartása iránt.	tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8	Technológiai utasítás szerint gázhegesztő és vágó berendezéseket kezel.	Ismeri a gázhegesztés és vágás technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra és vágási felületre.	Precízen követi a gázhegesztés és vágás technológiai előírásait.	Betartja a gázhegesztés és vágás technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről.
9	Rendeltetésszerűen használja a szükséges védőeszközöket.	Ismeri a hegesztés veszélyeit és az elkerülésük érdekében alkalmazott védőeszközöket.	Elfogadja a védőeszközök alkalmazásának szükségességét.	Önállóan betartja és betartatja a munkája során alkalmazandó munkabiztonsági előírásokat.
10	Hegesztett kötést készít bevontelektrodás kézi ívhegesztéssel. Beállítja a polaritást és a hegesztési paramétereket.	Ismeri a bevontelektrodás kézi ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	Szakszerűen és pontosan követi a bevontelektrodás kézi ívhegesztés technológiai előírásait.	Betartja a bevontelektrodás kézi ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos
	Hegesztett kötést készít fogyóelektrodás védőgáz	Ismeri a fogyóelektrodás védőgáz ívhegesztés	Szakszerűen és pontosan követi a	Betartja a fogyóelektrodás védőgáz ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a

11	ívhegesztéssel. Beállítja a polaritást és a hegesztési paramétereit.	technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	fogyóelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait.	beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos védőeszközöket.
12	Hegesztett kötést készít volfrámelektródás védőgázos ívhegesztéssel.	Ismeri a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	Szakszerűen és pontosan követi a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait.	Betartja a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos védőeszközöket.
13	Dokumentáció alapján előrajzolja a kialakítandó munkadarabot.	Az alkalmazás szintjén érti a síkgeometriai szerkesztéseket. Kiválasztja az előrajzolás eszközeit.	Precízen végzi a lemezalkatrészek szerkesztését és szakszerűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzolása során szükség esetén mérnöki segítséget kér.
14	Alak-, és helyzetpontossági méréseket végez hegesztett fémszerkezeteken az előírt vizsgálati szempontok alapján.	Ismeri és érti az alak- és helyzetpontosság méréséhez használt mérőeszközöket.	Belátja a méretpontosság fontosságát a gyártási műveleteknél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.

15	Önellenőrzést végez a munka megkezdése előtt, alatt és befejezése után.	Ismeri a munkájára vonatkozó minőségi előírásokat, felismeri a nem-megfelelőségeket.	Elkötelezett a munkája során az elvárt minőségi paraméterek betartása iránt.	Szükség esetén beavatkozik, korrigálja a paramétereket és kijavítja a hibát.
16	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján a tanult hegesztő eljárásokkal különböző pozíciókban sarok-, és tompavarratot készít cső és lemez alkatrészekben az előírt minőségben.	Ismeri a tanult hegesztő eljárásokkal a különböző pozíciókban készített sarok- és tompavarrat gyártási technológiáját és a minőségi követelményeket.	Pontosan és az előírt minőségnek megfelelően végzi a hegesztést. Elkötelezett a biztonságos és minőségi munkavégzés iránt. Belátja a szakmai fejlődés és a megfelelő kondicionálás szükségességét a folyamatos minőségi munkavégzés fenntartása érdekében.	A hegesztés során a minőségi varratkészítés érdekében szükség esetén beavatkozik a technológiai folyamatba, elhárítja a hibákat, korrekciókat végez. A munkavégzés közben folyamatosan önellenőrzést végez. Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.
17	Fém vázszerkezeteket dokumentáció szerint összeállít és hegeszt különböző hegesztési eljárásokkal.	Ismeri a a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.
18	Épületek, építmények fém szerkezeteit összeállítja oldhat és hegesztett kötések készíti a	Ismeri a fém szerkezetű építmények felépítését, azonosítja azok elemeit. Ismeri az oldható kötések	A kötések létesítése közben fokozott figyelmet fordít a pontosságra és a kötés megfelelő szilárdságára.	Értékeli a kialakított kötési szilárdságok megfelelőségét.

	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján.	létesítésének technológiáját.		
19	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján lemezszerkezeteket megmunkál, összeállít és hegeszt. Lemezszerkezeteken javítást végez.	Ismeri a lemezszerkezetek gyártástechnológiáját és javításukat.	Lemezszerkezet gyártása során pontosan követi a technológiai utasítást, belátja a deformációk elkerülésének fontosságát.	Lemezszerkezetek gyártása során szükség esetén beavatkozik és elvégzi a javításokat, korrekciókat.
20	Csőszerkezeteket, csővezetékeket épít és javít, hegeszt különböző eljárásokkal és különböző pozíciókban Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján.	Értelmezi a csővezési terveket, ismeri a csővezeték rendszer építési és javítási technológiáit.	Csővezeték építése során elkötelezett a minőségi munkavégzés és a technológia betartása iránt.	Elemzi a gyártási dokumentációt, a csővezeték nyomvonalát tervrajznak és a technológiai utasításoknak megfelelően alakítja ki.

### 9. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás:KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség / sikeres ágazati
2.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
2.1	Pályaalkalmassági vizsgálat:	szükséges

### 10. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyifeltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
---------	------------	--------------------------------	--------------------	---

1.	Tanműhely- vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

**11. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, lakatos műhely, hegesztő műhely, számítástechnika terem, adminisztrációs iroda,
----	--	---

2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● satupadok</li> <li>● Kéziszerszámok, kiségek (sarokcsiszoló, furatköszörű, kézifúró)</li> <li>● Előrajzoló és jelölő eszközök</li> <li>● Mérőeszközök, ellenőrző eszközök, rajzeszközök</li> <li>● Szemrevételezéses anyagvizsgálat eszközei</li> <li>● hegesztés eszközei, bevontelektrodás kézi ívhegesztőgépek, fogyóelektrodás hegesztőgépek, volfrámelektrodás védőgázos hegesztőgépek, gázhegesztő és vágó berendezések</li> <li>● Fedett ívű hegesztő berendezés</li> <li>● Hegesztő készülékek (befogószerszámok), forgatók, pozícionálók</li> <li>● Mobil hegesztő berendezések, védőfelszerelések</li> <li>● Előmelegítés, hőkezelés eszközei</li> <li>● Egyéni védőeszközök, tűzvédelmi és munkavédelmi felszerelés</li> <li>● Technológia specifikus védőeszközök (védőfalak)</li> <li>● Rögzítő elemek</li> <li>● Előmelegítés és hőkezelés berendezések</li> </ul>
----	---	---

3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Szerkezeti acélból készült idomacélok, lemezek, csövek. Könnyűfémből készült táblás és szálás anyagok. Ív és lánghegesztő berendezések. Kézi szerszámok, elektromos szerszámgépek. Hozaganyagok (hegesztő elektródák, hegesztő huzalok), hegesztő és védőgázok.
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

## 12. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás:PTT)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	1206	72%
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	469	28%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszama:</b>	1675	100%

## 13. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulás i terület</b>
1.	Gépészeti alapismeretek	180	72	252
2.	Hegesztési technológia előkészítése	252	0	252
3.	Hegesztési feladatok	813	46,5	859,5
4.	Egybefüggő szakmai gyakorlat	140	0	140

5.	Munkavállalói idegen nyelv	0	62	62
6.	Műszaki informatika	0	36	36
7.	Portfólió	0	51,5	51,5
<b>A</b>	<b>tanulási területek összes</b>	1385	268	1653
<b>óraszám:</b>				

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**Gépészeti alapismeretek tanulási terület**

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános
-----------	-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------	-----------



1	Munkadarab, vagy térhatású ábrák alapján egyszerű geometriájú alkatrészeiről felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérethálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.	rá kell keresni a digitális kompetenciákra
---	---	--	--	--	--

2	<p>Műszaki rajz alapján kiválasztja az egyszerű, fémből készült alkatrészek gyártásához szükséges eszközöket, szerszámokat, kiegészítőket. Előkészíti a munkahelyet, és elrendezi a munkavégzéshez szükséges szerszámokat, eszközöket.</p>	<p>Vizualizálja a műszaki rajzon szereplő alkatrészt. Ismeri a gyártási műveletekhez használható szerszámokat, készülékeket, kiegészítőket, és azok biztonságos használatának szabályait.</p>	<p>Szem előtt tartja a gyártás gazdaságosságát. Fontosnak érzi a rendezett munkakörnyezet kialakítását.</p>	<p>A munkafeladathoz önállóan választ szerszámokat, eszközöket.</p>	
---	--	---	---	---	--

3	<p>Műszaki rajz alapján előgyártmányt választ, műveleti sorrendtervet készít, majd kézi megmunkálással, és/vagy kisméretű gépekkel egyszerű, fémből készült alkatrészeket gyárt.</p>	<p>Ismeri az alkatrészek elkészítéséhez szükséges technológiákat és az anyagok alapvető tulajdonságait.</p>	<p>Pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Törekszik a precíz és gazdaságos munkavégzésre.</p>	<p>Műszaki táblázat segítségével önállóan kiválasztja a félkészterméket. Szakmai felügyelet mellett meghatározza a gyártási sorrendet. A gyártási műveleteket önállóan végzi.</p>	
---	--	---	---	---	--

4	mérőszközökkel ellenőrzi.	geometriájának megfelelő, és az adott méret meghatározásához szükséges mérőszközöket.	számának csökkentése, illetve a mérőszközök állagának megőrzése mellett.	megfelel-e a rajzi előírásoknak. Felelősséget vállal az általa gyártott termék minőségéért.	
---	---------------------------	---	--	---	--

5	<p>Műszaki dokumentáció (összeállítási rajz és darabjegyzék) alapján csavarkötéssel, szegecskötéssel egyszerű alkatrészcsoportokat összeszerel.</p> <p>Villamos kötések és lágyforrasztással készült kötést hoz létre.</p>	<p>Ismeri a kötés kialakításához szükséges eszközöket, szerszámokat, segédanyagokat.</p>	<p>Fontosnak tartja a műszaki dokumentációban szereplő előírások figyelembe-vételét.</p>	<p>Felelősséget vállal a létrehozott kötés minőségéért.</p> <p>Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok szakszerű kezeléséért.</p>	
---	--	--	--	--	--

6	<p>Villamos kapcsolási rajz alapján egyszerű villamos áramköröket összeállít. Az áramköri elemeket a választott (banándugós, illetve szerelőtáblás) technológia szerint szakszerűen csatlakoztatja.</p>	<p>ismeri a villamos áramkör elemeinek jelképes jelölését.</p>	<p>Fontosnak tartja a jelképek ismeretét. Törekszik a pontos és szakszerű munkavégzésre.</p>	<p>Önállóan elvégzi a kapcsolás összeállítását. A kapcsolás működőképességét ellenőrzi.</p>	
---	---	--	--	---	--

7	<p>Egyszerű villamos áram-körökön elvégzi a feszültség, áramerősség és ellenállás mérését.</p> <p>Egyszerű elektrotechnikai alaptörvényeket méréssel igazol.</p>	<p>Ismeri a feszültség, az áramerősség és az ellenállás mérésének módját. Ismeri az adott jellemző méréséhez szükséges műszert.</p> <p>Tisztában van az elektrotechnikai alaptörvényekkel. Ismeri a vonatkozó biztonságtechnikai előírásokat.</p>	<p>Elkötelezett a mérés pontos elvégzése mellett.</p>	<p>Önállóan kiválasztja a méréshez szükséges műszert és meghatározza a mérési pontokat.</p> <p>Önállóan számítja ki az áramkör jellemzőit.</p>	
---	--	---	---	--	--

8	<p>Azonosítja és kezeli a hiba- és túláramvédelmi eszközöket. Felismeri a lehetséges veszélyforrásokat.</p>	<p>Ismeri a munkahelyén (gyakorlati helyén) használt hibavédelmi és túláramvédelmi eszközöket és azok jelzéseit.</p>	<p>Fontosnak tartja a védelmi eszközök ismeretét és használatát. Törekszik a villamos áram hatásaiból adódó kockázat minimalizálására.</p>	<p>A megfelelő szakembert bevonja a hiba megszüntetésébe.</p>	
9	<p>Az elvégzett munkát dokumentálja. Szövegszerkesztő, vagy táblázatkezelő programban rögzíti a mérési eredményeket.</p>	<p>Ismeri a gyártási és mérési dokumentációk típusait és azok kötelező tartalmát.</p>	<p>Elkötelezett a végzett munka pontos dokumentálása iránt.</p>	<p>Felelősséget vállal a dokumentumok tartalmáért.</p>	



10	betartja a munkavédelmi, tűzvédelmi környezetvédelmi szabályokat.	munkavégzés-sel kapcsolatos munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.	biztonságos munkavégzés mellett.	önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.	A és
----	---	---	----------------------------------	---	------

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b>Gépészeti alapismeretek</b>  <b>Helyszínei:</b> - <b>Duális képzőhely</b> - <b>Szakképző</b>	<b>Műszaki dokumentáció</b>		108				
	Technológiai dokumentációk		36				
	Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások		24				
	Jelképes ábrázolások		24				
	A géprajzkészítés gyakorlata		24				

<b>Iskola</b>						
	Tanulási terület összóraszám:		108			
<b>A <u>Műszaki dokumentáció</u> megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>						
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Duális képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alkatrész-rajzok</b>	(óra) <b>6</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>		
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Összeállítási rajzok</b>	(óra) <b>6</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>		
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerelési családfák</b>	(óra) <b>6</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>		
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Művelet-tervek</b>	(óra) <b>6</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>		

	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Művelet-utasítások</b>	(óra) <b>6</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerelési műveleti utasítások</b>	(óra) <b>6</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> <i>Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások</i>  <b>Helyszín:</b> <b>Szakképző Iskola</b> <b>Éves óraszám: 24 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Tantárgy megnevezése 1.: <b>Alapszekerestések</b> TEA-s.sz:	témakörének 1.:		<b>6 (óra)</b>
	Tantárgy megnevezése 2.: <b>Tételek kölcsönös helyzetének ábrázolása</b> TEA-s.sz:	témakörének 2.:		<b>2 (óra)</b>

	<p>Tantárgy            témakörének megnevezése 3.: <b>Vetületi ábrázolás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Látás és ábrázolás, vetítési módok</b></li> <li>– <b>Térelemek ábrázolása</b></li> <li>– <b>A kocka vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A hasáb vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A henger vetületi ábrázolása</b></li> <li>- <b>A kúp vetületi ábrázolása</b></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>8 (óra)</b></p>
--	---	-----------------------

	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 4.:</p> <p><i>Axonometrikus ábrázolás</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Az egyméretű (izometrikus) axonometria</i></li> <li>– <i>A kétméretű (dimetrikus) axonometria</i></li> <li>– <i>A frontális (kavalier) axonometria</i></li> <li>– <i>A síklapú testek axonometrikus ábrázolása</i></li> <li>– <i>A kocka axonometrikus ábrázolása</i></li> <li>– <i>A henger axonometrikus ábrázolása</i></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>8 (óra)</p>
--	---	----------------

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>Jelképes ábrázolások</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <i>Szakképző Iskola</i>  <i>Éves óraszám: 24 óra</i>  <i>Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b><i>Csavarmenetek jelképes ábrázolása</i></b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>4(óra)</b></p>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:  <b><i>Bordás tengelykötés jelképes ábrázolása</i></b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>4(óra)</b></p>

	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Fogaskerekek egyszerűsített  ábrázolása</b> TEA-s.sz:	<b>4(óra)</b>
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Szegecskötés jelképes  ábrázolása</b> TEA-s.sz:	<b>4 (óra)</b>

	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 5.:  <i>esztett kötések ábrázolása és jelképes jelölése</i>  TEA-s.sz:</p>	8 (óra)
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>A géprajzkészítés gyakorlata</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <i>Szakképző Iskola</i>  <i>Éves óraszám: 24 óra</i>  <i>Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b>Szabadkézi vázlatrajz készítése</b>  TEA-s.sz:</p>	8 (óra)



	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Szerkesztett műszaki rajz készítése</b> TEA-s.sz:	8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Rajzolvasási feladatok</b> TEA-s.sz:	8 (óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem,
<b>Eszközök és berendezések:</b>		Laptop, kivetítő, falitáblák
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		Rajzlapok, rajzeszközök, tankönyv, feladatlap, 3D
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**A Gépészeti alapmérések megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Duális Képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 72 óra</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Alap-fogalmak</b></p>	<p>3 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Mérési dokumentumok</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A mérés eszközei</b></p>	<p>4 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Mérési hibák</b></p>	<p>1 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hossz-méreték mérése, ellenőrzése</b></p>	<p>36 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szögek mérése és ellenőrzése</b>	10 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alak- és helyzetpontoság mérése, ellen-őrzése</b>	8 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		A munka és módszer bemutatása. Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b><u>A Gépészeti alapterületek</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---

***A Gépészeti alaptervek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek***

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	---
Eszközök és berendezések:	Mérő- és ellenőrzőeszközök	---
Anyagok és felszerelések:	Etalonok	---
Egyéb speciális feltételek:		---

***Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák***

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 72 óra Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Anyag-szerkezet-tani alap-ismeretek</b></p>	<p>4 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A mikro-szerkezet és a tulajdonságok kapcsolata</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Fontosabb fémek és ötvözeteik</b></p>	<p>14 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szinterelt szerkezeti anyagok</b>	3 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Műanyagok</b>	5 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Segéd-anyagok</b>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hőkezelő eljárások</b>	13 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Anyag-vizsgálat</b>	25 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> ---	Tantárgy	témakörének megnevezése 1.:		(óra)
	TEA-s.sz:			

	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:	(óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>Az <u>Anyagismeret, anyagvizsgálat</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		



A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	---
Eszközök és berendezések:	Szemléltető eszközök, anyagvizsgáló berendezések	
Anyagok és felszerelések:	Különböző fémből, műanyagból készült próbatestek.	---
Egyéb speciális feltételek:		---

#### 4. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	<u>Hegesztési technológia előkészítése</u>					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes
	9.	10.	11.	12.	13.	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					Óras
<b>Hegesztési technológia</b>	<b>Hegesztés alapismeretei</b>						
<b>előkészítése</b>	A hegesztés alapfogalmai		4				4
	Hegesztési élek előkészítése		74				74
<b>Helyszíne:</b>							
<b>Duális képzőhely</b>	Alkatrészek összeállítása, készülékek használata		70				70
	A hegesztés hozag- és segédanyagai		4				4
	Hegesztési eltérések		4				4
	A hegesztés biztonságtechnikája		6				6
	Hegesztő berendezések és azok üzembehelyezése		90				90
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>		<b>252</b>				<b>252</b>
<b>A <u>Hegesztés alapismeretei</u> megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <b>Helyszín:</b> <b>Duális képzőhely</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés alapfogalmai</b>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			

Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési élek előkészítése, kialakítása</b>	74(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alkatrészek összeállítása, készülékek használata</b>	70 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés hozag- és segédanyagai</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés biztonság-technikája</b>	6 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztő berendezések és azok üzembe-helyezése</b>	90 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:			(óra)
	...			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszerek és munkaformák bemutatása. Gyakorlati feladatok végrehajtása. Tudásszint felmérő feladatlap.		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.		
		<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzolásos feladat, szakmai számítási	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
A <u>Hegesztés alapismeretei</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		---		
A <u>Hegesztés alapismeretei</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek				
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén		
Helyiségek:		---		
Eszközök és berendezések:		---		
Anyagok és felszerelések:		---		
Egyéb speciális feltételek:		---		

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		<u>Hegesztési feladatok</u>					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület	Tantárgyak és a témakörök	Az évfolyam összes óraszám					

megnevezése	megnevezése						
<b>Hegesztési feladatok</b>	<b>Fogyóelektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)</b>		162	77,5			239,5
	Fémek hegeszthetősége bevont elektródás kézi ívhegesztéssel		4				
	Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)		4				
	A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai		4				
	A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája		72	22			
	Az ívhegesztés kötése		72	55,5			
	A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)		3				
	Javító- és felrakóhegesztések		2				

	A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikája		1				
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>		162	77,5			239,5
<b>A Fogyóelektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés) megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott</b>							

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja:</b> <i>Helyszín: Duális képzőhely</i>  <i>Éves óraszám: 162 óra</i> <i>Évfolyam: 10.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fémek hegeszthetősége bevont elektródás kézi ívhegesztéssel</b>	<b>4(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
--	------------------------------------	---	---------------	-----------------------------------

Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája</b>	72(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Az ívhegesztés kötései</b>	72(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>



	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)</b>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Javító- és felrakóhegesztések</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonság-technikája</b>	1(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>Helyszín:</b> <b>Duális képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 77,5 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája</b>	<b>22(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Az ívhegesztés kötései</b>	<b>55,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
	...		<i>(óra)</i>	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:		<i>(óra)</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Fogyóelektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					Összes óraszám
Hegesztési feladatok	Gázhegesztés		4,5	3,5			270,5
	A gázhegesztés fogalma, lényege		3				
	Gázhegesztő berendezések		4				
	Hegesztőgázok		2				
	Hegesztőláng		3				
	A gázhegesztés technológiája		60	56,5			
	A hegesztőláng beállítása		5				
	A hegesztés folyamata		62	52			
	A gázhegesztés kötése, illesztések, varratalakok		10				
	Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel		3				
A hegesztési kötések eltérései, hibái		3					

	A gázhegesztés jelentősége a javító technikákban		3				
	A gázhegesztés biztonságtechnikája		4				
	<b>Tanulási terület összóraszám:</b>		162	108,5			

**A Gázhegesztés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális képzőhely</i></p> <p><i>Éves óraszám: 162 óra</i></p> <p><i>Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés fogalma, lényege</b></p>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Gázhegesztő berendezések</b></p>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztőgázok</b></p>	2 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztőláng</b>	<b>3(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés technológiája</b>	<b>60(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztőláng beállítása</b>	<b>5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés folyamata</b>	<b>62(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés kötése, illesztések, varrat-alakok</b>	<b>10</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fémek hegeszthető gé gázhegesztéssel</b>	<b>3</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztési kötések eltérései, hibái</b>	<b>3</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés jelentősége a javító technikákban</b>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés biztonságtechnikája</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Helyszín:</b> <b>Duális képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 108,5 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés technológiája</b>	56,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>



	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés folyamata</b>	<b>52(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz.:			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz.:			(óra)
	...			(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz.:			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszerek és munkaformák bemutatása. Gyakorlati feladatok végrehajtása. Tudásszint felmérő feladatlap.		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzolvasási feladat, szakmai számítási	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		---
A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)		
	A (szakirányú) oktatás évfolyama	Öss

		9.	10.	11.	12.	13.	zes óras zám
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					
Hegesztési feladatok	Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés tantárgy			7,5			232,5
	A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése			6			
	A hegesztőhuzal			5			
	Védőgázellátás			5			
	A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája			205			
	<b>Tanulási terület összórászám:</b>			232,5			
<b>A Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés tantárgy megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott</b>							

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Duális Képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 205 óra</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A fogyó elektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése</b></p>	<p>4(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A hegesztőhuzal</b></p>	<p>4(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Védőgázellátás</b></p>	<p>4(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat . TEA-s.4sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>fogyóelektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája</b>	<b>205(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 10.</i>	Tantárgy megnevezése <b>(MIG/MAG) berendezése</b> TEA-s.sz:	témakörének 1.: <b>A fogyóelektródás védőgáz ívhegesztés</b>		<b>2(óra)</b>
	Tantárgy megnevezése <b>hegesztőhuzal</b> TEA-s.sz:	témakörének 2.: <b>A</b>		<b>1(óra)</b>
	Tantárgy megnevezése <b>Védőgázellátás</b> TEA-s.sz:	témakörének n.:		<b>1(óra)</b>

	Tantárgy témakörének megnevezése n.: <b>A fogyasztóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája</b> TEA-s.sz:	<b>11,5(óra)</b>
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
<b>A Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Fogyóelektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>		Laptop, kivetítő
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		Szemléltető eszközök, falitáblák
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszám</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszám</b>					
Hegesztési feladatok	<b>Volfrámelektródás semleges védőgáz ívhegesztés (TIG)</b>			7			217

	Volfrámelektrodás védőgázos ívhegesztés	semleges			2			
	Volfrámelektrodás védőgázos berendezése	semleges ívhegesztés			4			
	A volfrámelektrodás védőgázos hozaganyagai	semleges ívhegesztés			10			
	A volfrámelektrodás védőgázos technológiája	semleges ívhegesztés			95			
	A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektrodás védőgázos ívhegesztés esetén	semleges			102			
	Hegesztési eltérések				4			
	A volfrámelektrodás védőgázos biztonságtechnikája	semleges ívhegesztés						



	Tanulási terület összórászama:			217			
--	-----------------------------------	--	--	-----	--	--	--

**A Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 217 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés</b></p>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p><b>Tartalmi ismertetés Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés berendezése</b></p>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>volfrámelektródás semleges védőgáz</b> <b>ívhegesztés</b> <b>hozaganyagai</b>	<b>10(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>volfrámelektródás semleges védőgáz</b> <b>ívhegesztés</b> <b>technológiája</b>	<b>95(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés esetén</b>	<b>102(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések</b>	<b>4(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés biztonságtechnikája</b>	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy megnevezése 1.:	témakörének		(óra)
	TEA-s.sz:			
	Tantárgy megnevezése 2.:	témakörének		(óra)
	TEA-s.sz:			
	...			(óra)
	Tantárgy megnevezése n.:	témakörének		(óra)
	TEA-s.sz:			
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy
---	---

**A Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

**A Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**1. A  
tanulási  
terület  
tartalmi  
elemei**

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	<b>Egyéb hegesztő eljárások</b>			0,5			15,5
	Elektromos ellenállás elvén működő eljárások			4,5			
	A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások			4			
	A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések			3			
	A termokémiai elven működő eljárások			2			

	A hegesztés jövője			2			
	Tanulási terület összórászáma:			15,5			

**A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Elektromos ellenállás elvén működő eljárások</b></p>	<p><b>4,5(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások</b></p>	<p><b>4(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések</b>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A termokémiai elven működő eljárások</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés jövője</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy megnevezése 1.: TEA-s.sz:	témakörének		(óra)



	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:	(óra)
	...	(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:	(óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy
<b>A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	A hegesztett kötések minőségi követelményei			0,5			15,5
	Hegesztési eltérések csoportba sorolása			2			
	Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai			2			

	A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai			3			
	A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái			5,5			
	Hegesztési feszültségek, alakváltozások			3			
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			15,5			
<b>A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és</b>							

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások órászáma és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések csoportba sorolása</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
---	------------------------------------	---	--------	-----------------------------------

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái</b>	5,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési feszültségek, alakváltozások</b>	<b>3(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:			<i>(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:			<i>(óra)</i>
	...			<i>(óra)</i>
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:			<i>(óra)</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.		

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy	
<b>A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

<b>II.</b>	<b>A</b>	<b>TANULÁSI</b>	<b>TERÜLETEK</b>	<b>RÉSZLETES</b>	<b>SZAKMAI</b>
<b>TARTALMA</b>					

*ELSŐ TANULÁSI TERÜLET*

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA- s.sz.	Készségek, képeségek	Ismeretek	Önálló ság és felelőség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő kompetenciák
	<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, készségeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>



	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípussoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állásajánlatához igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

	<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs- és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>
--	---	---	--------------------------	--	--

	Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezés vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	--	-------------------	--	--

### 5. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			2			72
				11			

	Önéletrajz és motivációs levél			20			
	„Small talk” – általános társalgás			11			
	Állásinterjú			20			
	<b>Tanulási terület összóraszáma:</b>			72			

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>helyszínen foglalkozások</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
		Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Szakképző Iskola</b> <b>Éves óraszám: 72 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b>		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz:	<b>11(óra)</b>	
		Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz:	<b>20(óra)</b>	
		Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>„Small talk” – általános társalgás</b> TEA-s.sz:	<b>11(óra)</b>	
		Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz:	<b>20(óra)</b>	
<b>Értékelés</b>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavállalói dokumentációk értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tesztlapok, feladatlapok.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Sztuációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalgás.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	---	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	---	Laptop, kivetítő
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	---	Feladatlapok, munkaügyi dokumentációk
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	---	

<b>II.</b>	<b>A</b>	<b>TANULÁSI</b>	<b>TERÜLETEK</b>	<b>RÉSZLETES</b>	<b>SZAKMAI</b>
<b>TARTALMA</b>					

### 6. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					
Komplex szakmai ismeretek	Portfólió		36				

	Szakmai informatika		36				
	Tanulási terület összórászama:		72				
<b>A Portfólió megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja: ---	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			



<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 36 óra Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Szakmai portfólió készítése</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>projektmunkák informatikai eszközökkel történő kivitelezése</b></li> <li>- <b>A szakmai portfólió szerepe, felépítése</b></li> <li>- <b>A portfólió tartali elemei</b></li> <li>- <b>Problémamegoldás informatikai eszközökkel és módszerekkel</b></li> <li>- <b>Prezentációs téma kiválasztása, adatgyűjtés</b></li> <li>-</li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>36(óra)</b></p>
--	--	-----------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adatbázis létrehozása, folyamatos bővítése</li> <li>- Prezentáció készítése</li> <li>- Szakmai kommunikáció fejlesztése</li> <li>- Prezentáció bemutatása</li> </ul>	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Projektok eredményeinek értékelése, dokumentumtár készítése, vezetése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Projektok rendszerezése, munkanapló vezetése.

		<b>Gyakorlati feladat</b>	Prezentáció készítése.		
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> ---	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>	

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 36 óra Évfolyam: 10.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:</p> <p><b>Szakmai informatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Informatikai eszközök</b></li> <li>- <b>Alkalmazói ismeretek</b></li> <li>- <b>Infokommunikáció</b></li> <li>- <b>Az adatok biztonságos tárolása</b></li> <li>- <b>Az operációs rendszer alapvető funkcióinak ismerete, alkalmazása</b></li> <li>- <b>A digitális képek formáinak ismeretek képszerkesztő program használata</b></li> <li>- <b>Digitalizáló</b></li> </ul>	<p><b>36(óra)</b></p>
--	--	-----------------------

- **Karakter- és bekezdésformázások végrehajtása szövegszerkesztő programmal**
- **Táblázatkezelés**
- **Digitalizáló eszközök**
- **Dokumentumok létrehozása, átalakítása, formázása**
- **Különböző formátumú produktumok készítése, a megfelelő formátum célszerű kiválasztása**
- **Interaktív anyagok, bemutatók készítése**
- **A feladat megoldásához szükséges alkalmazói eszközök kiválasztása és complex használata**
- **Prezentációs programok megismerése**

TEA-s.sz:

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Projektok rendszerezése, munkanapló vezetése.
	Gyakorlati feladat	Prezentáció készítése.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	---	Informatika szaktanterem
Eszközök és berendezések:	---	Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	---	Pedrive, egyéb adatrögzítők és tárolók
Egyéb speciális feltételek:	---	





## **Képzési program**

### **Építőipar ágazat**

BÁDOGOS ESTI MUNKAREND



## A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

#### 1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	<i>Építőipari ágazat</i>
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	<i>Bádogos</i>
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	<i>4 0732 06 02</i>
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	<i>Építőipari ágazati alapoktatás</i>
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	-
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	<i>Szakképző iskolai oktatásban: 140</i>

10.	<p><b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b>  <b>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!</b>)</p>	
11.	<p><b>A képzés célja:</b></p>	<p>A bádogos az épületek tetőzetének és homlokzatainak fedését készíti el a betervezett fémlemezről, javítja és karbantartja azokat. Elkészíti a kis- és nagyelemes fedésű tetők szegélyezéseit, az áttörések keretezéseit, valamint a hozzá tartozó vízelvezetési szerkezeteket is felszereli és karbantartja azokat. A bádogos szakmával rendelkező szakember meg tudja határozni a tető geometriai méreteit, valós felületét, ennek alapján kiszámolja az anyagszükségletet. Csatornaelemeket, vízgyűjtő üstöt és szakmakörbe tartozó eszközöket, díszműbádogos szerkezeteket gyárt és szerel. Munkájához a szükséges mérőeszközöket, gépeket, berendezéseket működteti és a kéziszerszámokat, kiségeket biztonsággal használja.</p>
12.	<p><b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b></p>	<p>Alapfokú iskolai végzettség</p>

**2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei** (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Bádogos szerkezetépítéshez szükséges anyagot kiválaszt	Ismeri a bádogos feladatokhoz használt anyagok tulajdonságait (fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai), a gyártók szállítási illetve a kereskedelemben kapható lemezek szabványos méreteit.	Figyelemmel kíséri a bádogos szerkezetépítéshez használható anyagok gyártói ajánlatait.	Dönteni tud az anyagok kiválasztásánál.
Bádogos anyagokat, félkész- és késztermékeket tárol és szállít.	Ismeri az anyagok tárolásának és szállításának szabályait..	A bádogos anyagok, félkész- és késztermékek tárolásánál, szállításánál szem előtt tartja azok állapotának megóvását.	Felelősséget vállal a tárolt anyagok, félkész és késztermékek állapotáért.
Bádogos munkák elvégzéséhez méréseket végez, gyártáshoz és szereléshez szükséges anyag- és segédanyag szükségletet határoz meg.	Ismeri az anyag- és segédanyag szükséglet meghatározásának módszereit, a rajz illetve az épület mérési adatai alapján.	A mérések során törekszik a pontosságra, az anyagszükséglet meghatározásnál a gazdaságosságra.	Felelősséget vállal a meghatározott anyagmennyiség helyességéért.

A bádogos munkákkal kapcsolatos műszaki terveket és részletrajzokat olvas, azok tartalmát értelmezi, szabásrajzokat készít bádogos elemekről	Ismeri a műszaki terveken alkalmazott rajzi jelöléseket, az alapvető idomok szerkesztési módszereit.	Törekszik a rajzok megértésére, az azokból nyert információk alapján a precíz munkavégzésre.	Önállóan képes a tervek feldolgozására.
Fémlemezek rögzítését, összeépítését korcolással, szegeccseléssel, forrasztással, ragasztással végzi.	Ismeri a különböző kötési technológiákat, azok felhasználási területeit a bádogos munkáknál.	Törekszik a technológiai előírások betartására.	Az elkészült bádogos munkájáért felelősséget vállal.
Azbeszt tartalmú fedések bontását végzi.	Ismeri az azbeszt tartalmú fedések bontásához, le- és elszállításához előírt biztonsági előírásokat.	Elkötelezett a veszélyes anyagok megfelelő kezelése mellett.	Felelősséget vállal az azbeszt tartalmú anyagok bontásánál és szállításánál a biztonsági előírások betartására.
A tábla-, illetve tekercslemezeket a kézi- és gépi eszközökkel az adott munkához szükséges üzemi előkészítéseket, gyártásokat és szereléseket végzi.	Ismeri a bádogos szerkezetek üzemi előkészítési, gyártási és szerelési műveleteit.	Nyitott az új technológiák megismerésére, alkalmazására.	Saját tevékenységét önállóan ellenőrzi és reflektálja.
Kezeli a bádogos fedések helyszíni előállításához szükséges kézi- és elektromos gépeket.	Ismeri a bádogos fedések helyszíni előállításához szükséges kézi- és elektromos gépek használatát, szállítását és telepítését.	Szem előtt tartja a kézi- és elektromos gépek használati, üzembehelyezési és karbantartási utasításait.	A bádogos fedések helyszíni előállítását másokkal együttműködve végzi.

<p>Az épületbádogos vízvezetési rendszerek elemeit szerkeszti, gépek és kézi szerszámok használatával gyártja, felszereli azokat.</p>	<p>Ismeri a különböző csatornafajták és lefolyócsövek szabványos méreteit. Ismeri a fémlemezek megmunkálásához és szereléséhez szükséges kézi- és gépi berendezések működtetéseihöz szükséges biztonságtechnikai- és tűzvédelmi előírásokat, a bádogos tevékenység munkavállaló biztonságát veszélyeztető kockázatait, a védekezés módjait a baleset elkerülésére.</p>	<p>Magára nézve kötelezőnek tartja a gépek és a kézi szerszámok biztonságos használatát.</p>	<p>Az elemek gyártását önállóan, a felszerelést másokkal együttműködve végzi.</p>
<p>Kis- és középelemes fedésű tetők alátéthéjazatát alakítja ki, szegélyezéseit készíti.</p>	<p>Ismeri a kis- és középelemes fedésű tetők helyes rétegrendjét, alátéthéjazat kialakítását, szegélyezéseinek szerkesztési elveit.</p>	<p>Törekszik a helyes rétegrend kialakításával a tető átszellőztetését biztosítani.</p>	<p>Feladatait a tetőfedési munkák elvégzése közben instrukciók alapján, részben önállóan végzi.</p>
<p>Síklemmezről készülő tetők fedését elkészíti, átszellőztetésükhöz megfelelő rétegrendet alakít ki, elhelyezi a tetőbiztonsági felszereléseket.</p>	<p>Ismeri a síklemmezről készülő tetők módozatait, szerkesztési elveit, helyes rétegrendjét, tetőbiztonsági felszereléseit.</p>	<p>Törekszik a helyes rétegrend kialakításával a tető átszellőztetésének biztosítására. Elkötelezett a tetőbiztonsági felszerelések helyes, biztonságos elhelyezésére.</p>	<p>Feladatait a tetőfedési munkák elvégzése közben instrukciók alapján, részben önállóan végzi.</p>
<p>Az egyedi fémlemezfedések (sugar-, íves- és tükörfedés) kivitelezési munkáihoz szükséges szerkesztési és szabási feladatokat elvégzi.</p>	<p>Ismeri az egyedi fémlemezfedések (sugar-, íves- és tükörfedés) szerkesztési és szabási műveleteit.</p>	<p>Az egyedi fémlemezfedések kivitelezésénél törekszik a pontosságra.</p>	

A fémlemez homlokzatfedésekhez és/vagy a homlokzatburkolatokhoz szükséges aljzatokat, szegélyezéseket elkészíti.	Ismeri a fémlemez homlokzatfedések és homlokzatburkolatok szakszerű aljzat kialakítási módjait, szegélyezéseit.	Elkötelezett a szakszerű aljzat- és szegélyezés készítésében.	Összetettebb feladatokat útmutatással végez.
Lágyfedésű tetőkhöz szegélyezéseket készít.	Ismeri a lágyfedésű tetők anyagait, rétegrendjeit, szegélyezéseit.	Elkötelezett a rétegrend kialakításánál az előírások betartására.	
Elkészíti és felszereli az épülethez illeszkedő tető- és homlokzati vonalas bádogos szerkezeteket.	Ismeri a tető- és homlokzati vonalas bádogos szerkezetek készítésének és felszerelésének módozatait.	Elkötelezett a tető- és homlokzati vonalas bádogos szerkezetek épülethez való pontos illesztésében.	Irányítás mellett értékeli saját munkáját.
A légcatornák szerkezeti elemeit méretre szabja, összeállítja, felszereli, illetve összeépíti a szellőzőgéppel.	Ismeri a szellőző- és légcatornák szerkezeti részeit, annak gyártását, illetve a szellőzőgéppel való összeépítés módjait.	Nyitott más szakmákkal való együttműködésre.	Összetettebb feladatokat útmutatással végez.

### 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

(Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség/sikerességes ágazati vizsga
2.	Alkalmassági követelmények	

2.1	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	szükséges
2.2	Pályaalkalmassági vizsgálat	nem szükséges

#### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú gyakorlat szakmai	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
<b>1. Tanműhely-vezető</b>	felsőfokú szakirányú	felsőfokú szakirányú szakképzettség	Minimum 2 év	műszaki tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség vagy kamarai gyakorlati oktatói vizsga
	középfokú szakirányú	középfokú szakirányú szakképzettség	Minimum 5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga
<b>2. Szakirányú oktatásért felelős személy</b>	felsőfokú szakirányú	felsőfokú szakirányú szakképzettség	Minimum 2 év	műszaki tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség vagy kamarai gyakorlati oktatói vizsga
<b>3. Oktató(k)</b>	mestervizsgával rendelkező	-	-	-
	felsőfokú szakirányú	felsőfokú szakirányú szakképzettség	Minimum 2 év	műszaki tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség vagy kamarai gyakorlati oktatói vizsga
	középfokú szakirányú	középfokú szakirányú szakképzettség	Minimum 5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga
	hatvanadik életévét betöltötte	-	-	-
<b>4. Műszaki, fizikai dolgozó(k)</b>	alapfokú	-	-	-

**5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez  
szükséges tárgyi feltételek**

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	Tanműhely (elméleti oktatásra alkalmas kabinetekkel, gyakorlati oktatásra alkalmas területekkel, számítógépes teremmel) Oktatószoba, adminisztrációs helyiség Öltöző, vizes blokk Étkező
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mérő-, kitűző- és jelölő eszközök</li> <li>● Bádogos kéziszerszámok</li> <li>● Elektromos kézi kisgépek</li> <li>● Forrasztóeszközök</li> <li>● Lemezollók</li> <li>● Fogók</li> <li>● Kalapácsok</li> <li>● Szegecsezők</li> <li>● Szerelőszerszámok</li> <li>● Él- és ívhajlító</li> <li>● Lemezhengerítő</li> <li>● Hornyoló- és göngyölítő gépek</li> <li>● Korclenyomó</li> <li>● Peremező</li> <li>● Létrák, kisállványok ● Anyagmozgató és emelőgépek</li> <li>● Egyéni védőfelszerelések</li> <li>● Munkabiztonsági eszközök, felszerelések</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Internetkapcsolattal rendelkező számítógép és irodai szoftverek (táblázatkezelő, szövegszerkesztő, prezentációs program)</li> <li>• Szelektív hulladéktároló edények.</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Projektfeladatok elkészítéséhez szükséges anyagok és felszerelések.
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-----

**6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama** (Forrás: PTT és az iskolai Helyi tanterv)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	1,5 éves képzési idő	490	67 %
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	1,5 éves képzési idő	245	33%
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	1,5 éves képzési idő	735	<b>100%</b>

**7. Tanulási területek** (Forrás: PTT és az iskolai Helyi tanterv)

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám</b>
	<b>Munkavállalói idegennyelv</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>
1.	Lemezmegmunkálások	126	54	180

2.	Csapadékvíz elvezetés	116	33,5	149,5
3.	Tető és homlokzat bádogos elemei	186	62	248
4.	Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei	62	64,5	126,5
<b>A</b>	<b>tanulási területek összes</b>	490	245	735
<b>óraszám:</b>				

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET:

### Lemezmegmunkálások

2. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szerkesztést, előrajzolást végez lemezen, használja a szükséges eszközöket.	Ismeri a mértani testek kiterítésének módját.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos szerkesztésre.	Digitális könyvtárból, internetről szabásrajzok letöltése
Meghatározza a készítendő munkadarabhoz szükséges anyag mennyiségét.	Ismeri a mértani testek felszín- és térfogatszámítását.	Teljesen önállóan	Biztonsággal kezeli a számítógépet.	

Értelmezi a műszaki rajzok jelölésrendszerét.	Ismeri a műszaki rajzok készítését meghatározó szabványokat.	Teljesen önállóan	Nyomon követi a szabványok változását.	
Síkmértani szerkesztéseket végez (szabályos sokszögek).	Ismeri a szabályos sokszögek szerkesztésének módját.	Teljesen önállóan		
Vetületben és axonometrikusan ábrázol mértani testeket (síklapú és forgástestek).	Ismeri a vetületi és axonometrikus rajzok készítésének szabályait, mértani testek ábrázolását.	Teljesen önállóan		
Síklapú és forgástestek hálózatát (szabásrajzát) készíti el.	Ismeri a síklapú testek (hasáb, gúla) és forgástestek (henger, kúp, gömb) kiterítését, szabásrajzának készítését.	Teljesen önállóan		
Elkészíti a bádogos szerkezetek szabásrajzát.	Ismeri a különböző bádogos szerkezetek szabásrajzának készítését.	Instrukció alapján részben önállóan		
Lemeztek kötéseit (szegecs, menet, forrasztott, korcolt) ábrázolja.	Ismeri a különböző lemezkötési módokat és rajzi jelölésüket.	Instrukció alapján részben önállóan		

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Lemezmegmunkálások
---	--------------------

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)					
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja
		11.	12.		
Tanulási terület megnevezése	terület	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja		
			e	gy	
Lemez megmunkálások		Szakrajz, szakmai számítások	33		33
		Mérések anyagvizsgálatok		12	12
		Bádogos anyagok	21		21
		Lemez megmunkálási technológia		114	114
		<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	54	126	180
			180		
<b>A Szakrajz szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1.		(óra)	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Síkmértani szerkesztések			(óra) 7

	Tantárgy témakörének megnevezése 2.:Ábrázolás módok	(óra) 7
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Mértani testek szabásrajza Síklapú testek	(óra) 7
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Bádogos szerkezetek szabásrajza	(óra)6
	Tantárgy témakörének megnevezése 5.Kötési módok ábrázolása	(óra) 6
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	rajzkészség felmérése	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Tesztfeladat, rajzfeladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Rajzfeladat elkészítése
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havi egy osztályzat, félévente	
<b>A Szakrajz szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnök-tanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Szakrajz szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		Szaktanterem, tanműhely
Eszközök és berendezések:		rajzeszközök (vonalzó, körző, rajztábla, ceruza stb.)
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

...

<b>A Mérések anyagvizsgálatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>
--

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	Gyakorlati feladat 1.	A mérés és ellenőrzés célja, eszközei Mértékrendszerek A mérés és ellenőrzés szabályai	(óra) 6	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
--	-----------------------	--	------------	-----------------------------------

<b>óraszám és ajánlott szervezési módja:</b>	Mérések, ellenőrzések	Hosszúság, szélesség, vastagság, átmérő mérése mérőléccel, marok- és lyukkörzővel Szögek mérése és ellenőrzése szögmérővel, derékszöggel		
	Gyakorlati feladat 2. Anyagvizsgálat	Építőanyagok vizsgálatai: szilárdsági vizsgálatok, próbaterhelések Fémek anyagvizsgálatai, fajtái (fizikai, kémiai, metallográfiai, mechanikai, technológiai) Roncsolásos anyagvizsgálatok (szakítóvizsgálat, hajlító vizsgálat, hajtogatási próba, csőtágítási próba, csavarási próba, kovácsolási próba) Keménységmérési eljárások (Brinell, Vickers, Rockwell, Poldi), karcolási próba Roncsolásmentes (ultrahangos) vizsgálat	(óra) 6	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, SI rendszer ismerete			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Feladatlap, jegyzőkönyv készítés			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Feladatlap, jegyzőkönyv készítés		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Mérések, vizsgálatok készítés		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Havonta egy jegy, félévente			

A Mérések anyagvizsgálatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A Mérések anyagvizsgálatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	tanműhely, üzem stb	
Eszközök és berendezések:	Anyagvizsgálatokhoz eszközök, mérési vizsgálatokhoz eszközök	
Anyagok és felszerelések:	különböző lemezfajták	
Egyéb speciális feltételek:		

A Bádogos anyagok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák
--



<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Gyakorlati feladat 1.</b>	<b>Tartalmi ismertetés</b>	<b>(óra)</b>	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: A fémek fizikai, kémiai, mechanikai és technológiai tulajdonságai		(óra) 7	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Táblás lemezek, lemezzsalagok, szerkezeti elemek		(óra) 7	
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Segédanyagok, kötőelemek		(óra) 7	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		bemeneteli teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		feladatlapok, tesztek megoldása		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása	
		<b>Gyakorlati feladat</b>		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		havonta egy jegy, félévente		
<b>A Bádogos anyagok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnökstanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Bádogos anyagok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		Tanműhely, üzem szaktanterem
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

**A Lemez megmunkálási technológia megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások</b>	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés A szerszámok elhelyezése, karbantartásuk, munkahely rendje	(óra) 29	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
--	-----------------------	---	-------------	-----------------------------------

óraszám és szervezési módja:	ajánlott	Lemezmegmunkálás előkészítő műveletei	Munka-, környezet- és egészségvédelmi előírások a műhelyben és környékén Biztonságtechnikai és tűzvédelmi előírások Mérések, kitűzések, előrajzolások eszközeinek használata (párhuzamos és merőleges egyenesek, ívek, körívek rajzolása fémlemezre) Egyengetés a szakmában használt fémlemezeken, idomanyagokon (az előforduló hibák okai és a hibák megszüntetésének különböző módjai)		
		Gyakorlati feladat 2. Daraboló műveletek	Tartalmi ismertetés A darabolás fogalma, műveletei A nyírás fogalma, kézi és gépi ollók használatának szabályai Vágás, faragás fogalma, eszközei Harapás fogalma, eszközei Fűrészelés fogalma, eszközei Lyukasztás fogalma, eszközei Fúrás, süllyesztés, szegbelövés fogalma, eszközei	(óra) 29	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
		... Gyakorlati feladat 3. Alakító műveletek	Tartalmi ismertetés Reszelés fogalma, célja, eszközei Köszörülés, csiszolás fogalma, célja, eszközei Kovácsolás fogalma, célja, eszközei, folyamata, alkalmazása Élhajlítás, beszegések élhajlítással fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése Ívhajlítás fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése Hornyolás, peremezés, karimázás fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése Göngyöltés, csöves beszegés fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése. Domborítás, sajtolás, fémnyomás fogalma, alkalmazási területe, szerszámai, gépei	(óra) 28	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>

Gyakorlati feladat 4. Lemezek kötési műveletei	<p>Tartalmi ismertetés</p> <p>Szegecskötések eszközei, technológiája</p> <p>Csavarkötések, csavarmenet készítés eszközei, technológiája Lemezek kötése</p> <p>Korckötések módjai, alkalmazási területe, szerszámai, gépei, technológiája</p> <p>Forrasztott kötések fajtái, alkalmazási területe, eszközei, anyagai, technológiája</p> <p>Ragasztott kötések, fémragasztás alkalmazása a szakmában, anyagai, eszközei, technológiája</p> <p>Hegesztett kötések eljárásai, alkalmazása, anyagai, eszközei, berendezései, technológiája</p> <p>Daraboló, alakító és kötési műveletek gyakorlása különböző lemezeken</p> <p>Daraboló, alakító és kötési műveletek gyakorlása különböző bádogos szerkezeteken</p>	(óra) 28	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		(óra)
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti felmérés		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása		

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása, projekt munka
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy osztályzat, félévente	
<b>A Lemez megmunkálási technológia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Lemez megmunkálási technológia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések , gépek, eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, szerszámok	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET:

**Csapadékvíz-elvezetés megnevezésű tanulási terület**

**1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A tetőszerkezethez illeszkedő, megfelelő méretű csatornát választ.	Ismeri a különböző csatornafajták szabványos méreteit és a lefolyócső mérete alapján választani tud közülük.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakszerűen kezeli a csatornakészítés során alkalmazott gépeket, eszközöket. Betartja a csatornaelhelyezési szabályokat, lejtéseket.	Digitális formában tárolt szabványos lefolyó- és csatornaméretek közül a tetőfelületnek megfelelő méret kiválasztása
Elkészíti a csatorna fő és kiegészítő elemeit.	Ismeri a különböző csatornafajták fő és kiegészítő elemeit, azok szabását, alakítását, összeállítását, kötését.	Instrukció alapján részben önállóan	Munkáját precizitás, esztétikus kivitelezés jellemzi.	Fotódokumentáció készítése
Biztonságosan kezeli a szerkezeti elemek készítéséhez szükséges gépeket: táblaolló, ívhajlító gép, göngyölítő gép, élhajlító gép, peremező gép.	Ismeri a bádogos műhelymunkákban használatos gépek működését, használatát, karbantartását.	Instrukció alapján részben önállóan		
A csatorna szerkezeti elemeit képes a helyszínen szakszerűen összeépíteni, rögzíteni.	Ismeri a csatorna elhelyezés szabályait.	Irányítással		Különböző vízvezetési rendszereket gyártók elektronikusan tárolt műszaki katalógusaiból információ

				szerzése a vízszintes vízvezetési rendszer összeállításához
A csatornák felszerelésekor betartja a magasban végzett munkák biztonsági előírásait, használja a védőeszközöket.	Ismeri a munka- és balestvédelmi szabályokat, az egyéni és kollektív védőeszközöket.	Instrukció alapján részben önállóan		
Kiválasztja a csatlakozó tetőfelületének megfelelő lefolyócsőméretet.	Ismeri a különböző lefolyócsövek szabványos méreteit. A tető vízszintes vetületi felületének függvényében tud közülük lefolyócsőméretet meghatározni.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakszerűen kezeli a lefolyócsövek és kiegészítő elemeinek készítése során használt gépeket, eszközöket. Betartja a lefolyócső elhelyezésének szabályait, figyel a méretekre. Munkáját precizitás, esztétikus kivitelezés jellemzi.	Digitálisan tárolt szabványos lefolyóméretek közül a tetőfelülethez illeszkedő méret kiválasztása
Elvégzi a kör- és négyzetszelvényű lefolyócsőelemek szabását, alakítását, kötését különböző lemezanyagokból.	Ismeri a lefolyócsőelemek kiterített méreteit, szabásukat, alakításukat, kötésüket.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése
A függőleges vízvezetés kiegészítő elemeit (hattyúnyak, kettőskönyök, kifolyókönyök) elkészíti és a lefolyócsőelemhez csatlakoztatja.	Ismeri a függőleges vízvezetés elemeit, azok szabását, alakítását, összeállítását, kötését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése

A vízvezető rendszerhez illeszkedő betorkolló elemet készít, ennek segítségével a csatornaelemet a lefolyócsővel összeköti.	Ismeri a különböző betorkolló elemeket (függesztett betorkolló elem, beforrasztott betorkolló csonk, vízgyűjtő üst), azok szabását, alakítását, összeállítását, kötését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése
Képes a függőleges vízvezető rendszert összeállítani és csőbilincs segítségével a homlokzathoz rögzíteni.	Ismeri a függőleges vízvezető rendszer összeállítási és rögzítési szabályait.	Irányítással		Információszerzés a különböző vízvezetési rendszereket gyártók elektronikusan tárolt műszaki katalógusaiból a függőleges vízvezetési rendszer összeállításához

A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.5 Csapadékvíz-elvezetés megnevezésű tanulási terület			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>		<b>Összes óraszámja</b>	
		<b>11.</b>	<b>12.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
		e	gy	e.	gy
	Tetőcsatornák	18	54		72



Csapadékvíz- elvezetés megnevezésű tanulási terület	Lefolyócsövek			15,5	62	77,5	
	Tanulási összórászáma:	terület	18	54	15,5	62	149,5
				72	77,5		
<b>A Tetőcsatornák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							

Gyakorlati helyszínen lebonolyított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Külső helyzetű csatornák kialakítása	Tartalmi ismertetés  Függő ereszcatornák Fekvő ereszcatornák Párkányon ülő és álcালেmez csatornák	(óra) 23	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Belső helyzetű csatornák kialakítása	Tartalmi ismertetés Attikacsatorna Shed-csatorna Magasban történő munkavégzés munkavédelmi szabályai Az egyéni és kollektív védelem eszközei	(óra) 31	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Külső és belsőhelyzetű csatornák kialakítása			18 (óra)
<b>Értékelés</b>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente	
<b>A Tetőcsatornák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Szakoktató/gyakorlati oktató	
<b>A Tetőcsatornák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	

<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A Lefolyócsövek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Körszelvényű lefolyócső elemei, készítése	Tartalmi ismertetés A lefolyó szerkezeti részeinek készítése (lefolyócsőelem, hattyúnyak, kettős könyök, kifolyókönyök, állványtölcsér, csúszásgátló, csőbilincs) A lefolyócső felszerelése	(óra) 42	. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 2. Négyzetszelvényű lefolyócső elemei, készítése	Tartalmi ismertetés A lefolyó szerkezeti részeinek készítése (lefolyócsőelem, hattyúnyak, kettős könyök, kifolyókönyök, állványtölcsér, csúszásgátló, csőbilincs) A lefolyócső felszerelése	(óra) 10	. Egyéni/páros/csoportos

	Gyakorlati feladat 3. Betorkolló elemek készítése	Tartalmi ismertetés A csatorna és a lefolyócső kapcsolati elemeinek készítése (tölcséresen kialakított függesztett betorkolló elem, tölcséresen vagy hengeresen kialakított beforrasztott betorkolló csonk, vízgyűjtő üst)	(óra) 10	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Körszelvényű, négyzetszelvényű lefolyócső szerkesztése			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, negyed és félévente értékelés			
<b>A Lefolyócsövek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Csoportonként egy oktató	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Szakoktató/ gyakorlati oktató	
<b>A Lefolyócsövek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

*HARMADIK TANULÁSI TERÜLET:*

**Tető és homlokzat bádogos elemei megnevezésű tanulási terület**

1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák

Elkészíti a fémlemezfedések aljzatait.	Ismeri a különböző fémlemezfedések aljzatait, figyelembe véve az átszellőzést.	Instrukció alapján részben önállóan	Együttműködik a fémlemezfedések készítésénél. Törekszik a precíz, biztonságos munkavégzésre.  A veszélyhelyzeteket felismeri, a munkavédelmi előírásokat betartja.	
Korcolt, lécbetétes, tükör- és táblásfedéseket készít, figyelembe véve a hőmozgást.	Ismeri a korcolt, lécbetétes, tükör- és táblásfedések készítését, ereszképzését, hajlatkialakítását, kémény-, fal- és oromszegélyeit.	Irányítással		Interneten olvassa a tetőfedési rendszereket gyártó cégek katalógusait, műszaki leírásait.
Homlokzatfedéseket készít aljzattal valamint hossz- és keresztirányú kapcsolódással.	Ismeri a homlokzatfedések fajtáit, készítését, aljzatait.	Irányítással		Interneten olvassa a homlokzatburkolatokat gyártó cégek katalógusait, műszaki leírásait.
Homlokzati nyílásokat épít be, tetőfelépítményeket, kéményeket, tetőfelülvilágítókat fed le.	Ismeri a homlokzati nyílások beépítésének módját, tetőfelépítmények, kémények, tetőfelülvilágítók fedését.	Irányítással		Fotódokumentációt készít.
A kis- és középelemes tetőfedések szegélyezéseinek aljzatait készíti.	Ismeri a kis- és középelemes tetőfedések szegélyezéseinek szerkesztési elveit, aljzatainak készítését.	Instrukció alapján részben önállóan	A szegélyezések készítése során törekszik az együttműködésre, a gépek eszközök, szerszámok biztonságos használatára. Felismeri a veszélyhelyzeteket és betartja a munkavédelmi előírásokat.	
Vonalas jellegű (eresz-, fal-, orom-, mell-) szegélyezéseket és vápákat készít.	Ismeri a vonalas jellegű szegélyeket, azok készítését, felszerelését, rögzítését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációt készít

Kémények, síkban fekvő tetőablakok és felülvilágítók, tetősíkból kiemelt tetőablakok és csőáttörések szegélyezéseit készíti el és szereli fel.	Ismeri a tetőáttörések szegélyezéseit, azok készítését, felszerelését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációt készít
Kialakítja a ki- és befelé lejtő tetők tetőszigetelésének ereszszegélyezéseit. Elkészíti a tetőszigetelések falszegélyeit.	Ismeri a tetőszigetelések szegélyezéseinek általános szerkesztési elveit, eresz- és falszegélyek és aljzatának készítését, felszerelését, rögzítését.	Instrukció alapján részben önállóan		
Fal-, párkány-, ablakpárkány-, oromfallefedéseket készít.	Ismeri a homlokzatok kiegészítő bádogos szerkezeteinek általános szerkesztési elveit, a vonalas jellegű szegélyezések készítését, felszerelést, rögzítését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációkat készít
Vonalas jellegű hófogókat, biztonsági tetőkampókat, tetőjárdákat, létrákat készít.	Ismeri a tetők kiegészítő és biztonsági rendszereinek általános szerkesztési elveit, elemeit, azok készítését, felszerelését.	Irányítással		Fotódokumentációkat készít
Csatorna- és felületfűtések, energiagyűjtőket, energiaátalakítókat épít be a tető- és falfelületekbe.	Ismeri a csatorna- és felületfűtések, energiagyűjtők és energiaátalakítók beépítésének módját a tető- és falfelületekbe.	Irányítással		Interneten olvassa a tetőfedési, homlokzatburkolati, csapadékvíz-elvezetési rendszereket gyártó cégek katalógusait, műszaki leírásait.

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Tető és homlokzat bádogos elemei				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszama (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszama	
		11.	12.			
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama				
		e	gy	e	gy	
Tető és homlokzat bádogos elemei	Fémlemez tető- és homlokzatfedések			31	93	124
	Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei			31	93	124
	<b>Tanulási terület összórása:</b>			62	186	248
				248		

A Tető és homlokzat bádogos elemei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama	Gyakorlati feladat 1. Fémlemez tetőfedések	Tartalmi ismertetés Fémlemezfedések aljzatai Fémlemezfedések korcfajtáinak készítése Lécbetétes fedés	(óra) 93	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>



<b>és ajánlott szervezési módja:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kéményszegély</li> <li>– Hajlatkialakítás,</li> <li>– Ferde élgerinc kialakításai</li> <li>– Eresz-, orom- és élképzések –</li> <li>– Sugár és íves fedések, korckialakítások</li> <li>– Torony- és kupolaelemek készítése</li> <li>– Eresz-, élgerinc- és hajlatkialakítások</li> </ul>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Homlokzatfedések			(óra) 31
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente			
<b>A Fémlemez tető- és homlokzatfedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnök-tanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Fémlemez tető- és homlokzatfedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Tetőfedések bádogos szegélyei	Tartalmi ismertetés A kis- és középelemes tetőfedések szegélyezéseinek szerkesztési elvei Vonalas jellegű szegélyezések készítése Tetőáttörések szegélyezései Tetőszigetelések szegélyezésének általános szerkesztési elvei Tetőszigetelések szegélyezésének kialakítása	(óra) 93	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Homlokzatok kiegészítő bádogos szerkezetei			(óra) 15
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Tetők kiegészítő és biztonsági szerelvényei			(óra) 16
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente			
<b>A Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató			

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnökstanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET:**

**Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei megnevezésű tanulási terület**

- 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Egyenes és íves csőburkolatokat gyárt és szerel fel.	Ismeri a fémlemezburkolatok változatait, anyagait, egyes elemeinek gyártását, összeépítését.	Irányítással	Együttműködés, problémamegoldó készség, kreativitás, esztétikai érzék	Fotódokumentációt készít

A gépészeti hőszigetelés elemeit méretre szabja és összeállítja.	Ismeri a gépészeti hőszigetelések elemeit, méreteinek megállapítását, méretre szabását, összeállítását.	Irányítással		
Légcsatorna szerkezeti elemeit méretre szabja, összeállítja, felszereli, összeépíti a szellőzőgéppel.	Ismeri a szellőző- és légcsatornák szerkezeti részeit, annak gyártását, összeépítését a szellőzőgéppel.	Irányítással		Fotódokumentációt készít
Egyszerűbb díszítőelemet (csatornadíszlemez, vízgyűjtő üst, csúcsdész) készít és felszerel.	Ismeri a díszítőbádogos-munka feladatait, alkalmazott anyagait, egyszerűbb díszítőelemek készítését, felszerelését.	Irányítással		Interneten tanulmányozza az ornamentikát, különböző korok épületeinek díszítőbádogosmunkáival ismerkedik.
A tanulási folyamatokról képi és szöveges dokumentációt készít és rendszerezve gyűjti.	A bádogos munkafolyamatot Word formátumban és digitális fotókkal tudja dokumentálni, archiválni. A szövegekből és képekből prezentációt tud készíteni.	Instrukció alapján részben önállóan	Együttműködés, problémamegoldó és rendszerező készség, kreativitás.	Információkat fogad és küld elektronikusan. Word és Excel irodai programokat használ.
A portfólióból prezentációt készít.	Ismeri a prezentáció készítés módszerét, szoftverét.	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációt készít PowerPoint vagy Prezi segítségével.
Felhasználói szinten ismeri az Épületinformációs modellezéshez kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges	Teljesen önállóan		BIM rendszer

során szükség esetén alkalmazza ezeket.	információtartalmának kinyerési módjait.		
---	--	--	--

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama			Összes óraszámja	
		11.	12.			
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
		e	gy	e	gy	
Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei	Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák			15,5	62	77,5
	Pórtfóliókészítés	18		31		49
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	18		46,5	62	126,5

	18	108,5	
--	----	-------	--

A Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Fémlemez burkolatok készítése		(óra) 31	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Díszműbádogos munkák	Tartalmi ismertetés  A díszítőbádogos munkák feladata, alkalmazási területei Az ornamentika fogalma A díszítőbádogos munkák kialakulása A díszítőbádogos munkák formái, anyagai, követelményei A díszítőbádogos munkák változatai Csatorna-díszlemezek, vízgyűjtő üstök, díszablakok, kéménytoldatok készítése, felszerelése Csúcsdíszek, forgók, szélirányjelzők készítése felszerelése Baluszter és konzolburkolatok Virágtartók, vázák, urnák Kéregöntött díszek Virág-, levél-, füzér- és egyéb díszek	(óra) 31	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Légcsatornák készítése			(óra) 15,5

<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente	
<b>A Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		



	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

A Pórtfóliókészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Épületinformációs modellezés	Tartalmi ismertetés  A BIM alapjai Műszaki tervdokumentáció értelmezése Adott munkatevékenységhez szükséges információk kinyerése Mérési ill. üzemeltetési adatok rögzítése	(óra) 15	<i>Egyéni</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Munka- és tanulási folyamatok dokumentálása			(óra) <i>18 óra 11. évfolyamon 31 óra 12. évfolyamon</i>
Értékelés				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat, prezentáció készítés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása, prezentáció készítés
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása, prezentáció készítés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	havi egy jegy, félévente	
<b>A Portfólió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnök-tanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Portfólió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem, informatikai terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

.....

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Munkavállalói idegen nyelv			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>11.</b>	<b>12.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
			31		
Munkavállalói idegen nyelv Szakképző intézmény	<b><i>Munkavállalói idegen nyelv</i></b>				
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		5		
	Önéletrajz és motivációs levél		10		
	Small talk-általános társalgás		6		
	Állásinterjú		10		

A munkavállalói idegen nyelv tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>			<p>Egyéni</p>
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><b>36 óra</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1. Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz:</p>		<p><i>5(óra) egyéni</i></p>	
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2 Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz:</p>		<p><i>10óra) egyéni</i></p>	
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 3. Small talk-általános társalgás</p>		<p><i>6 (óra)</i></p>	

	Tantárgy témakörének megnevezése : Állásinterjú TEA-s.sz:	10 (óra)	
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye		
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Idegen nyelvtanári végzettség		
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>		nyelvi labor, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>		IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		



## **Képzési program**

### **Építőipar ágazat**

BÁDOGOS NAPPALI MUNKAREND

**A szakirányú oktatás képzési programja**  
Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

**I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK**

**1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)**

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	<i>Építőipari ágazat</i>
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	<i>Bádogos</i>
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	<i>4 0732 06 02</i>
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	<i>Építőipari ágazati alapoktatás</i>
8.	<b>Kapcsolódó részs szakmák megnevezése:</b>	-
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	<i>Szakképző iskolai oktatásban: 140</i>



10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – <b>kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!</b> )	
11.	<b>A képzés célja:</b>	A bádogos az épületek tetőzetének és homlokzatainak fedését készíti el a betervezett fémlemezéből, javítja és karbantartja azokat. Elkészíti a kis- és nagyelemes fedésű tetők szegélyezéseit, az áttörések keretezéseit, valamint a hozzá tartozó vízelvezetési szerkezeteket is felszereli és karbantartja azokat. A bádogos szakmával rendelkező szakember meg tudja határozni a tető geometriai méreteit, valós felületét, ennek alapján kiszámolja az anyagszükségletet. Csatornaelemeket, vízgyűjtő üstöt és szakmakörbe tartozó eszközöket, díszműbádogos szerkezeteket gyárt és szerel. Munkájához a szükséges mérőeszközöket, gépeket, berendezéseket működteti és a kéziszerszámokat, kisgépeket biztonsággal használja.
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Alapfokú iskolai végzettség

## 2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás: KKK)

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

Bádogos szerkezetépítéshez szükséges anyagot kiválaszt	Ismeri a bádogos feladatokhoz használt anyagok tulajdonságait (fizikai, kémiai, mechanikai, technológiai), a gyártók szállítási illetve a kereskedelemben kapható lemezek szabványos méreteit.	Figyelemmel kíséri a bádogos szerkezetépítéshez használható anyagok gyártói ajánlatait.	Dönteni tud az anyagok kiválasztásánál.
Bádogos anyagokat, félkész- és késztermékeket tárol és szállít.	Ismeri az anyagok tárolásának és szállításának szabályait..	A bádogos anyagok, félkész- és késztermékek tárolásánál, szállításánál szem előtt tartja azok állapotának megóvását.	Felelősséget vállal a tárolt anyagok, félkész és késztermékek állapotáért.
Bádogos munkák elvégzéséhez méréseket végez, gyártáshoz és szereléshez szükséges anyag- és segédanyag szükségletet határoz meg.	Ismeri az anyag- és segédanyag szükséglet meghatározásának módszereit, a rajz illetve az épület mérési adatai alapján.	A mérések során törekszik a pontosságra, az anyagszükséglet meghatározásnál a gazdaságosságra.	Felelősséget vállal a meghatározott anyagmennyiség helyességéért.
A bádogos munkákkal kapcsolatos műszaki terveket és részletrajzokat olvas, azok tartalmát értelmezi, szabásrajzokat készít bádogos elemekről	Ismeri a műszaki terveken alkalmazott rajzi jelöléseket, az alapvető idomok szerkesztési módszereit.	Törekszik a rajzok megértésére, az azokból nyert információk alapján a precíz munkavégzésre.	Önállóan képes a tervek feldolgozására.
Fémlemezek rögzítését, összeépítését korcolással, szegeccseléssel, forrasztással, ragasztással végzi.	Ismeri a különböző kötési technológiákat, azok felhasználási területeit a bádogos munkáknál.	Törekszik a technológiai előírások betartására.	Az elkészült bádogos munkájáért felelősséget vállal.

Azbeszt tartalmú fedések bontását végzi.	Ismeri az azbeszt tartalmú fedések bontásához, le- és elszállításához előírt biztonsági előírásokat.	Elkötelezett a veszélyes anyagok megfelelő kezelése mellett.	Felelősséget vállal az azbeszt tartalmú anyagok bontásánál és szállításánál a biztonsági előírások betartására.
A tábla-, illetve tekercslemezeket a kézi- és gépi eszközökkel az adott munkához szükséges üzemi előkészítéseket, gyártásokat és szereléseket végzi.	Ismeri a bádogos szerkezetek üzemi előkészítési, gyártási és szerelési műveleteit.	Nyitott az új technológiák megismerésére, alkalmazására.	Saját tevékenységét önállóan ellenőrzi és reflektálja.
Kezeli a bádogos fedések helyszíni előállításához szükséges kézi- és elektromos gépeket.	Ismeri a bádogos fedések helyszíni előállításához szükséges kézi- és elektromos gépek használatát, szállítását és telepítését.	Szem előtt tartja a kézi- és elektromos gépek használati, üzembehelyezési és karbantartási utasításait.	A bádogos fedések helyszíni előállítását másokkal együttműködve végzi.
Az épületbádogos vízvezetési rendszerek elemeit szerkeszti, gépek és kézi szerszámok használatával gyártja, felszereli azokat.	Ismeri a különböző csatornafajták és lefolyócsövek szabványos méreteit. Ismeri a fémlemezek megmunkálásához és szereléseikhez szükséges kézi- és gépi berendezések működtetéseikhez szükséges biztonságtechnikai- és tűzvédelmi előírásokat, a bádogos tevékenység munkavállaló biztonságát veszélyeztető kockázatait, a védekezés módjait a baleset elkerülésére.	Magára nézve kötelezőnek tartja a gépek és a kézi szerszámok biztonságos használatát.	Az elemek gyártását önállóan, a felszerelést másokkal együttműködve végzi.

Kis- és középlemes fedésű tetők alátéthéjazatát alakítja ki, szegélyezéseit készíti.	Ismeri a kis- és középlemes fedésű tetők helyes rétegrendjét, alátéthéjazat kialakítását, szegélyezéseinek szerkesztési elveit.	Törekszik a helyes rétegrend kialakításával a tető átszellőztetését biztosítani.	Feladatait a tetőfedési munkák elvégzése közben instrukciók alapján, részben önállóan végzi.
Síklemzből készülő tetők fedését elkészíti, átszellőztetésükhöz megfelelő rétegrendet alakít ki, elhelyezi a tetőbiztonsági felszereléseket.	Ismeri a síklemzből készülő tetők módzatait, szerkesztési elveit, helyes rétegrendjét, tetőbiztonsági felszereléseit.	Törekszik a helyes rétegrend kialakításával a tető átszellőztetésének biztosítására. Elkötelezett a tetőbiztonsági felszerelések helyes, biztonságos elhelyezésére.	Feladatait a tetőfedési munkák elvégzése közben instrukciók alapján, részben önállóan végzi.
Az egyedi fémlemezfedések (sugár-, íves- és tükörfedés) kivitelezési munkáihoz szükséges szerkesztési és szabási feladatokat elvégzi.	Ismeri az egyedi fémlemezfedések (sugár-, íves- és tükörfedés) szerkesztési és szabási műveleteit.	Az egyedi fémlemezfedések kivitelezésénél törekszik a pontosságra.	
A fémlemez homlokzatfedésekhez és/vagy a homlokzatburkolatokhoz szükséges aljzatokat, szegélyezéseket elkészíti.	Ismeri a fémlemez homlokzatfedések és homlokzatburkolatok szakszerű aljzat kialakítási módjait, szegélyezéseit.	Elkötelezett a szakszerű aljzat- és szegélyezés készítésében.	Összetettebb feladatokat útmutatással végez.
Lágyfedésű tetőkhöz szegélyezéseket készíti.	Ismeri a lágyfedésű tetők anyagait, rétegrendjeit, szegélyezéseit.	Elkötelezett a rétegrend kialakításánál az előírások betartására.	

Elkészíti és felszereli az épülethez illeszkedő tető- és homlokzati vonalas bádogos szerkezeteket.	Ismeri a tető- és homlokzati vonalas bádogos szerkezetek készítésének és felszerelésének módozatait.	Elkötelezett a tető- és homlokzati vonalas bádogos szerkezetek épülethez való pontos illesztésében.	Irányítás mellett értékeli saját munkáját.
A légcsatornák szerkezeti elemeit méretre szabja, összeállítja, felszereli, illetve összeépíti a szellőzőgéppel.	Ismeri a szellőző- és légcsatornák szerkezeti részeit, annak gyártását, illetve a szellőzőgéppel való összeépítés módjait.	Nyitott más szakmákkal való együttműködésre.	Összetettebb feladatokat útmutatással végez.

### 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

(Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség/sikeres ágazati vizsga
2.	Alkalmassági követelmények	
2.1	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	szükséges
2.2	Pályaalkalmassági vizsgálat	nem szükséges

### 4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely-vezető	felsőfokú szakirányú	felsőfokú szakirányú szakképzettség	Minimum 2 év	műszaki tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség vagy kamarai gyakorlati oktatói vizsga

		középfokú szakirányú	középfokú szakképzettség	szakirányú	Minimum 5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga
2.	<b>Szakirányú oktatásért felelős személy</b>	felsőfokú szakirányú	felsőfokú szakképzettség	szakirányú	Minimum 2 év	műszaki tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség vagy kamarai gyakorlati oktatói vizsga
3.	<b>Oktató(k)</b>	mestervizsgával rendelkező	-		-	-
		felsőfokú szakirányú	felsőfokú szakképzettség	szakirányú	Minimum 2 év	műszaki tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség vagy kamarai gyakorlati oktatói vizsga
		középfokú szakirányú	középfokú szakképzettség	szakirányú	Minimum 5 év	kamarai gyakorlati oktatói vizsga
		hatvanadik életévét betöltötte	-		-	-
4.	<b>Műszaki, fizikai dolgozó(k)</b>	alapfokú	-		-	-

**7. A szakirányú oktatás megszervezéséhez  
szükséges tárgyi feltételek**

1.	<b>Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):</b>	Tanműhely (elméleti oktatásra alkalmas kabinetekkel, gyakorlati oktatásra alkalmasterülettel, számítógépes teremmel) Oktatószoba, adminisztrációs helyiség Öltöző, vizes blokk Étkező
2.	<b>Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mérő-, kitűző- és jelölő eszközök</li> <li>● Bádogos kéziszerszámok</li> <li>● Elektromos kézi kisgépek</li> <li>● Forrasztóeszközök</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lemezollók</li> <li>● Fogók</li> <li>● Kalapácsok</li> <li>● Szegecsezők</li> <li>● Szerelőszerszámok</li> <li>● Él- és ívhajlító</li> <li>● Lemezhengerítő</li> <li>● Hornyoló- és göngyölítő gépek</li> <li>● Korclenyomó</li> <li>● Peremező</li> <li>● Létrák, kisállványok • Anyagmozgató és emelőgépek</li> <li>● Egyéni védőfelszerelések</li> <li>● Munkabiztonsági eszközök, felszerelések</li> <li>● Internetkapcsolattal rendelkező számítógép és irodai szoftverek (táblázatkezelő, szövegszerkesztő, prezentációs program) • Szelektív hulladékártató edények.</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Projektfeladatok elkészítéséhez szükséges anyagok és felszerelések.
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	-----

**8. A szakirányú oktatás tervezett időtartama** (Forrás: PTT és az iskolai Helyi tanterv)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	2 éves képzési idő	1193	72 %
----	---	--------------------	------	------

2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	2 éves képzési idő	467	28%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	2 éves képzési idő	1660	100%

**8. Tanulási területek** (Forrás: PTT és az iskolai Helyi tanterv)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
	Munkavállalói idegennyelv	0	62	62
1.	Lemezmegmunkálások	306	216	522
2.	Csapadékvíz elvezetés	342		342
3.	Tető és homlokzat bádogos elemei	403	93	496
4.	Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei	124	98	222
<b>A</b>	<b>tanulási területek összes</b>	1175	469	1644
	<b>óraszám:</b>			

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

*ELSŐ TANULÁSI TERÜLET:*

**Lemezmegmunkálások**

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

(Forrás: KKK és PTT)



Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Szerkesztést, előrajzolást végez lemezen, használja a szükséges eszközöket.	Ismeri a mértani testek kiterítésének módját.	Teljesen önállóan	Törekszik a pontos szerkesztésre. Biztonsággal kezeli a számológépet. Nyomon követi a szabványok változását.	Digitális könyvtárból, internetről szabásrajzok letöltése
Meghatározza a készítendő munkadarabhoz szükséges anyag mennyiségét.	Ismeri a mértani testek felszín- és térfogatszámítását.	Teljesen önállóan		
Értelmezi a műszaki rajzok jelölésrendszerét.	Ismeri a műszaki rajzok készítését meghatározó szabványokat.	Teljesen önállóan		
Síkmértani szerkesztéseket végez (szabályos sokszögek).	Ismeri a szabályos sokszögek szerkesztésének módját.	Teljesen önállóan		
Vetületben és axonometrikusan ábrázol mértani testeket (síklapú és forgástestek).	Ismeri a vetületi és axonometrikus rajzok készítésének szabályait, mértani testek ábrázolását.	Teljesen önállóan		
Síklapú és forgástestek hálózatát (szabásrajzát) készíti el.	Ismeri a síklapú testek (hasáb, gúla) és forgástestek (henger, kúp, gömb) kiterítését, szabásrajzának készítését.	Teljesen önállóan		

Elkészíti a bádogos szerkezetek szabásrajzát.	Ismeri a különböző bádogos szerkezetek szabásrajzának készítését.	Instrukció alapján részben önállóan	
Lemezok kötéseit (szegecs, menet, forrasztott, korcolt) ábrázolja.	Ismeri a különböző lemezkötési módokat és rajzi jelölésüket.	Instrukció alapján részben önállóan	

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Lemezmegmunkálások			
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>					
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>			
		e	gy		
Lemezmegmunkálások	Szakrajz, szakmai számítások	144			144
	Mérések anyagvizsgálatok		36		36
	Bádogos anyagok	72			72
	Lemez megmunkálási technológia		270		270
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	216	306		522
		522			

**A Szakrajz szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1.		(óra)	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Síkmértani szerkesztések	<i>(óra) 18</i>	
		Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Ábrázolás módok	<i>(óra) 18</i>	
		Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Mértani testek szabásrajza Síklapú testek	<i>(óra) 36</i>	
		Tantárgy témakörének megnevezése 4.: Bádogos szerkezetek szabásrajza	<i>(óra) 60</i>	
		Tantárgy témakörének megnevezése 5.: Kötési módok ábrázolása	<i>(óra) 12</i>	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	rajzkészség felmérése			

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Tesztfeladat, rajzfeladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Rajzfeladat elkészítése
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Havi egy osztályzat, félévente	
<b>A Szakrajz szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Szakrajz szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem, tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>		rajzeszközök (vonalzók, körző, rajztábla, ceruza stb.)
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

...

**A Mérések anyagvizsgálatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Mérések, ellenőrzések	A mérés és ellenőrzés célja, eszközei Mértékrendszerek A mérés és ellenőrzés szabályai Hosszúság, szélesség, vastagság, átmérő mérése mérőléccel, marok- és lyukkörzővel Szögek mérése és ellenőrzése szögmérővel, derékszöggel	(óra) 18	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Anyagvizsgálat	Építőanyagok vizsgálatai: szilárdsági vizsgálatok, próbaterhelések Fémek anyagvizsgálatai, fajtái (fizikai, kémiai, metallográfiai, mechanikai, technológiai) Roncsolásos anyagvizsgálatok (szakítóvizsgálat, hajlító vizsgálat, hajtogatási próba, csőtágítási próba, csavarási próba, kovácsolási próba) Keménységmérési eljárások (Brinell, Vickers, Rockwell, Poldi), karcolási próba Roncsolásmentes (ultrahangos) vizsgálat	(óra) 18	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		bemeneti teszt, SI rendszer ismerete		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	Feladatlap, jegyzőkönyv készítés	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	Feladatlap, jegyzőkönyv készítés
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Mérések, vizsgálatok készítés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	Havonta egy jegy, félévente	
<b>A Mérések anyagvizsgálatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Mérések anyagvizsgálatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem stb	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Anyagvizsgálatokhoz eszközök, mérési vizsgálatokhoz eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	különböző lemezfajták	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**A Bádigos anyagok** megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: A fémek fizikai, kémiai, mechanikai és technológiai tulajdonságai		(óra) 24
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Táblás lemezek, lemezszalagok, szerkezeti elemek		(óra) 24
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Segédanyagok, kötőelemek		(óra) 24
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneteli teszt		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	feladatlapok, tesztek megoldása		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása	
	<b>Gyakorlati feladat</b>		

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havonta egy jegy, félévente	
<b>A Bádogos anyagok</b> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Bádogos anyagok</b> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:		Tanműhely, üzem szaktanterem
Eszközök és berendezések:		
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

**A Lemez megmunkálási technológia** megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák



<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Lemezmegmunkálás előkészítő műveletei	Tartalmi ismertetés A szerszámok elhelyezése, karbantartásuk, munkahely rendje Munka-, környezet- és egészségvédelmi előírások a műhelyben és környékén Biztonságtechnikai és tűzvédelmi előírások Mérések, kitűzések, előrajzolások eszközeinek használata (párhuzamos és merőleges egyenesek, ívek, körívek rajzolása fémlemezre) Egyengetés a szakmában használt fémlemezeken, idomanyagokon (az előforduló hibák okai és a hibák megszüntetésének különböző módjai)	(óra) 50	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Daraboló műveletek	Tartalmi ismertetés A darabolás fogalma, műveletei A nyírás fogalma, kézi és gépi ollók használatának szabályai Vágás, faragás fogalma, eszközei Harapás fogalma, eszközei Fűrészelés fogalma, eszközei Lyukasztás fogalma, eszközei Fúrás, süllyesztés, szegbelövés fogalma, eszközei	(óra) 50	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	... Gyakorlati feladat 3. Alakító műveletek	Tartalmi ismertetés Reszelés fogalma, célja, eszközei Köszörülés, csiszolás fogalma, célja, eszközei Kovácsolás fogalma, célja, eszközei, folyamata, alkalmazása Élhajlítás, beszegések élhajlítással fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése Ívhajlítás fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése Hornyolás, peremezés, karimázás fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése Göngyölítés, csöves beszegés fogalma, célja, szerszámai, gépei és azok kezelése.	(óra) 50	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>

	Domborítás, sajtolás, fémnyomás fogalma, alkalmazási területe, szerszámai, gépei		
Gyakorlati feladat 4. Lemezek kötési műveletei	Tartalmi ismertetés Szegecskötések eszközei, technológiája Csavarkötések, csavarment készítés eszközei, technológiája Lemezek kötése Korckötések módjai, alkalmazási területe, szerszámai, gépei, technológiája Forrasztott kötések fajtái, alkalmazási területe, eszközei, anyagai, technológiája Ragasztott kötések, fémragasztás alkalmazása a szakmában, anyagai, eszközei, technológiája Hegesztett kötések eljárásai, alkalmazása, anyagai, eszközei, berendezései, technológiája Daraboló, alakító és kötési műveletek gyakorlása különböző lemezeken Daraboló, alakító és kötési műveletek gyakorlása különböző bádogos szerkezeteken	(óra) 120	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		(óra)
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti felmérés		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	gyakorlati feladatok megoldása	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása, projekt munka
<b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b>	havi egy osztályzat, félévente	
<b>A Lemez megmunkálási technológia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Lemez megmunkálási technológia megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések , gépek, eszközök	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, szerszámok	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET:

**Csapadékvíz-elvezetés megnevezésű tanulási terület**

**2. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)**

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A tetőszerkezethez illeszkedő, megfelelő méretű csatornát választ.	Ismeri a különböző csatornafajták szabványos méreteit és a lefolyócső mérete alapján választani tud közülük.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakszerűen kezeli a csatornakészítés során alkalmazott gépeket, eszközöket. Betartja a csatornaelhelyezési szabályokat, lejtéseket.	Digitális formában tárolt szabványos lefolyó- és csatornaméretek közül a tetőfelületnek megfelelő méret kiválasztása
Elkészíti a csatorna fő és kiegészítő elemeit.	Ismeri a különböző csatornafajták fő és kiegészítő elemeit, azok szabását, alakítását, összeállítását, kötését.	Instrukció alapján részben önállóan	Munkáját precizitás, esztétikus kivitelezés jellemzi.	Fotódokumentáció készítése
Biztonságosan kezeli a szerkezeti elemek készítéséhez szükséges gépeket: táblaolló, ívhajlító gép, göngyölítő gép, élhajlító gép, peremező gép.	Ismeri a bádogos műhelymunkákban használatos gépek működését, használatát, karbantartását.	Instrukció alapján részben önállóan		
A csatorna szerkezeti elemeit képes a helyszínen szakszerűen összeépíteni, rögzíteni.	Ismeri a csatorna elhelyezés szabályait.	Irányítással		Különböző vízvezetési rendszereket gyártók elektronikusan tárolt műszaki katalógusaiból információ

				szerzése a vízszintes vízvezetési rendszer összeállításához
A csatornák felszerelésein betartja a magasban végzett munkák biztonsági előírásait, használja a védőeszközöket.	Ismeri a munka- és balestvédelmi szabályokat, az egyéni és kollektív védőeszközöket.	Instrukció alapján részben önállóan		
Kiválasztja a csatlakozó tetőfelületének megfelelő lefolyócsőméretet.	Ismeri a különböző lefolyócsövek szabványos méreteit. A tető vízszintes vetületi felületének függvényében tud közülük lefolyócsőméretet meghatározni.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakszerűen kezeli a lefolyócsövek és kiegészítő elemeinek készítése során használt gépeket, eszközöket. Betartja a lefolyócső elhelyezésének szabályait, figyel a méretekre. Munkáját precizitás, esztétikus kivitelezés jellemzi.	Digitálisan tárolt szabványos lefolyóméretek közül a tetőfelülethez illeszkedő méret kiválasztása
Elvégzi a kör- és négyzetszelvényű lefolyócsőelemek szabását, alakítását, kötését különböző lemezanyagokból.	Ismeri a lefolyócsőelemek kiterített méreteit, szabásukat, alakításukat, kötésüket.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése
A függőleges vízvezetés kiegészítő elemeit (hattyúnyak, kettőskönyök, kifolyókönyök) elkészíti és a lefolyócsőelemhez csatlakoztatja.	Ismeri a függőleges vízvezetés elemeit, azok szabását, alakítását, összeállítását, kötését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése

A vízvezető rendszerhez illeszkedő betorkolló elemet készít, ennek segítségével a csatornaelemet a lefolyócsővel összeköti.	Ismeri a különböző betorkolló elemeket (függesztett betorkolló elem, beforrasztott betorkolló csonk, vízgyűjtő üst), azok szabását, alakítását, összeállítását, kötését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentáció készítése
Képes a függőleges vízvezető rendszert összeállítani és csőbilincs segítségével a homlokzathoz rögzíteni.	Ismeri a függőleges vízvezető rendszer összeállítási és rögzítési szabályait.	Irányítással		Információszerzés a különböző vízvezetési rendszereket gyártók elektronikusan tárolt műszaki katalógusaiból a függőleges vízvezetési rendszer összeállításához

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		3.5 Csapadékvíz-elvezetés megnevezésű tanulási terület		
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>				
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>		<b>Összes óraszámja</b>
		<b>10.</b>	<b>11.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>		
		e	gy	
	Tetőcsatornák		162	162

Csapadékvíz- elvezetés megnevezésű tanulási terület	Lefolyócsövek		180		180
	Tanulási összórászáma:	terület	342		342
			342		
A <b>Tetőcsatornák</b> megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák					

Gyakorlati helyszínen lebonnyított foglalkozások órászáma és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Külső helyzetű csatornák kialakítása	Tartalmi ismertetés  Függő ereszcatornák Fekvő ereszcatornák Párkányon ülő és álcালেmez csatornák	(óra) 100	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Belső helyzetű csatornák kialakítása	Tartalmi ismertetés Attikacsatorna Shed-csatorna Magasban történő munkavégzés munkavédelmi szabályai Az egyéni és kollektív védelem eszközei	(óra) 62	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:			(óra)
Értékelés				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente	
<b>A Tetőcsatornák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Tetőcsatornák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	



<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A Lefolyócsövek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Körszelvényű lefolyócső elemei, készítése	Tartalmi ismertetés A lefolyó szerkezeti részeinek készítése (lefolyócsőelem, hattúnyak, kettős könyök, kifolyókönyök, állványtölcsér, csúszásgátló, csőbilincs) A lefolyócső felszerelése	(óra) 100	<i>. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. Négyzetszelvényű lefolyócső elemei, készítése	Tartalmi ismertetés A lefolyó szerkezeti részeinek készítése (lefolyócsőelem, hattúnyak, kettős könyök, kifolyókönyök, állványtölcsér, csúszásgátló, csőbilincs) A lefolyócső felszerelése	(óra) 50	<i>. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. Betorkolló elemek készítése	Tartalmi ismertetés A csatorna és a lefolyócső kapcsolati elemeinek készítése (tölcséresen kialakított függesztett betorkolló elem, tölcseresen	(óra) 30	<i>Egyéni/páros/csoportos</i>

		<p>vagy hengeresen kialakított beforrasztott betorkolló csonk, vízgyűjtő üst)</p>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.:			(óra)
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>			
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente			
<b>A Lefolyócsövek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató			

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Lefolyócsövek</b> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

*HARMADIK TANULÁSI TERÜLET:*

**Tető és homlokzat bádogos elemei megnevezésű tanulási terület**

**3. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása** (Forrás: KKK és PTT)

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Elkészíti a fémlemezfedések aljzatait.	Ismeri a különböző fémlemezfedések aljzatait, figyelembe véve az átszellőzést.	Instrukció alapján részben önállóan	Együttműködik a fémlemezfedések készítésénél.	

Korcolt, lécbetétes, tükör- és táblásfedéseket készít, figyelembe véve a hőmozgást.	Ismeri a korcolt, lécbetétes, tükör- és táblásfedések készítését, ereszképzését, hajlatkialakítását, kémény-, fal- és oromszegélyeit.	Irányítással	Törekszik a precíz, biztonságos munkavégzésre.  A veszélyhelyzeteket felismeri, a munkavédelmi előírásokat betartja.	Interneten olvassa a tetőfedési rendszereket gyártó cégek katalógusait, műszaki leírásait.
Homlokzatfedéseket készít aljzattal valamint hossz- és keresztirányú kapcsolódással.	Ismeri a homlokzatfedések fajtáit, készítését, aljzatait.	Irányítással		Interneten olvassa a homlokzatburkolatokat gyártó cégek katalógusait, műszaki leírásait.
Homlokzati nyílásokat épít be, tetőfelépítményeket, kéményeket, tetőfelülvilágítókat fed le.	Ismeri a homlokzati nyílások beépítésének módját, tetőfelépítmények, kémények, tetőfelülvilágítók fedését.	Irányítással		Fotódokumentációt készít.
A kis- és középelemes tetőfedések szegélyezéseinek aljzatait készíti.	Ismeri a kis- és középelemes tetőfedések szegélyezéseinek szerkesztési elveit, aljzatainak készítését.	Instrukció alapján részben önállóan	A szegélyezések készítése során törekszik az együttműködésre, a gépek eszközök, szerszámok biztonságos használatára. Felismeri a veszélyhelyzeteket és betartja a munkavédelmi előírásokat.	
Vonalas jellegű (eresz-, fal-, orom-, mell-) szegélyezéseket és vápákat készít.	Ismeri a vonalas jellegű szegélyeket, azok készítését, felszerelését, rögzítését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációt készít
Kémények, síkban fekvő tetőablakok és felülvilágítók, tetősíkból kiemelt tetőablakok és csőáttörések szegélyezéseit készíti el és szereli fel.	Ismeri a tetőáttörések szegélyezéseit, azok készítését, felszerelését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációt készít

Kialakítja a ki- és befelé lejtő tetők tetőszigetelésének ereszszegelezéseit. Elkészíti a tetőszigetelések falszegelezéseit.	Ismeri a tetőszigetelések szegelezéseinek általános szerkesztési elveit, eresz- és falszegelezések és aljzatának készítését, felszerelését, rögzítését.	Instrukció alapján részben önállóan		
Fal-, párkány-, ablakpárkány-, oromfallefedéseket készít.	Ismeri a homlokzatok kiegészítő bádogos szerkezeteinek általános szerkesztési elveit, a vonalas jellegű szegelezések készítését, felszerelést, rögzítését.	Instrukció alapján részben önállóan		Fotódokumentációkat készít
Vonalas jellegű hófogókat, biztonsági tetőkampókat, tetőjárdákat, létrákat készít.	Ismeri a tetők kiegészítő és biztonsági rendszereinek általános szerkesztési elveit, elemeit, azok készítését, felszerelését.	Irányítással		Fotódokumentációkat készít
Csatorna- és felületfűtések, energiagyűjtőket, energiaátalakítókat épít be a tető- és falfelületekbe.	Ismeri a csatorna- és felületfűtések, energiagyűjtők és energiaátalakítók beépítésének módját a tető- és falfelületekbe.	Irányítással		Interneten olvassa a tetőfedési, homlokzatburkolati, csapadékvíz-elvezetési rendszereket gyártó cégek katalógusait, műszaki leírásait.

#### 4. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Tető és homlokzat bádogos elemei
--	----------------------------------

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Összes óraszámja
		10.		11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
		e	gy	e	gy	
Tető és homlokzat bádogos elemei	Fémlemez tető- és homlokzatfedések			46	186	232
	Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei			47	217	264
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			93	403	496
				496		

A Tető és homlokzat bádogos elemei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Fémlemez tetőfedések	Tartalmi ismertetés Fémlemezfedések aljzatai Fémlemezfedések korcfajtáinak készítése Lécbetétes fedés – Kéményszegély – Hajlatkialakítás,	(óra) 186	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ferde élgerinc kialakításai</li> <li>– Eresz-, orom- és élképzések –</li> <li>– Sugár és íves fedések, korckialakítások</li> <li>– Torony- és kupolaelemek készítése</li> <li>– Eresz-, élgerinc- és hajlatkialakítások</li> </ul>		
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Homlokzatfedések			<i>(óra)</i> 46
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente			
<b>A Fémlemez tető- és homlokzatfedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Fémlemez tető- és homlokzatfedések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Tetőfedések bádogos szegélyei	Tartalmi ismertetés A kis- és középelemes tetőfedések szegélyezéseinek szerkesztési elvei Vonalas jellegű szegélyezések készítése Tetőáttörések szegélyezései Tetőszigetelések szegélyezésének általános szerkesztési elvei Tetőszigetelések szegélyezésének kialakítása	(óra) 217	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>



<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Homlokzatok kiegészítő bádogos szerkezetei			(óra) 24
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Tetők kiegészítő és biztonsági szerelvényei			(óra) 23
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása		
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente			
<b>A Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató			

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnök-tanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Tetők és homlokzatok bádogos szerkezetei, kiegészítő és biztonsági szerelvényei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET:**

**Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei megnevezésű tanulási terület**

**3. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)**

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>
Egyenes és íves csőburkolatokat gyárt és szerel fel.	Ismeri a fémlemezburkolatok változatait, anyagait, egyes elemeinek gyártását, összeépítését.	Irányítással	Együttműködés, problémamegoldó készség, kreativitás, esztétikai érzék	Fotódokumentációt készít

A gépészeti hőszigetelés elemeit méretre szabja és összeállítja.	Ismeri a gépészeti hőszigetelések elemeit, méreteinek megállapítását, méretre szabását, összeállítását.	Irányítással		
Légcsatorna szerkezeti elemeit méretre szabja, összeállítja, felszereli, összeépíti a szellőzőgéppel.	Ismeri a szellőző- és légcsatornák szerkezeti részeit, annak gyártását, összeépítését a szellőzőgéppel.	Irányítással		Fotódokumentációt készít
Egyszerűbb díszítőelemet (csatornadíszlemez, vízgyűjtő üst, csúcsdész) készít és felszerel.	Ismeri a díszítőbádogos-munka feladatait, alkalmazott anyagait, egyszerűbb díszítőelemek készítését, felszerelését.	Irányítással		Interneten tanulmányozza az ornamentikát, különböző korok épületeinek díszítőbádogosmunkáival ismerkedik.
A tanulási folyamatokról képi és szöveges dokumentációt készít és rendszerezve gyűjti.	A bádogos munkafolyamatot Word formátumban és digitális fotókkal tudja dokumentálni, archiválni. A szövegekből és képekből prezentációt tud készíteni.	Instrukció alapján részben önállóan	Együttműködés, problémamegoldó és rendszerező készség, kreativitás.	Információkat fogad és küld elektronikusan. Word és Excel irodai programokat használ.
A portfólióból prezentációt készít.	Ismeri a prezentáció készítés módszerét, szoftverét.	Instrukció alapján részben önállóan		Prezentációt készít PowerPoint vagy Prezi segítségével.
Felhasználói szinten ismeri az Épületinformációs modellezéshez kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges	Teljesen önállóan		BIM rendszer

<p>során szükség esetén alkalmazza ezeket.</p>	<p>információtartalmának kinyerési módjait.</p>		
--	---	--	--

#### 4. A tanulási terület tartalmi elemei

<p>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</p>		<p>Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei</p>				
<p>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</p>						
		<p>A (szakirányú) oktatás évfolyama</p>			<p>Összes óraszámja</p>	
		<p>10.</p>	<p>11.</p>			
<p>Tanulási terület megnevezése</p>	<p>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</p>	<p>Az évfolyam összes óraszámja</p>				
		<p>e</p>	<p>gy</p>	<p>e</p>	<p>gy</p>	
<p>Épületbádogos kapcsolódó tevékenységei</p>	<p>Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák</p>			<p>31</p>	<p>109</p>	<p>140</p>
	<p>Pórtfóliókészítés</p>	<p>36</p>		<p>31</p>	<p>15</p>	<p>82</p>
	<p><b>Tanulási terület összórászáma:</b></p>	<p>36</p>		<p>62</p>	<p>124</p>	<p>222</p>
	<p>36</p>		<p>186</p>			

A Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Fémlemez burkolatok készítése		(óra) 45	Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 2. Díszműbádogos munkák	Tartalmi ismertetés  A díszítőbádogos munkák feladata, alkalmazási területei Az ornamentika fogalma A díszítőbádogos munkák kialakulása A díszítőbádogos munkák formái, anyagai, követelményei A díszítőbádogos munkák változatai Csatorna-díszlemezek, vízgyűjtő üstök, díszablakok, kéménytoldatok készítése, felszerelése Csúcsdíszek, forgók, szélirányjelzők készítése felszerelése Baluszter és konzolburkolatok Virágtartók, vázák, urnák Kéregöntött díszek Virág-, levél-, füzér- és egyéb díszek	(óra) 64	Egyéni/páros/csoportos
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Légcsatornák készítése			(óra) 31
Értékelés				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása
	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente	
<b>A Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnök-tanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Gépészeti berendezések burkolatai és díszműbádogos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	

<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A Pórtfóliókészítés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Épületinformációs modellezés	Tartalmi ismertetés  A BIM alapjai Műszaki tervdokumentáció értelmezése Adott munkatevékenységhez szükséges információk kinyerése Mérési ill. üzemeltetési adatok rögzítése	(óra) 15	<i>Egyéni</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Munka- és tanulási folyamatok dokumentálása			(óra) <i>36 óra 10. évfolyamon 31 óra 11. évfolyamon</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	bemeneti teszt, ellenőrző kérdések			
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	gyakorlati feladatok megoldása, projekt feladat, prezentáció készítés			
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	feladatlapok, tesztek megoldása, prezentáció készítés		

	<b>Gyakorlati feladat</b>	gyakorlati feladatok megoldása, prezentáció készítés
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	havi egy jegy, félévente	
<b>A Portfólió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Csoportonként egy oktató	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	felsőfokú szakirányú szakképzettség tanári, mérnöktanári, szakoktatói végzettség	
<b>A Portfólió megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	tanműhely, üzem	tanműhely, szaktanterem, informatikai terem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bádogos ipari berendezések, gépek	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	A feladatok ellátásához szükséges anyagok, eszközök	





## **Képzési program**

### **Gépészet ágazat**

## ÉPÜLET- ÉS SZERKEZETLAKATOS ESTI MUNKAREND

**A szakma alapadatai** (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	GÉPÉSZET
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Épület- és szerkezetlakatos
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0732 10 03
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	---
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Műszaki ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	---
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Szakképző iskolai oktatásban: 96 óra,
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> <b>(Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki</b>	

11.	<b>A képzés célja:</b>	Fémes anyagból, főként acélból készült lemezek, idomok, csövek, vázak és tartószerkezetek előkészítését, szerelését, hegesztését és ellenőrzését végzi. Épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi vázlatrajzok, műszaki rajzok és műszaki leírás alapján.
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Sikeres Gépészet ágazati alapképzés

**A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei** (Forrás:KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	A tartami és formai követelményeknek megfelelő europass önéletrajzot és motivációs levelet készít.	Ismeri az europass önéletrajz és a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit.	Önismertete alapján törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására.	Önállóan készít europass önéletrajzot és motivációs levelet úgy, hogy abban az adott állás szempontjából releváns információk szerepeljenek.

2.	Hatékonyan alkalmazza az internetes álláskereső portálokat, a munkaügyi szervezetek támogató szolgáltatásait, használja kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresési módszereket és jól tájékozódik az álláskeresést segítő források és szervezetek rendszerében.	Nytott az új álláskeresési módszerek alkalmazására.	Önállóan megtalálja a kompetenciáinak megfelelő állásokat, döntést hoz azok megpályázásáról.
3.	Megérti és elemzi a munkaszerződés tartalmi elemeit, munkaviszony létesítésekor érvényesíti munkavállalói, illetve munkáltatói jogait.	Ismeri a munkajogi alapfogalmakat és a Munka Törvénykönyve munkaviszony (foglalkoztatási formák, speciális jogviszonyok) létesítésére, a munkavállaló, illetve munkáltató jogaira és kötelezettségeire vonatkozó részeit.	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett, igyekszik elkerülni a munkaügyi szabálytalanságokat.	Megítéli egy adott munkaszerződésben a saját magára vonatkozó kötelezettségeket, önálló döntést hoz az aláírásról vagy elutasításról.

4.	Értelmezni a társasági szerződéshez szükséges tartalmi elemeket, elemzi a különböző társasági formák előnyeit és hátrányait.	Ismeri a gazdálkodó szervezetek jellemzőit, az egyéni és társas vállalkozások formáit, a vállalkozások alapításával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos szakmai és jogi alapinformációkat.	Elkötelezett az épület- és szerkezetlakatos szakmai vállalkozás törvényes keretek közötti működésének kialakítására.	Képes megítélni, hogy vállalkozási ötletének megvalósítására melyik társasági forma a legalkalmasabb.
----	--	--	--	---

5.	A munkaterületét és munkakörnyezetét a biztonságos munkavégzésnek megfelelően alakítja ki.	Ismeri a munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat – az alkalmazott technológiákkal és használt szerszámokkal, eszközökkel kapcsolatos munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok, előírások maradéktalan betartására. Használja az egyéni védőfelszereléseket.	Önállóan dönt a munkavédelmi, munkabiztonsági feltételek betartásának megfelelő felelősségéről. Felelősséget vállal önmagáért.
6.	Kapcsolatot tart a megrendelővel, partnereivel, ehhez használja az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri a kommunikációs szabályait. Ismeri az adatok, információk keresését a digitális eszközön vagy az interneten. Ismeri a szakma alapvető idegen nyelvi szókincsét.	Folyamatosan fejleszti infokommunikációs tudását.	Önállóan alkalmazza munkája során az infokommunikációs eszközöket.

7.	A munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi jogszabályokat, előírásokat, valamint a szakmára, és egyéb szerelési-javítási technológiára vonatkozó előírásokat betartja és betartatja.	Azonosítja a munka- végzés feltételeit és ismereti alapján összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a munka-, környezet- és tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8.	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrészről felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérethálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.
9.	Értelmezi az építészeti kiviteli tervdokumentációt.	Ismeri az építészeti, gépészeti rajzok összefüggéseit, különbségeit, kapcsolódásukat.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Felelősséget vállal a munkájának a kiviteli dokumentumoknak megfelelő elvégzéséért.



10.	Kiválasztja az alkat- rész legyártásához szükséges alap- és segédanyagokat, meghatározza a gyár- tásához szükséges anyagmennyiséget.	Felületet és térfogatot számol, tömeget hatá- roz meg anyagjellem- zők felhasználásával.	Motivált az anyagok különböző megmun- kálások hatására be- következő tulajdon- ság változásának megismerésére, és ismereteinek felhasználására a gyakorlati	Pontosan és szaksze- rűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai tapasztalatait.
11.	Dokumentáció alap- ján előrajzolja a ki- alakítandó munkada- rabot.	Az alkalmazás szint- jén érti a síkgeomet- riai szerkesztéseket. Kiválasztja az előraj- zolás eszközeit.	Precízen végzi a le- mezalkatrészek szer- készését és szaksze- rűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzo- lása során szükség esetén mérnöki segít- séget kér.
12.	Gépipari alpmérése- ket végez (hossz, szög, merőlegesség alak- és helyzetpon- tosság). Végrehajtja az összetett méret-, alak- és helyzetméré- sek.	Ismeri és érti a gépi- pari mérőeszközök használatát, az össze- tett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Belátja a méretpon- tosság fontosságát a gyártási műveletek- nél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.

13.	Létrehoz gépészet területén alkalmazott oldható (csavar) és nem oldható (szegecs, hegesztett, forrasztott, fémragasztásos) kötési módokat.	Érti az összeszerelendő és rögzítendő alkatrészek mechanikai tulajdonságait és az alkalmazott technológiát.	Hatékonyan és precízen végzi a fémszerkezetek kötéseinek kialakítását.	Önállóan végzi el a szerelési és rögzítési műveleteket és betartja a technológiai utasításokat.
14.	Előkészíti a szerkezetalakatos munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket.	Ismeri a különböző gyártási műveletek folyamatát, gépeit, eszközeit, szerszámait, valamint a működésükhöz szükséges segédanyagokat.	Gondosan bánik a rá bízott szerszámokkal, gépekkel, eszközökkel.	Felelősséget vállal a rá bízott gépek-, készülékek állapotáért.

15.	Az épületeknél szereléshez, összetett szerkezeti egységek elkészítéséhez művelet-, illetve szerelési sorrendtervet, vázlatot készít. Gyártási, szerelési utasításokat értelmez.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentációt és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.
16.	Összeilleszti, összeállítja a megmunkált anyagrészeket, egységeket.	Ismeri a szerelési dokumentációk típusait, azok tartalmi elemeit.	Elkötelezett a hibás szerelési egységek számának csökkentése iránt.	Felelősséget vállal az általa összeépített szerkezeti egységek minőségéért.

17.	Az épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi.	Ismeri a fém szerkezetek szerelésénél alkalmazott eszközöket és funkcióikat, azok szakszerű használatát.	A gazdaságos gyártás figyelembevétele mellett törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok és előírások,	Az összeszerelési, felállítási és szétszerelési műveleteket munkatársaival együttműködve végzi. Az általa végzett
			valamint a gyártási előírásban, művelet-tervben rögzített rendelkezések maradéktalan betartására.	műveletek minőségéért felelősséget vállal.
18.	Eltakarítja és szelektálja a hulladékokat, gondoskodik a munka egyéb melléktermékeinek kezeléséről.	Ismeri a szakterületén jellemző tevékenységek helyi és globális környezetkárosító hatásait. Ismeri az újrahasznosítás lehetőségeit.	Törekszik a fenntartható fejlődés kialakítására saját és munkahelyi környezetében.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai környezettudatos viselkedéséért.

19.	Épületlakatos munka- feladatokat előkészíti, azokat végrehajtja, az azokhoz szükséges anyagokat, segéd- anyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámo- kat, mérőeszközöket, felfogó- és befogó- eszközöket, védőfel- szereléseket biztosít- ja.	Ismeri az épületlaka- tos munkához szük- séges eszközöket, azok funkcióit és szakszerű használatu- kat.	Pontosan betartja a technológiai előírás- kat, törekszik a precíz és gazdaságos mun- kavégzésre.	Az előírt minőségben végzi el az épületla- katos műveleteket.
20.	Gyártásközi és végel- lenőrzést végez, meg- állapítja a minőségi eltérések okait, minő- ségbiztosítási doku- mentálást végez és megteszi a szükséges intézkedéseket.	Ismeri a megmunká- lási hibákat, azoknak a lehetséges okait, valamint a gyártási folyamatra vonatkozó minőségbiztosítási rendszert.	Tudatos és minőség- orientált munkát vé- gez a vállalati minő- ségügyi és szabvány előírások figyelem- bevétele mellett.	A gyártási dokumen- tációnak, a mérési utasításnak, valamint a minőségi előírások- nak, szabványoknak megfelelően önálló munkát végez, szük- ség esetén mérnöki segítséget kér.

21.	Magasban végez szereléseket.	Összefüggéseiben ismeri a magasban végzett munkasajátosságait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
22.	Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületvédelmi eljárást.	Ismeri a felületvédelem célját, módszereit, a felhasználási, alkalmazási területeit.	Szem előtt tartva a tartós felületvédelem elérését, elkötelezett a természetvédelem és az ózonpajzs védelme iránt.	Betartva a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat önálló, felelősségteljes munkát végez.
23.	Minőségügygel összefüggő feladatai során alkalmazza az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri az infokommunikációs technikával támogatott irányítási rendszerek működését.	Fogékony az infokommunikációs eszközök gyakorlati alkalmazása iránt.	Önállóan alkalmazza munkája során a rábízott infokommunikációs eszközöket.

#### 14. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség / sikeres ágazati vizsga
----	------------------------	--

2.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
2.1	Pályaalkalmassági vizsgálat:	Nem szükséges

**15. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyfeltételek**

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

**16. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, lakatos műhely, hegesztő műhely, számítástechnika terem,
----	--	--

2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lakatos munkahely munkapaddal;</li> <li>● lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;</li> <li>● anyagmozgató eszközök</li> <li>● állványok</li> <li>● egyéni védőeszközök</li> <li>● emelőgépek, emelő-berendezések, emelőeszközök</li> <li>● forrasztás eszközei</li> <li>● hajlítógép</li> <li>● satuk: asztali-, gép-, műszerész-, csósatu;</li> <li>● gépesített szerszámok – pl. hajlító, emelő, marógép;</li> <li>● hegesztő eljárások eszközei, műszerei – gázhegesztő, bevont-elektrodás kézi ívhegesztő, fogyóelektrodás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztő, argon védőgázas, volf- rámelektrodás ívhegesztő</li> <li>● környezetvédelmi eszközök</li> <li>● mérőeszközök, ellenőrzőeszközök</li> <li>● munkavédelmi eszközök</li> <li>● rögzítő elemek</li> <li>● speciális szerszámok és tartozékok</li> <li>● számítógép</li> <li>● szerszámgépek</li> <li>● táblaolló</li> <li>● technológiai specifikus védőeszközök (védőfalak)</li> </ul>
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

17. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás:PTT)



1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	660	66%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	345	34%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1005	100%

### 18. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói idegen nyelv	0	36	16
2.	Munkavállalói ismeretek	0	18	18
3.	Szakmai alapismeretek	108	180	288
4.	Gépészeti kötési feladatok	299	31	330
5.	Biztonságtechnika	54	36	90
6.	Épületlakatos feladatok	108,5	15,5	124
7.	Szerkezetlakatos feladatok	108,5	15,5	124
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		660	345	1005

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális
1.					
...					
n.					
Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	
1.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő europass önéletrajzot és motivációs levelet készít.	Ismeri az europass önéletrajz és a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit.	Önismerete alapján törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására.	Önállóan készít europass önéletrajzot és motivációs levelet úgy, hogy abban az adott állás szempontjából releváns információk szerepeljenek.	
2.	Hatékonyan alkalmazza az internetes álláskereső portálokat, a munkaügyi szervezetek támogató szolgáltatásait, használja kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresési módszereket és jól tájékozódik az álláskeresést segítő források és szervezetek rendszerében.	Nyitott az új álláskeresési módszerek alkalmazására.	Önállóan megtalálja a kompetenciáinak megfelelő állásokat, döntést hoz azok megpályázásáról.	

3.	Megérti és elemzi a munkaszerződés tartalmi elemeit, munkaviszony létesítésekor érvényesíti munkavállalói, illetve munkáltatói jogait.	Ismeri a munkajogi alapfogalmakat és a Munka Törvénykönyve munkaviszony (foglalkoztatási formák, speciális jogviszonyok) létesítésére, a munkavállaló, illetve munkáltató jogaira és kötelezettségeire vonatkozó részeit.	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett, igyekszik elkerülni a munkaügyi szabálytalanságokat.	Megítéli egy adott munkaszerződésben a saját magára vonatkozó kötelezettségeket, önálló döntést hoz az aláírásról vagy elutasításról.
4.	Értelmezni a társasági szerződéshez szükséges tartalmi elemeket, elemzi a különböző társasági formák előnyeit és hátrányait.	Ismeri a gazdálkodó szervezetek jellemzőit, az egyéni és társas vállalkozások formáit, a vállalkozások alapításával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos szakmai és jogi alapinformációkat.	Elkötelezett az épület- és szerkezetlakatos szakmai vállalkozás törvényes keretek közötti működésének kialakítására.	Képes megítélni, hogy vállalkozási ötletének megvalósítására melyik társasági forma a legalkalmasabb.
5.	A munkaterületét és munkakörnyezetét a biztonságos munkavégzésnek megfelelően alakítja ki.	Ismeri a munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat – az alkalmazott technológiákkal és használt szerszámokkal, ezek közökkel kapcsolatos munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok, előírások maradéktalan betartására. Használja az egyéni védőfelszereléseket.	Önállóan dönt a munkavédelmi, munkabiztonsági feltételek betartásának megfelelőségéről. Felelősséget vállal önmagáért.

6.	Kapcsolatot tart a megrendelővel, partnereivel, ehhez használja az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri a kommunikációs szabályait. Ismeri az adatok, információk keresését a digitális eszközön vagy az interneten. Ismeri a szakma alapvető idegen nyelvű szókincsét.	Folyamatosan fejleszti infokommunikációs tudását.	Önállóan alkalmazza munkája során az infokommunikációs eszközöket.
7.	A munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi jogszabályokat, előírásokat, valamint a szakmára, és egyéb szerelési-javítási technológiára vonatkozó előírásokat betartja és betartatja.	Azonosítja a munka-végzés feltételeit és ismeretei alapján összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a munka-, környezet- és tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8.	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrészelelel felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérethálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.

9.	Értelmezi az építésze- ti kiviteli tervdoku- mentációt.	Ismeri az építésze- ti, gépésze- ti rajzok össz- szefüggéseit, külön- bözőségeit, kapcsoló- dásukat.	Pontosan követi a létesítési dokumentá- ció és a technológiai utasítás előírásait.	Felelősséget vállal a munkájának a kiviteli dokumentumoknak megfelelő elvégzésé- ért.
10.	Kiválasztja az alkat- rész legyártásához szükséges alap- és segédanyagokat, meghatározza a gyár- táshoz szükséges anyagmennyiséget.	Felületet és térfogatot számol, tömeget hatá- roz meg anyagjellem- zők felhasználásával.	Motivált az anyagok különböző megmun- kálások hatására be- következő tulajdon- ság változásának megismerésére, és ismereteinek felhasz- nálására a gyakorlati	Pontosan és szaksze- rűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai tapasztalatait.
11.	Dokumentáció alap- ján előrajzolja a ki- alakítandó munkada- rabot.	Az alkalmazás szint- jén érti a síkgeomet- riái szerkesztéseket. Kiválasztja az előraj- zolás eszközeit.	Precízen végzi a le- mezalkatrészek szer- kesztését és szaksze- rűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzo- lása során szükség esetén mérnöki segít- séget kér.

12.	Gépipari alpméréseket végez (hossz, szög, merőlegesség alak- és helyzetpontossági). Végrehajtja az összetett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Ismeri és érti a gépipari mérőeszközök használatát, az összetett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Belátja a méretpontosság fontosságát a gyártási műveleteknél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.
13.	Létrehoz gépészeti területén alkalmazott oldható (csavar) és nem oldható (szegecs, hegesztett, forrasztott, fémragasztásos) kötésmódokat.	Érti az összeszerelendő és rögzítendő alkatrészek mechanikai tulajdonságait és az alkalmazott technológiát.	Hatékonyan és precízen végzi a fémszerkezetek kötéseinek kialakítását.	Önállóan végzi el a szerelési és rögzítési műveleteket és betartja a technológiai utasításokat.

14.	Előkészíti a szerkezetlakatos munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket.	Ismeri a különböző gyártási műveletek folyamatát, gépeit, eszközeit, szerszámait, valamint a működésükhöz szükséges segédanyagokat.	Gondosan bánik a rá bízott szerszámokkal, gépekkel, eszközökkel.	Felelősséget vállal a rá bízott gépek-, készülékek állapotáért.
15.	Az épületeknél szereléshez, összetett szerkezeti egységek elkészítéséhez művelet-, illetve szerelési sorrendtervet, vázlatot készít. Gyártási, szerelési utasításokat értelmez.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.

16.	Összeilleszti, összeállítja a megmunkált anyagrészeket, egységeket.	Ismeri a szerelési dokumentációk típusait, azok tartalmi elemeit.	Elkötelezett a hibás szerelési egységek számának csökkentése iránt.	Felelősséget vállal az általa összeépített szerkezeti egységek minőségéért.
17.	Az épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi.	Ismeri a fémszerkezetek szerelésénél alkalmazott eszközöket és funkcióikat, azok szakszerű használatát.	A gazdaságos gyártás figyelembevételével törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok és előírások,	Az összeszerelési, felállítási és szétszerelési műveleteket munkatársaival együttműködve végzi. Az általa végzett
			valamint a gyártási előírásban, művelettervben rögzített rendelkezések maradéktalan betartására.	műveletek minőségéért felelősséget vállal.
18.	Eltakarítja és szelektálja a hulladékokat, gondoskodik a munka egyéb melléktermékeinek kezeléséről.	Ismeri a szakterületén jellemző tevékenységek helyi és globális környezetkárosító hatásait. Ismeri az újrahasznosítás lehetőségeit.	Törekszik a fenntartható fejlődés kialakítására saját és munkahelyi környezetében.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai környezettudatos viselkedéséért.



19.	Épületlakatos munkafeladatokat előkészíti, azokat végrehajtja, az azokhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket biztosítja.	Ismeri az épületlakatos munkához szükséges eszközöket, azok funkcióját és szakszerű használatát.	Pontosan betartja a technológiai előírásokat, törekszik a precíz és gazdaságos munkavégzésre.	Az előírt minőségben végzi el az épületlakatos műveleteket.
20.	Gyártásközi és végellenőrzést végez, megállapítja a minőségi eltérések okait, minőségbiztosítási dokumentálást végez és megteszi a szükséges intézkedéseket.	Ismeri a megmunkálási hibákat, azoknak a lehetséges okait, valamint a gyártási folyamatra vonatkozó minőségbiztosítási rendszert.	Tudatos és minőségorientált munkát végez a vállalati minőségügyi és szabvány előírások figyelembevételével.	A gyártási dokumentációnak, a mérési utasításnak, valamint a minőségi előírásoknak, szabványoknak megfelelően önálló munkát végez, szükség esetén mérnöki segítséget kér.

21.	Magasban végez szereléseket.	Összefüggéseiben ismeri a magasban végzett munka sajátosságait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
22.	Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületvédelmi eljárást.	Ismeri a felületvédelem célját, módszereit, a felhasználási, alkalmazási területeit.	Szem előtt tartva a tartós felületvédelem elérését, elkötelezett a természetvédelem és az ózonpajzs védelme iránt.	Betartva a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat önálló, felelősségteljes munkát végez.
23.	Minőségügygel összefüggő feladatai során alkalmazza az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri az infokommunikációs technikával támogatott irányítási rendszerek működését.	Fogékony az infokommunikációs eszközök gyakorlati alkalmazása iránt.	Önállóan alkalmazza munkája során a rábízott infokommunikációs eszközöket.

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
	9.	10.	11.	12.	13.	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
<b><u>Gépészeti alapismeretek</u></b>	<b>Műszaki dokumentáció</b>			<b>108</b>	<b>108</b>
	Technológiai dokumentációk			3	
	Rajztechnikai alapszabványok, Jelképes ábrázolások			40	
	Építésrajzok			10	
	A rajzkészítés gyakorlata			25	
				30	
	<b>Gépészeti alpmérések</b>			<b>72</b>	<b>72</b>
	Alapfogalmak			3	
	Mérési dokumentumok			2	
	A mérés eszközei			4	
	Mérési hibák			1	
	Hosszmérétek mérése, ellenőrzése			36	
	Szögek mérése és ellenőrzése			10	
	Alak- és helyzetpontosság mérése, ellen- őrzése			16	
	<b>Anyagismeret, anyagvizsgálat</b>			<b>90</b>	<b>90</b>
	Alapanyagok csoportosítása és tulajdon- ságai			2	
	Anyagszerkezettani alapismeretek			4	
A mikroszerkezet és a tulajdonságok kap- csolata			2		
Fontosabb fémek és ötvözetei			18		
Szinterelt szerkezeti anyagok			4		

Műanyagok			5			
Segédanyagok			4			
Hőkezelő eljárások			16			
Anyagvizsgálat			35			
<b>Tanulási terület összórászama:</b>			<b>270</b>			<b>270</b>

**A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola tanműhely</b>  <b>Éves óraszám: 36 óra</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Alkatrészrajzok</b></p>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Összeállítási rajzok</b></p>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Szerelési családfák, robbantott ábrák</b></p>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Művelet-tervek</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Művelet utasítások</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerelési műveleti utasítások</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> <i>Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások</i></p> <p><b>Helyszín:</b> <i>Szakképző Iskola</i> <b>Éves óraszám: 24 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b></p>	Tantárgy megnevezése <b>Alapszекезztések</b> TEA-s.sz:	témakörének megnevezése 1.:	6 (óra)	

	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:  <b>Tételek kölcsönös helyzetének ábrázolása</b>  TEA-s.sz:</p>	<p>2 (óra)</p>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 3.:  <b>Vetületi ábrázolás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Látás és ábrázolás, vetítési módok</b></li> <li>– <b>Tételek ábrázolása</b></li> <li>– <b>A kocka vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A hasáb vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A henger vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A kúp vetületi ábrázolása</b></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>8 (óra)</p>

	<p>Tantárgy      témakörének megnevezése 4.:</p> <p><i>Axonometrikus ábrázolás</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Az egyméretű (izometrikus) axonometria</i></li> <li>– <i>A kétméretű (dimetrikus) axonometria</i></li> <li>– <i>A frontális (kavalier) axonometria</i></li> <li>– <i>A síklapú testek axonometrikus ábrázolása</i></li> <li>– <i>A kocka axonometrikus ábrázolása</i></li> <li>– <i>A henger axonometrikus ábrázolása</i></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><i>8 (óra)</i></p>
--	--	-----------------------

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>Jelképes ábrázolások</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <i>Szakképző Iskola</i>  <i>Éves óraszám: 24 óra</i>  <i>Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b><i>Csavarmenetek jelképes ábrázolása</i></b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>4(óra)</b></p>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:  <b><i>Bordás tengelykötés jelképes ábrázolása</i></b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>4(óra)</b></p>



	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Fogaskerekek egyszerűsített  ábrázolása</b> TEA-s.sz:	<b>4(óra)</b>
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>Szegecskötés jelképes  ábrázolása</b> TEA-s.sz:	<b>4 (óra)</b>

	Tantárgy témakörének megnevezése 5.: <i>eszteti kötések ábrázolása és jelképes jelölése</i> TEA-s.sz:	8 (óra)
--	--	---------

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>Építészrajzok</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 16 óra</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b>Építészrajzok</b>  -A kivitelezési tervdokumentáció fogalma, a munkavégzéshez szükséges rajzok, részletrajzok kiválasztása, értelmezése  -Az építészrajzon alkalmazott jelölések, méretkották  -Ábrázolási módok  -Az építészeti részletrajzokon lévő információ kezelése  -Építészeti, gépészeti rajzok összefüggései, különbségei, kapcsolódásuk</p>	<p><b>16 (óra)</b></p>
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>A rajzkészítés gyakorlata</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 24 óra</b>  <b>Évfolyam: 11</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:  <b>A rajzkészítés gyakorlata</b>  -Szabadkézi vázlatrajz készítése  -Szerkesztett műszaki rajz készítése  -Rajzolvadási feladatok</p>	<p><b>8 (óra)</b></p>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b> Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b> Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>	

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		Szaktanterem,
Eszközök és berendezések:		Laptop, kivetítő, falitáblák
Anyagok és felszerelések:		Rajzlapok, rajzeszközök, tankönyv, feladatlap, 3D modellek
Egyéb speciális feltételek:		

A Gépészeti alapelemek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<p>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 72 óra</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Alapfogalmak</b></p>	<p>3 (óra)</p>	<p>Pl. Egyéni/páros/csoportos</p>
	<p>Gyakorlati feladat 2.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Mérési dokumentumok</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p>Pl. Egyéni/páros/csoportos</p>
	<p>Gyakorlati feladat 3.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A mérés eszközei</b></p>	<p>4 (óra)</p>	<p>Pl. Egyéni/páros/csoportos</p>

Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Mérési hibák</b>	1 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hossz-méretek mérése, ellenőrzése</b>	36 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szögek mérése és ellenőrzése</b>	10 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alak- és helyzetpontoság mérése, ellen-őrzése</b>	8 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

**Értékelés**

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A munka és módszer bemutatása. Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.

<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b><u>A Gépészeti alpmérések</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	
<b><u>A Gépészeti alpmérések</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Mérő- és ellenőrzőeszközök	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Etalonok	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 90 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Alap-anyagok csoportosítása és tulajdonosságai</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Anyag-szerkezet-tani alap-ismeretek</b></p>	<p>4 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A mikro-szerkezet és a tulajdonosságok kapcsolata</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>



	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fontosabb fémek és ötvözeteik</b>	18 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szinterelt szerkezeti anyagok</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Műanyagok</b>	5 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Segéd-anyagok</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hőkezelő eljárások</b>	16 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Anyag-vizsgálat</b>	35 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
<b>Értékelés</b>				

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

**Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

**Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
--	--------------------------------	---

<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Szemléltető eszközök, anyagvizsgáló berendezések	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Különböző fémből, műanyagból készült próbatestek.	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>							
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Gépészeti kötés feladatok</b>  <b>Helyszínei:</b> - <b>Duális képzőhely</b>	Hegesztés				155		155
	Forrasztás			36			36
	Ragasztás			36			36
	Szegecselés			36			36
	Csavározás			36			36
	Felületvédelem			31			31

	Tanulási terület összórászama:			330			330
--	-----------------------------------	--	--	-----	--	--	-----

**A Hegesztés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Helyszín: Szakképző iskola Éves óraszám: 124 óra Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés alapfogalmai</b>	24(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesz-tési feladatok</b>	100(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> <i>Helyszín: Szakképző iskola Éves óraszám: 31 óra Évfolyam: 12.</i>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>A hegesztés alapfogalmai</b> TEA-s.sz.:		31(óra)	
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

<b>A Hegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---

<b>A Hegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---

Egyéb speciális feltételek:		
-----------------------------	--	--

**A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Szakképző Iskola tanműhely</i>  <i>Éves óraszám: 36 óra</i>  <i>Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A forrasztás alapfogalmai</b></p>	<p><b>8</b>(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
---	--	---	----------------------	--

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Forrasztási feladatok</b>	<b>28(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>				

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	----
---	------

**A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

**A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Szakképző Iskola tanműhely</i> <i>Éves óraszám: 36 óra</i> <i>Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A ragasztás alapfogalmai</b>	<b>8(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Ragasztási feladatok</b>	<b>28(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				



<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

<b>A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>
---

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

<b>A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>
---

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---

Egyéb speciális feltételek:		---
-----------------------------	--	-----

**A Szegecselés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <i>Szakképző Iskola tanműhely</i> <i>Éves óraszám: 36 óra</i> <i>Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A szegecselés alapfogalmai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szegecselési feladatok</b>	32(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Szegecseles megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		---	
<b>A Szegecseles megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
Helyiségek:		---	
Eszközök és berendezések:		---	
Anyagok és felszerelések:		---	
Egyéb speciális feltételek:		---	

**A Csavározás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja: <i>Szakképző Iskola tanműhely</i> <i>Éves óraszám: 36 óra</i> <i>Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A csavározás alapfogalmai</b>	<b>4(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
--	------------------------------------	---	---------------	-----------------------------------

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Csavarozási feladatok</b>	<b>32(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
<b>A Csavarozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

A Csavazás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák
---

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <i>Szakképző Iskola tanműhely</i> <i>Éves óraszám: 36 óra</i> <i>Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A felületvédelem alapfogalmai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Felületvédelmi feladatok</b>	32(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

Értékelés	
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

**A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

**7. A tanulási terület tartalmi elemei**

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	
--	--

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b>Biztonság-technika</b>	<b>Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem</b>			<b>36</b>			<b>36</b>
	<b>Magasban végzett feladatok</b>			<b>54</b>			<b>54</b>
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			<b>90</b>			<b>90</b>

**A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Szakképző Iskola</i> <i>Éves óraszám: 36 óra</i> <i>Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munka- védelem</b>	8(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Elsősegély- nújtás</b>	12(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Tűzvédelem</b>	8(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Környezetvédelem</b>	8(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		---		
<b>A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
	A gyakorlati helyszínen		A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	



Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Szakképző Iskola</b> <b>Éves óraszám: 54 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A magasban végzett munka biztonságtechnikája</b>	<b>12(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Magasban végzett szerelési folyama-tok</b>	<b>40(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Értékelés				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

**A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

**A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Épületlakatos feladatok	Épületlakatos szerkezetek						
	Épületlakatos szerkezetek				15		15
	Munkatervezési feladatok				8		8
	Munkaszervezési feladatok				8		8
	Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása						
	Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása				80		80
	Karbantartás, javítás				13		13
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				124		124

Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Szakképző Iskola tanműhely</b> <b>Éves óraszám: 31 óra</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Épületlakatos szerkezetek</b>	<b>21</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Munkatervezési feladatok</b>	<b>5</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Munkaszervezési feladatok</b>	<b>5</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.	

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	
<b>Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>		Laptop, kivetítő, szemléltetőeszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		Rajzeszközök, jegyzetek, tankönyv, feladatlapok
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>		
	<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>	<b>Összes óraszámja</b>

		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Szerkeztelakatos feladatok	Szerkeztelakatos munkák				124		124
	Szerkeztelakatos alapismeretek				36		36
	Csarnok szerkeztelakatos és vázlatos munkák				72		72
	Tartószerkezeti munkák				16		16
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				<b>124</b>		<b>124</b>
<b>A Szerkeztelakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja: Szakképző Iskola Éves óraszám: 248 óra Évfolyam: 11.	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerkeztelakatos alapismeretek</b>	36(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos			
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Csarnok szerkeztelakatos és vázlatos munkák</b>	72(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos			

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Tartószerkezet munkák</b>	<b>16(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Szerkezetlakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>				
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		---		

A Szerkezetlakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

II.	A	TANULÁSI	TERÜLETEK	RÉSZLETES	SZAKMAI
<b>TARTALMA</b>					

*ELSŐ TANULÁSI TERÜLET*

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása **(Forrás: KKK és PTT)**

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák



	<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskeresőként használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának végzettségének, képes-segégeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>
	<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CV-sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.</p>

	<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.</p>	<p>Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.</p>
	<p>Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskereső folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.</p>

	<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs- és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>
--	---	---	--------------------------	--	--

	Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezés vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	--	-------------------	--	--

### 8. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv			31			1

	Az álláskereső lépései, álláshirdetések			6			6
	Önéletrajz és motivációs levél			10			9
	„Small talk” – általános társalgás			5			5
	Állásinterjú			10			10
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			<b>31</b>			<b>31</b>

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 31 óra Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskereső lépései, álláshirdetések</b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>6(óra)</b></p>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p><b>10(óra)</b></p>

	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>5(óra)</b> „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz:	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>10(óra)</b> <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz:	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavállalói dokumentációk értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tesztlapok, feladatlapok.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Sztituációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalgás.
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy	
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---	

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	---	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	---	Laptop, kivetítő
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	---	Feladatlapok, munkaügyi dokumentációk
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	---	

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		<u>Munkavállalói ismeretek</u>					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Munkavállalói ismeretek</b>	<i>Munkavállalói ismeretek</i>				15,5		15,5
	Álláskeresés				4,5		4,5
	Munkajogi alapismeretek				4,5		4,5

	<b>Munkaviszony létesítése</b>				<b>4,5</b>		<b>4,5</b>
	<b>Munkanélküliség</b>				<b>2</b>		<b>2</b>
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>				<b>15,5</b>		<b>15,5</b>
<b>A <u>Munkavállalói ismeretek</u> megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
<b>Értékelés</b>							
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		Tesztlapok, feladatlapok.					
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Szituációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalgás.					
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	Önéletrajz, motivációs level készítése				



		<b>Gyakorlati feladat</b>	Szituációs feladat végrehajtása.
<b>A <u>Munkavállalói ismeretek</u> megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 15,5 óra</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: <b>Munkavállalói ismeretek</b>	Tartalmi ismertetés <b>Álláskeresés</b>	<b>4,5(óra)</b>  <i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkajogi alapismeretek</b>	<b>4,5(óra)</b>  <i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkaviszony létesítése</b>	4,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkanélküliség</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat.		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Munkajogi elméleti ismeretek		
<b>Minősítő, összegző és lezáró</b>		<b>Írásbeli</b>	Önéletrajz, mozivációs level készítése	

teljesítményértékelés értékelés):	(szummatív	<b>Gyakorlati feladat</b>	szimulációs feladat teljesítése
--------------------------------------	------------	---------------------------	---------------------------------

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

**Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

**A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Okataóterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Laptop, projektor	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		



## **Képzési program**

### **Gépészet ágazat**

ÉPÜLET- ÉS SZERKEZETLAKATOS RÖVIDÍTETT KÉPZÉS



**19. A szakma alapadatai** (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	GÉPÉSZET
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Épület- és szerkezetlakatos
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0732 10 03
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	---
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Műszaki ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	---
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki <del>...</del> )	
11.	<b>A képzés célja:</b>	Fémes anyagból, főként acélból készült lemezek, idomok, csövek, vázak és tartószerkezetek előkészítését, szerelését, hegesztését és ellenőrzését végzi. Épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi vázlat-rajzok, műszaki rajzok és műszaki leírás alapján.
12.	<b>A képzés célcsoportja</b> (iskolai/szakmai végzettség):	Szakmai előképzettség, szakmai gyakorlat beszámításával.

**20. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás:KKK)**

Sorszám	Készségek, képes- ségek	Ismeretek	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Önállóság és fele- lősség mértéke
1.	A tartami és formai követelményeknek megfelelő europass önéletrajzot és moti- vációs levelet készít.	Ismeri az europass önéletrajz és a moti- vációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit.	Önismerete alapján törekszik kompeten- ciáinak reális megfo- galmasására, erőssé- geinek hangsúlyozás- ára.	Önállóan készít europass önéletrajzot és motivációs levelet úgy, hogy abban az adott állás szempont- jából releváns infor- mációk szerepelje- nek.
2.	Hatékonyan alkal- mazza az internetes álláskereső portálo- kat, a munkaügyi szervezetek támogató szolgáltatásait, hasz- nálja kapcsolati töké- jét.	Ismeri az álláskeresé- si módszereket és jól tájékozódik az állás- keresést segítő forrá- sok és szervezetek rendszerében.	Nyitott az új álláske- resési módszerek alkalmazására.	Önállóan megtalálja a kompetenciáinak megfelelő állásokat, döntést hoz azok megpályázásáról.

3.	Megérti és elemzi a munkaszerződés tartalmi elemeit, munkaviszony létesítésekor érvényesíti munkavállalói, illetve munkáltatói jogait.	Ismeri a munkajogi alapfogalmakat és a Munka Törvénykönyve munkaviszony (foglalkoztatási formák, speciális jogviszonyok) létesítésére, a munkavállaló, illetve munkáltató jogaira és kötelezettségeire vonatkozó részeit.	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett, igyekszik elkerülni a munkaügyi szabálytalanságokat.	Megítéli egy adott munkaszerződésben a saját magára vonatkozó kötelezettségeket, önálló döntést hoz az aláírásról vagy elutasításról.
4.	Értelmezni a társasági szerződéshez szükséges tartalmi elemeket, elemzi a különböző társasági formák előnyeit és hátrányait.	Ismeri a gazdálkodó szervezetek jellemzőit, az egyéni és társas vállalkozások formáit, a vállalkozások alapításával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos szakmai és jogi alapinformációkat.	Elkötelezett az épület- és szerkezetlakatos szakmai vállalkozás törvényes keretek közötti működésének kialakítására.	Képes megítélni, hogy vállalkozási ötletének megvalósítására melyik társasági forma a legalkalmasabb.



5.	A munkaterületét és munkakörnyezetét a biztonságos munkavégzésnek megfelelően alakítja ki.	Ismeri a munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat – az alkalmazott technológiákkal és használt szerszámokkal, eszközökkel kapcsolatos munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok, előírások maradéktalan betartására. Használja az egyéni védőfelszereléseket.	Önállóan dönt a munkavédelmi, munkabiztonsági feltételek betartásának megfelelő felelősségéről. Felelősséget vállal önmagáért.
6.	Kapcsolatot tart a megrendelővel, partnereivel, ehhez használja az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri a kommunikációs szabályait. Ismeri az adatok, információk keresését a digitális eszközön vagy az interneten. Ismeri a szakma alapvető idegen nyelvi szókincsét.	Folyamatosan fejleszti infokommunikációs tudását.	Önállóan alkalmazza munkája során az infokommunikációs eszközöket.

7.	A munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi jogszabályokat, előírásokat, valamint a szakmára, és egyéb szerelési-javítási technológiára vonatkozó előírásokat betartja és betartatja.	Azonosítja a munka- végzés feltételeit és ismereti alapján összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a munka-, környezet- és tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8.	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrészről felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérethálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.
9.	Értelmezi az építészeti kiviteli tervdokumentációt.	Ismeri az építészeti, gépészeti rajzok összefüggéseit, különbségeit, kapcsolódásukat.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Felelősséget vállal a munkájának a kiviteli dokumentumoknak megfelelő elvégzéséért.

10.	Kiválasztja az alkat- rész legyártásához szükséges alap- és segédanyagokat, meghatározza a gyár- táshoz szükséges anyagmennyiséget.	Felületet és térfogatot számol, tömeget hatá- roz meg anyagjellem- zők felhasználásával.	Motivált az anyagok különböző megmun- kálások hatására be- következő tulajdon- ság változásának megismerésére, és ismereteinek felhasz- nálására a gyakorlati	Pontosan és szaksze- rűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai tapasztalatait.
11.	Dokumentáció alap- ján előrajzolja a ki- alakítandó munkada- rabot.	Az alkalmazás szint- jén érti a síkgeomet- riái szerkesztéseket. Kiválasztja az előraj- zolás eszközeit.	Precízen végzi a le- mezalkatrészek szer- készését és szaksze- rűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzo- lása során szükség esetén mérnöki segít- séget kér.
12.	Gépipari alpmérése- ket végez (hossz, szög, merőlegesség alak- és helyzetpon- tossági). Végrehajtja az összetett méret-, alak- és helyzetméré- seket.	Ismeri és érti a gépi- pari mérőeszközök használatát, az össze- tett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Belátja a méretpon- tosság fontosságát a gyártási műveletek- nél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.

13.	Létrehoz gépészet területén alkalmazott oldható (csavar) és nem oldható (szegecs, hegesztett, forrasztott, fémragasztásos) kötési módokat.	Érti az összeszerelendő és rögzítendő alkatrészek mechanikai tulajdonságait és az alkalmazott technológiát.	Hatékonyan és precízen végzi a fémszerkezetek kötéseinek kialakítását.	Önállóan végzi el a szerelési és rögzítési műveleteket és betartja a technológiai utasításokat.
14.	Előkészíti a szerkezetalakatos munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket.	Ismeri a különböző gyártási műveletek folyamatát, gépeit, eszközeit, szerszámait, valamint a működésükhöz szükséges segédanyagokat.	Gondosan bánik a rá bízott szerszámokkal, gépekkel, eszközökkel.	Felelősséget vállal a rá bízott gépek-, készülékek állapotáért.

15.	Az épületeknél szereléshez, összetett szerkezeti egységek elkészítéséhez művelet-, illetve szerelési sorrendtervet, vázlatot készít. Gyártási, szerelési utasításokat értelmez.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentációt és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.
16.	Összeilleszti, összeállítja a megmunkált anyagrészeket, egységeket.	Ismeri a szerelési dokumentációk típusait, azok tartalmi elemeit.	Elkötelezett a hibás szerelési egységek számának csökkentése iránt.	Felelősséget vállal az általa összeépített szerkezeti egységek minőségéért.

17.	Az épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi.	Ismeri a fém szerkezetek szerelésénél alkalmazott eszközöket és funkcióikat, azok szakszerű használatát.	A gazdaságos gyártás figyelembevétele mellett törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok és előírások,	Az összeszerelési, felállítási és szétszerelési műveleteket munkatársaival együttműködve végzi. Az általa végzett
			valamint a gyártási előírásban, művelet-tervben rögzített rendelkezések maradéktalan betartására.	műveletek minőségéért felelősséget vállal.
18.	Eltakarítja és szelektálja a hulladékokat, gondoskodik a munka egyéb melléktermékeinek kezeléséről.	Ismeri a szakterületén jellemző tevékenységek helyi és globális környezetkárosító hatásait. Ismeri az újrahasznosítás lehetőségeit.	Törekszik a fenntartható fejlődés kialakítására saját és munkahelyi környezetében.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai környezettudatos viselkedéséért.

19.	Épületlakatos munka- feladatokat előkészíti, azokat végrehajtja, az azokhoz szükséges anyagokat, segéd- anyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámo- kat, mérőeszközöket, felfogó- és befogó- eszközöket, védőfel- szereléseket biztosít- ja.	Ismeri az épületlaka- tos munkához szük- séges eszközöket, azok funkcióit és szakszerű használatu- kat.	Pontosan betartja a technológiai előírás- kat, törekszik a precíz és gazdaságos mun- kavégzésre.	Az előírt minőségben végzi el az épületla- katos műveleteket.
20.	Gyártásközi és végel- lenőrzést végez, meg- állapítja a minőségi eltérések okait, minő- ségbiztosítási doku- mentálást végez és megteszi a szükséges intézkedéseket.	Ismeri a megmunká- lási hibákat, azoknak a lehetséges okait, valamint a gyártási folyamatra vonatkozó minőségbiztosítási rendszert.	Tudatos és minőség- orientált munkát vé- gez a vállalati minő- ségügyi és szabvány előírások figyelem- bevétele mellett.	A gyártási dokumen- tációnak, a mérési utasításnak, valamint a minőségi előírások- nak, szabványoknak megfelelően önálló munkát végez, szük- ség esetén mérnöki segítséget kér.

21.	Magasban végez szereléseket.	Összefüggéseiben ismeri a magasban végzett munkasajátosságait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
22.	Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületvédelmi eljárást.	Ismeri a felületvédelem célját, módszereit, a felhasználási, alkalmazási területeit.	Szem előtt tartva a tartós felületvédelem elérését, elkötelezett a természetvédelem és az ózonpajzs védelme iránt.	Betartva a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat önálló, felelősségteljes munkát végez.
23.	Minőségügygel összefüggő feladatai során alkalmazza az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri az infokommunikációs technikával támogatott irányítási rendszerek működését.	Fogékony az infokommunikációs eszközök gyakorlati alkalmazása iránt.	Önállóan alkalmazza munkája során a rábízott infokommunikációs eszközöket.

**21. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei** (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség / sikeres ágazati vizsga
----	------------------------	--



2.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
2.1	Pályaalkalmassági vizsgálat:	Nem szükséges

**22. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyfeltételek**

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga)
1.	Tanműhely- vezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

**23. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, lakatos műhely, hegesztő műhely, számítástechnika terem,
----	--	--

2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lakatos munkahely munkapaddal;</li> <li>● lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;</li> <li>● anyagmozgató eszközök</li> <li>● állványok</li> <li>● egyéni védőeszközök</li> <li>● emelőgépek, emelő-berendezések, emelőeszközök</li> <li>● forrasztás eszközei</li> <li>● hajlítógép</li> <li>● satuk: asztali-, gép-, műszerész-, csósatu;</li> <li>● gépesített szerszámok – pl. hajlító, emelő, marógép;</li> <li>● hegesztő eljárások eszközei, műszerei – gázhegesztő, bevont-elektrodás kézi ívhegesztő, fogyóelektrodás védőgázas (MIG/MAG) ívhegesztő, argon védőgázas, volf- rámelektrodás ívhegesztő</li> <li>● környezetvédelmi eszközök</li> <li>● mérőeszközök, ellenőrzőeszközök</li> <li>● munkavédelmi eszközök</li> <li>● rögzítő elemek</li> <li>● speciális szerszámok és tartozékok</li> <li>● számítógép</li> <li>● szerszámgépek</li> <li>● táblaolló</li> <li>● technológiai specifikus védőeszközök (védőfalak)</li> </ul>
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	
4.	Egyéb speciális feltételek:	

**24. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás:PTT)**

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	620	100%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	0	0%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	620	100%

## 25. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	15,5	0	15,5
2.	Munkavállalói idegen nyelv	15,5	0	15,5
3.	Szakmai alapismeretek	124	0	124
4.	Gépészeti kötési feladatok	139,5	0	139,5
5.	Biztonságtechnika	77,5	0	77,5
6.	Épületlakatos feladatok	124	0	124
7.	Szerkezetlakatos feladatok	124	0	124
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		<b>620</b>	<b>0</b>	<b>620</b>

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAITARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása **(Forrás: KKK és PTT)**

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.					
...					
n.					

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés- módok, attitűdök	Önállóság és fele- lősség mértéke
1.	A tartami és formai követelményeknek megfelelő europass önéletrajzot és moti- vációs levelet készít.	Ismeri az europass önéletrajz és a moti- vációs levél tartalmi és formai követelmé- nyeit.	Önismerete alapján törekszik kompeten- ciáinak reális megfo- galmazására, erőssé- geinek hangsúlyozás- ára.	Önállóan készít europass önéletrajzot és motivációs levelet úgy, hogy abban az adott állás szempont- jából releváns infor- mációk szerepelje- nek.
2.	Hatékonyan alkal- mazza az internetes álláskereső portálo- kat, a munkaügyi szervezetek támogató szolgáltatásait, hasz- nálja kapcsolati tőké- jét.	Ismeri az álláskeresé- si módszereket és jól tájékozódik az állás- keresést segítő forrá- sok és szervezetek rendszerében.	Nyitott az új álláske- resési módszerek alkalmazására.	Önállóan megtalálja a kompetenciáinak megfelelő állásokat, döntést hoz azok megpályázásáról.

3.	Megérti és elemzi a munkaszerződés tartalmi elemeit, munkaviszony létesítésekor érvényesíti munkavállalói, illetve munkáltatói jogait.	Ismeri a munkajogi alapfogalmakat és a Munka Törvénykönyve munkaviszony (foglalkoztatási formák, speciális jogviszonyok) létesítésére, a munkavállaló, illetve munkáltató jogaira és kötelezettségeire vonatkozó részeit.	Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett, igyekszik elkerülni a munkaügyi szabálytalanságokat.	Megítéli egy adott munkaszerződésben a saját magára vonatkozó kötelezettséget, önálló döntést hoz az aláírásról vagy elutasításról.
4.	Értelmezni a társasági szerződéshez szükséges tartalmi elemeket, elemzi a különböző társasági formák előnyeit és hátrányait.	Ismeri a gazdálkodó szervezetek jellemzőit, az egyéni és társas vállalkozások formáit, a vállalkozások alapításával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos szakmai és jogi alapinformációkat.	Elkötelezett az épület- és szerkezetlakatos szakmai vállalkozás törvényes keretek közötti működésének kialakítására.	Képes megítélni, hogy vállalkozási ötletének megvalósítására melyik társasági forma a legalkalmasabb.
5.	A munkaterületét és munkakörnyezetét a biztonságos munkavégzésnek megfelelően alakítja ki.	Ismeri a munkavégzésre vonatkozó munkabiztonsági szabályokat – az alkalmazott technológiákkal és használt szerszámokkal, eszközökkel kapcsolatos munka- és balesetvédelmi szabályokat.	Törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok, előírások maradéktalan betartására. Használja az egyéni védőfelszereléseket.	Önállóan dönt a munkavédelmi, munkabiztonsági feltételek betartásának megfelelőségéről. Felelősséget vállal önmagáért.

6.	Kapcsolatot tart a megrendelővel, partnereivel, ehhez használja az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri a kommunikációs szabályait. Ismeri az adatok, információk keresését a digitális eszközön vagy az interneten. Ismeri a szakma alapvető idegen nyelvű szókincsét.	Folyamatosan fejleszti infokommunikációs tudását.	Önállóan alkalmazza munkája során az infokommunikációs eszközöket.
7.	A munka-, baleset-, tűz- és környezetvédelmi jogszabályokat, előírásokat, valamint a szakmára, és egyéb szerelési-javítási technológiára vonatkozó előírásokat betartja és betartatja.	Azonosítja a munka- végzés feltételeit és ismeretei alapján összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a munka-, környezet- és tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8.	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrészelelről felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérethálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.

9.	Értelmezi az építésze- ti kiviteli tervdoku- mentációt.	Ismeri az építésze- ti, gépésze- ti rajzok össz- szefüggéseit, külön- bözőségeit, kapcsoló- dásukat.	Pontosan követi a létesítési dokumentá- ció és a technológiai utasítás előírásait.	Felelősséget vállal a munkájának a kiviteli dokumentumoknak megfelelő elvégzésé- ért.
10.	Kiválasztja az alkat- rész legyártásához szükséges alap- és segédanyagokat, meghatározza a gyár- táshoz szükséges anyagmennyiséget.	Felületet és térfogatot számol, tömeget hatá- roz meg anyagjellem- zők felhasználásával.	Motivált az anyagok különböző megmun- kálások hatására be- következő tulajdon- ság változásának megismerésére, és ismereteinek felhasz- nálására a gyakorlati	Pontosan és szaksze- rűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai tapasztalatait.
11.	Dokumentáció alap- ján előrajzolja a ki- alakítandó munkada- rabot.	Az alkalmazás szint- jén érti a síkgeomet- riái szerkesztéseket. Kiválasztja az előraj- zolás eszközeit.	Precízen végzi a le- mezalkatrészek szer- kesztését és szaksze- rűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzo- lása során szükség esetén mérnöki segít- séget kér.

12.	Gépipari alpméréseket végez (hossz, szög, merőlegesség alak- és helyzetpontossági). Végrehajtja az összetett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Ismeri és érti a gépipari mérőeszközök használatát, az összetett méret-, alak- és helyzetméréseket.	Belátja a méretpontosság fontosságát a gyártási műveleteknél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.
13.	Létrehoz gépészet területén alkalmazott oldható (csavar) és nem oldható (szegecs, hegesztett, forrasztott, fémragasztásos) kötésmódokat.	Érti az összeszerelendő és rögzítendő alkatrészek mechanikai tulajdonságait és az alkalmazott technológiát.	Hatékonyan és precízen végzi a fémszerkezetek kötéseinek kialakítását.	Önállóan végzi el a szerelési és rögzítési műveleteket és betartja a technológiai utasításokat.



14.	Előkészíti a szerkezetlakatos munkafeladat végrehajtását, az ahhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket.	Ismeri a különböző gyártási műveletek folyamatát, gépeit, eszközeit, szerszámait, valamint a működésükhöz szükséges segédanyagokat.	Gondosan bányik a rá bízott szerszámokkal, gépekkel, eszközökkel.	Felelősséget vállal a rá bízott gépek-, készülékek állapotáért.
15.	Az épületeknél szereléshez, összetett szerkezeti egységek elkészítéséhez művelet-, illetve szerelési sorrendtervet, vázlatot készít. Gyártási, szerelési utasításokat értelmez.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.

16.	Összeilleszti, összeállítja a megmunkált anyagrészeket, egységeket.	Ismeri a szerelési dokumentációk típusait, azok tartalmi elemeit.	Elkötelezett a hibás szerelési egységek számának csökkentése iránt.	Felelősséget vállal az általa összeépített szerkezeti egységek minőségéért.
17.	Az épületek és más építmények szerkezeti fémvázainak összeszerelését, felállítását és szétszerelését végzi.	Ismeri a fémszerkezetek szerelésénél alkalmazott eszközöket és funkcióikat, azok szakszerű használatát.	A gazdaságos gyártás figyelembevételével törekszik a munkavédelmi, munkabiztonsági jogszabályok és előírások,	Az összeszerelési, felállítási és szétszerelési műveleteket munkatársaival együttműködve végzi. Az általa végzett
			valamint a gyártási előírásban, művelettervben rögzített rendelkezések maradéktalan betartására.	műveletek minőségéért felelősséget vállal.
18.	Eltakarítja és szelektálja a hulladékokat, gondoskodik a munka egyéb melléktermékeinek kezeléséről.	Ismeri a szakterületén jellemző tevékenységek helyi és globális környezetkárosító hatásait. Ismeri az újrahasznosítás lehetőségeit.	Törekszik a fenntartható fejlődés kialakítására saját és munkahelyi környezetében.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai környezettudatos viselkedéséért.

19.	Épületlakatos munkafeladatokat előkészíti, azokat végrehajtja, az azokhoz szükséges anyagokat, segédanyagokat, előre gyártott elemeket, gépeket, szerszámokat, mérőeszközöket, felfogó- és befogóeszközöket, védőfelszereléseket biztosítja.	Ismeri az épületlakatos munkához szükséges eszközöket, azok funkcióját és szakszerű használatát.	Pontosan betartja a technológiai előírásokat, törekszik a precíz és gazdaságos munkavégzésre.	Az előírt minőségben végzi el az épületlakatos műveleteket.
20.	Gyártásközi és végellenőrzést végez, megállapítja a minőségi eltérések okait, minőségbiztosítási dokumentálást végez és megteszi a szükséges intézkedéseket.	Ismeri a megmunkálási hibákat, azoknak a lehetséges okait, valamint a gyártási folyamatra vonatkozó minőségbiztosítási rendszert.	Tudatos és minőségorientált munkát végez a vállalati minőségügyi és szabvány előírások figyelembevételével.	A gyártási dokumentációnak, a mérési utasításnak, valamint a minőségi előírásoknak, szabványoknak megfelelően önálló munkát végez, szükség esetén mérnöki segítséget kér.

21.	Magasban végez szereléseket.	Összefüggéseiben ismeri a magasban végzett munka sajátosságait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	Felelősséget vállal önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
22.	Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületvédelmi eljárást.	Ismeri a felületvédelem célját, módszereit, a felhasználási, alkalmazási területeit.	Szem előtt tartva a tartós felületvédelem elérését, elkötelezett a természetvédelem és az ózonpajzs védelme iránt.	Betartva a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat önálló, felelősségteljes munkát végez.
23.	Minőségüggyel összefüggő feladatai során alkalmazza az infokommunikációs eszközöket.	Ismeri az infokommunikációs technikával támogatott irányítási rendszerek működését.	Fogékony az infokommunikációs eszközök gyakorlati alkalmazása iránt.	Önállóan alkalmazza munkája során a rábízott infokommunikációs eszközöket.

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Műszaki dokumentáció					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					

<b>Gépészeti alapismeretek</b>	<b>Műszaki dokumentáció</b>					
	Technológiai dokumentációk				<b>2</b>	<b>2</b>
	Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások				<b>25</b>	<b>25</b>
	Jelképes ábrázolások				<b>5</b>	<b>5</b>
	Építésrajzok				<b>15</b>	<b>15</b>
	A rajzkészítés gyakorlata				<b>15</b>	<b>15</b>
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>				<b>62</b>	<b>62</b>

**A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <b>Helyszín:</b> <b>Duális képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 62 óra</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Technológiai doku-mentációk</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások</b>	25(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Jelképes ábrázolások</b>	5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Építésrajzok</b>	15(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A rajzkészítés gyakorlata</b>	15(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Oktatóterem, tanműhely	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Rajzeszközök, feladatbank	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Rajzlapok, rajzeszközök, tankönyv, feladatlap, 3D modellek	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 62 óra Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Anyag-szerkezet-tani alap-ismeretek</b></p>	<p>4 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A mikro-szerkezet és a tulajdonságok kapcsolata</b></p>	<p>2 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Fontosabb fémek és ötvözeteik</b></p>	<p>12 (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>



	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szinterelt szerkezeti anyagok</b>	3 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Műanyagok</b>	5 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Segéd-anyagok</b>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hőkezelő eljárások</b>	10 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Anyag-vizsgálat</b>	20 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>Minősítő, összegző és lezáró</b>		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	

teljesítményértékelés értékelés):	(szummatív	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati feladat megoldás, munkavégzés.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
Az <u>Anyagismeret, anyagvizsgálat</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek			
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:			
Az <u>Anyagismeret, anyagvizsgálat</u> megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek			
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén	
Helyiségek:	Tanműhely	---	
Eszközök és berendezések:	Szemléltető eszközök, anyagvizsgáló berendezések		

Anyagok és felszerelések:	Különböző fémből, műanyagból készült próbatestek.	---
Egyéb speciális feltételek:		---

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b>Gépészeti kötés feladatok</b>	Hegesztés				0		0
	Forrasztás				15,5		15,5
	Ragasztás				31		31
<b>Helyszínei:</b>	Szegecselés				31		31
- <b>Duális képzőhely</b>	Csavározás				31		31
	Felületvédelem				31		31

	Tanulási terület összórászáma:				139,5		139,5
--	-----------------------------------	--	--	--	-------	--	-------

#### A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 31 óra</i> <i>Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A forrasztás alapfogalmai</b>	3,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Forrasztási feladatok</b>	13(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>Minősítő, összegző és lezáró</b>		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	

teljesítményértékelés értékelés):	(szummatív	<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.
--------------------------------------	------------	---------------------------	-------------------------

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

**A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	----
---	------

**A Forrasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Lágy és keményforrasztó berendezések. Egyéni és kollektív védőeszközök, berendezések.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Forrasztanyagok	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 31 óra</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A ragasztás alapfogalmai</b>	<b>6(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Ragasztási feladatok</b>	<b>25(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Ragasztás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely.	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Ragasztás eszközei	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Ragasztóanyagok	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**A Szegecselés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 31 óra</i> <i>Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A szegecselés alapfogalmai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Szegecselési feladatok</b>	27(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Szegecselés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Szegecselés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Szegecselő eszközök (húzó, fejezők, gyámtámaszok), előmelegítés eszközei, kalapács.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Különböző szegecsfajták	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**A Csavározás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja: <i>Duális Képzőhely</i> Éves óraszám: 31 óra Évfolyam: 12.	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A csavározás alapfogalmai</b>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
--	------------------------------------	---	--------	-----------------------------------

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Csavarozási feladatok</b>	27(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.	
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Csavarozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				
<b>A Csavarozás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Csavarkötés szerszámai, kézi gépi csavarkulcsok. Menetvágók, menetmetszők.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Csavarok, alátétek, anyák.	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

#### A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 31 óra</i> <i>Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A felületvédelem alapfogalmai</b>	<b>4(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Felületvédelmi feladatok</b>	<b>27(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

<b>A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
--	--

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

<b>A Felületvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>	
--	--

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	---
Eszközök és berendezések:	Felület előkészítő és kezelő eszközök.	---
Anyagok és felszerelések:	Felületkezelő anyagok (savak, lúgok, festékek.	---
Egyéb speciális feltételek:		---

### 9. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<i>Biztonság-technika</i>	Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem				31		31
	Magasban végzett feladatok				46,5		46,5
	Tanulási terület összórászáma:				77,5		77,5
A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák							

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 31 óra</i> <i>Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munka- védelem</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Elsősegély- nújtás</b>	13(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Tűzvédelem</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Környezetvédelem</b>	6(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége</b> (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:				

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Gépészeti munkabiztonság és környezetvédelem megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely, oktatóterem.	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Egyéni és kollektív védőfelszerelések, tűzoltó készülékek, elsősegélynyújtás eszközei.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

<b>A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <i>Duális Képzőhely Éves óraszám: 46,5 óra Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A magasban végzett munka biztonságtechnikája</b>	<b>6(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Magasban végzett szerelési folyama-tok</b>	<b>40,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Gyakorlati munkavégzés.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>				



A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Magasban végzett szerelések megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Lakatosműhely,	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Állványok, biztonsági eszközök	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	---						
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
<b>Épületlakatos feladatok</b>	<b>Épületlakatos szerkezetek</b>						
	Épületlakatos szerkezetek				<b>19</b>		<b>19</b>
	Munkatervezési feladatok				<b>6</b>		<b>6</b>
	Munkaszervezési feladatok				<b>6</b>		<b>6</b>

	Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása						
	Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása				81		81
	Karbantartás, javítás				12		12
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>				<b>124</b>		<b>124</b>

Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák				
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>módja:</b>  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 31 óra</i> <i>Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Épület-lakatos szerkezetek</b>	<b>19(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkatervezési feladatok</b>	<b>16(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munka-szervezési feladatok</b>	<b>6(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	Gyakorlati feladat	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

<b>Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
--	--

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

<b>Az Épületlakatos szerkezetek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
--	--	--

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	
Eszközök és berendezések:	Műszaki dokumentációk	
Anyagok és felszerelések:	Szerkezeti anyagok	
Egyéb speciális feltételek:		

Az Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása, javítása megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és				
<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Duális Képzőhely</i>  <i>Éves óraszám: 93 óra</i>  <i>Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Épület-lakatos szerkezetek gyártása, szerelése</b></p>	<p><b>81(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Karbantartás, javítás</b></p>	<p><b>12(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
<b>Értékelés</b>				
<p><b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):</p>		<p>A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap</p>		
<p><b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):</p>		<p>Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Épületlakatos szerkezetek készítése, szerelése, karbantartása műszaki dokumentáció alapján..</p>		
<p><b>Minősítő, összegző és lezáró</b></p>		<p><b>Írásbeli</b></p>	<p>Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.</p>	

teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.
--	---------------------------	---

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**Az Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása, javítása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---
---	-----

**Az Épületlakatos szerkezetek gyártása, beépítése, szerelése, karbantartása, javítása megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Műszaki dokumentációk. Lakatos munkák eszközei, berendezései. Egyéni és kollektív védőeszközök.	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Szerkezeti anyagok	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszámja
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Szerkeztelakatos feladatok	Szerkeztelakatos munkák				124		124
	Szerkeztelakatos alapismeretek				36		36
	Csarnok szerkeztelakatos és vázlatos munkák				72		72
	Tartószerkezeti munkák				16		16
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				<b>124</b>		<b>124</b>
<b>A Szerkeztelakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 124 óra</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szerkeztelakatos alapismeretek</b>	36(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			

Évfolyam: 12.	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Csarnok szerkezet-lakatos és vázlakatos munkák</b>	72(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Tartószerkezetű munkák</b>	16(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.		
<b>A Szerkezetlakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				



Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Szerkezetlakatos munkák megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Lakatos műhely / tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Lakatos munkák gépei berendezései. Egyéni és kollektív védőeszközök, berendezések.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Szerkezeti anyagok	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI

### TARTALMA

#### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása **(Forrás: KKK és PTT)**

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőkhöz segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív késégeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskeresőkhöz használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>

	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Ki tud tölteni ön-életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Teljesen önállóan		Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzot, figyelembe véve a formai szabályokat.
	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskereső folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e- maillek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.

	<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs- és nyelvtani tudással rendelkezik.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.</p>
--	---	---	--------------------------	--	--

	Az állásinterjú, az állásinterjúra érkezés vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	--	--	-------------------	--	--

### 10. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		Munkavállalói idegen nyelv					
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv				15,5		15,5

	Az álláskereső lépései, álláshirdetések				4,5		4,5
	Önéletrajz és motivációs levél				4,5		4,5
	„Small talk” – általános társalgás				4,5		4,5
	Állásinterjú				2		2
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				<b>15,5</b>		<b>15,5</b>
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Duális Képzőhely</i>  <i>Éves óraszám: 15,5 óra</i>  <i>Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b></p>	<p><b>2,5(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Önéletrajz és motivációs levél</b></p>	<p><b>5(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>„Small talk” – általános társalgás</b></p>	<p><b>3(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Állásinterjú</b>	5(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Munkavállalói dokumentációk értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tesztlapok, feladatlapok.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Sztuációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalgás.	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy		
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		---		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>				
<b>A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>				
		<b>A gyakorlati helyszínen</b>		<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>



<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Laptop, kivetítő	Laptop, kivetítő
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Feladatlapok, munkaügyi dokumentációk	Feladatlapok, munkaügyi dokumentációk
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>II.</b>	<b>A</b>	<b>TANULÁSI</b>	<b>TERÜLETEK</b>	<b>RÉSZLETES</b>	<b>SZAKMAI</b>
<b>TARTALMA</b>					

### 11. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>							
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszámja</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					

Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek			15,5			
	Tanulási terület összórászama:						
<b>A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>							
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>			
<b>Értékelés</b>							
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap					

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Projektok eredményeinek értékelése, dokumentumtár készítése, vezetése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Projektok rendszerezése, munkanapló vezetése.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Prezentáció készítése.	
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>				
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> ---	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Álláskeresés</b>	<b>4,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkajogi alapismeretek</b>	<b>4,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkaviszony létesítése</b>	<b>4,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkanélküliség</b>	<b>2(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		Munkavállalói dokumentációk értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	Tesztlapok, feladatlapok.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Sztuiációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalgás.	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Oktatóterem	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Laptop, projektor	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		



# Képzési program

## Építőipar ágazat

### FALAZÓKŐMŰVES

A szakirányú oktatás képzési programja  
Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(Kötelezően használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

#### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A részszakma alapadatai (Forrás:  
KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Építőipari ágazat
2.	A részszakma megnevezése:	Falazó kőműves

3.	A részszakma azonosító száma:	-
4.	A részszakma szakmairányai:	-
5.	A részszakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
6.	A részszakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:	4
7.	Ágazati alapoktatás megnevezése:	-
8.	Kapcsolódó részszakmák megnevezése:	-
9.	Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	-
10.	A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma: (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – kiválasztási eljárást folytathat le. Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!)	
11.	A képzés célja:	
12.	A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):	alapfokú iskolai végzettség vagy

**2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei** (Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	
Bekapcsolódik a munkaterület átvételi folyamatába.	Megérti a munkaterület átvételének fontosságát. Ismeri az átvétel dokumentálásának folyamatát.	Elkötelezett a pontos, precíz munkavégzés és dokumentálás mellett.	m
Építészeti és tartószerkezeti terveket olvas és értelmez.	Ismeri az építészeti és tartószerkezeti tervek jelöléseit, tartalmát, jelentését. Ismeri a műszaki rajzi ábrázolás szabályait.	Törekszik a műszaki rajzok részletes, precíz értelmezésére.	

<p>Kialakítja az építési/falazási technológiai folyamatok sorrendiségét.</p>	<p>Ismeri az építési/falazási technológiai folyamatok helyes sorrendjét.</p>	<p>Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik munkavédelmi és biztonsági szabályok betartása</p>	<p>be</p>
--	--	---	-----------

		<p>mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.</p>	<p>a s</p>
<p>Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a falazó kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.</p>	<p>Ismeri a kőműves munkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.</p>	<p>Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.</p>	<p>M</p>
<p>Tervdokumentáció alapján vízszintes és függőleges értelemben kitér az egyszerű épületek és megépítendő falszerkezetek helyét.</p>	<p>Ismeri a kitérés folyamatát, a mérési módszereket és a mérőeszközöket.</p>	<p>Törekszik a precíz, pontos munkavégzésre.</p>	<p>I é</p>
<p>Alépitmények talajpára és talajnedvesség elleni szigetelését végzi bitumenes szigetelő anyagok felhasználásával.</p>	<p>Ismeri a talajpára és talajnedvesség elleni szigetelések anyagait és azok kivitelezési technológiáját.</p>	<p>Elkötelezett a munkakörnyezetér e, a veszélyes anyagok megfelelő kezelése mellett.</p>	



<p>Tervdokumentáció alapján kő, kerámia, pórusbeton és beton anyagú falazóelemekből hagyományos és korszerű ragasztott technológiával teherhordó és nem teherhordó falszerkezeteket épít.</p>	<p>Ismeri a hatékony munkavégzési módszereket. Ismeri a hagyományos és a passzívházak építésének technológiáját. Kiválasztja a falazatok kivitelezéséhez szükséges anyagokat, gépeket, szerszámokat, eszközöket</p>	<p>Törekszik a falazott szerkezetek szakszerű kivitelezésére. Nytott a más szakmák képviselőivel való együttműködésre. Nyitott az új technológiák megismerésére.</p>
<p>Tervdokumentáció alapján falszerkezetekben kialakítandó acél, vasbeton, kerámia anyagú és kéregelemes, egyenesvonalú nyílásáthidalásokat helyez el, valamint</p>	<p>Ismeri az egyenesvonalú és az íves vonalvezetésű nyílásáthidalások (boltövek) erőjátékát, anyagait, segédszerkezeteit és kivitelezési</p>	<p>Törekszik az áthidalások szakszerű kivitelezésére.</p>

<p>íves nyílásáthidalásokat falaz.</p>	<p>technológiáját.</p>	
<p>Korszerű égéstermékkelvezető berendezéseket (kéményeket) és szellőzőket épít. Meglévő, hagyományos (falazott) égéstermékkelvezető berendezések (kémények) falazatát helyreállítja.</p>	<p>Ismeri a korszerű és hagyományos kémények, szellőzők anyagait. Ismeri a korszerű (előregyártott elemes) és hagyományos kémények építési technológiáját, valamint kapcsolatukat más épületszerkezetekhez.</p>	<p>Betartja a korszerű kémények építésére vonatkozó szabványokat, a gyártói utasításokat, előírásokat. Törekszik a kémények, szellőzők szakszerű kivitelezésére.</p>

Falazatok és kémények készítéséhez szükséges munkaállványt épít és bont.	Ismeri a falazáshoz szükséges hagyományos és korszerű munkaállványok építési és bontási sorrendjét, előírásait.	Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.	
Falazóhabarcsot állít elő kézi és gépi úton.	Ismeri a falazóhabarcsok alapanyagait, a hagyományos és a korszerű habarcsok előállításának technológiáját.	Törekszik a minőségi munkavégzésre.	
Látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetet készít.	Ismeri a látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetek készítésének anyagait, technológiáját.	Törekszik a vonatkozó kivitelezési előírások betartására	
Falszerkezetek bontási és átalakítási munkáit a vonatkozó szakmai szabályok, előírások szerint végzi. Utólagos nyílásáttöréseket és kiváltásokat készít.	Ismeri a bontási és átalakítási munkák helyes technológiai sorrendjét. Ismeri a bontási és átalakítási munkák kihatását a megmaradó épületszerkezetekre. e. Ismeri az utólagos nyíláskiváltások készítésének technológiáját.	Törekszik a balesetmentes munkavégzésre. Elkötelezett a vonatkozó hulladékgazdálkodási előírások betartása mellett.	
	Ismeri a bontási hulladékok kezelési szabályait.		

Villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket a gyártói használati utasítások szerint kezel.	Ismeri az egyes munkafolyamatokhoz szükséges villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket, tartozékaikat és azok gyártói és használati előírásait.	Törekszik a szabályos, balesetmentes, a gyártói előírások szerinti munkavégzésre.	
Különböző épületszerkezetek (falszerkezetek, áthidalások) anyagszükségleti számításait elvégzi.	Átlátja a tervdokumentációt. Ismeri a tervjeleket. Ismeri az alapvető matematikai összefüggéseket, mértékegységeket, mértékegységátváltási módszereket.	Elkötelezett a pontos munkavégzés és annak dokumentálása mellett.	
A munkavégzés során betartja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a munkavégzéssel kapcsolatos munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban a veszélyhelyzeteket, ezért mindent megtesz annak elkerülésére. Nyitott a más szakma képviselőivel való együttműködésre.	

### 3. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program
2.	Alkalmassági követelmények	
	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges

	Pályaalkalmassági vizsgálat:	nem szükséges

**4. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. ka)
1.	Tanműhelyvezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

**5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Tanműhely, tanterem
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök;</li> <li>● kitűző eszközök;</li> <li>● kőműves munkák kézi szerszámai;</li> <li>● vízszigetelés eszközei, gépei, tartozékok;</li> <li>● faipari kéziszerszámok;</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> <li>● támasztólétra;</li> <li>● korszerű zsaluzatok;</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések;</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> <li>● vizes téglavágógép tartozékokkal;</li> <li>● nivelláló készlet;</li> <li>● habarcsterítő kocsis;</li> <li>● betonkeverőgép;</li> <li>● egyéni védőeszközök;</li> <li>● munkabiztonsági eszközök, felszerelések;</li> <li>● munkakörnyezet biztosításhoz szükséges eszközök;</li> <li>● kishaszongépjármű;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• szelektív hulladékátroló edények;</li> </ul>
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Gyakorlati oktatáshoz szükséges építőipari anyagok
4.	Egyéb speciális feltételek:	

#### 6. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	558	100%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):		%
3.	A foglalkozások összes óraszám:		100%

#### 7. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület óraszám
1.	Alépitményi munkák	93	-	93
2.	Felépitményi munkák	465	-	465
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		558	-	558

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

#### 1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok attitűdök
Részt vesz az épületek helyének meghatározásában a kitzzési munkálatok során.	Ismeri az épületek kitzzésének menetét.	Irányítással	Törekszik a kitzzési munkálat során a pontosság együttműködésre.
Szükség szerint elvégzi a tereprendezést, irtási munkákat.	A szükséges szerszámok, eszközök megfelelő alkalmazása.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a szakm együttműködésre. Törekszik a síkalapok szaksze kivitelezésére.
Tervdokumentáció alapján elkészíti az alapozással kapcsolatos földmunkákat, a munkaárok és munkagödör kialakítását.	Ismeri a talajok fajtáit jellemzőit, a földmunkák elvégzésére vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a beton és vasbet szerkezetek elkészítése során az előírások betartására.

A tervdokumentáció alapján elkészíti a síkalapokat.	Ismeri a síkalapok alkalmazási területeit, az azok szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a vízszigetelés megfelelő elkészítésére és aljzatrétegek szakszerű kialakítására.
Elkészíti a monolit beton- és vasbeton alépítményi szerkezeteket.	Ismeri a beton, vasbeton szerkezetekhez szükséges alapanyagokat és a helyszínen készített beton és vasbeton előállítási módjait.	Irányítással	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban revesztési veszélyhelyzeteket, és
Alkalmazza az alépítményi szigetelési technológiát, a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Aljzat rétegrendet alakít ki talajon fekvő padló esetén.	Ismeri a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Tisztában van az alépítményi szerkezetek szigetelési technológiájával, az aljzatrétegek megfelelő kialakításával.	Instrukció alapján részben önállóan	mindent megtesz az elkerülésére.  Képes a tervdokumentáció alapján pontos számítások elvégzésére.
Az alépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Jelöljön ki egy elemet.	
A síkalapok alapozási tervét átlátja, tervolvasást végez, a részleteket megérti.	Ismeri az alapozási terveket, a síkalapok ábrázolását.	Instrukció alapján részben önállóan	
A tervdokumentáció alapján elkészíti az alapozáshoz kapcsolódó földmunkák szakmai számítási feladatait.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	
A tervdokumentáció alapján kiszámítja a síkalapozás anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Alépítményi munkák		
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>			
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>	
		<b>10. műhely</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>	
Alépítményi munkák	<b>Földmunkák és alapok</b>	93	

Tanulási terület összórászáma:

93

**A Földmunkák és alapok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:</p>	<p><b>Alapozás</b> Síkalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása</p>	8
	<p>Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz</p>	<p><b>Alapozás</b> Mélyalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása</p>	8
	<p>Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz</p>	<p><b>Alapozás</b> Válaszfalak alapozása</p>	4
	<p>Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz</p>	<p><b>Alapozás</b> Alapok lépcsőztetése</p>	4
	<p>Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz</p>	<p><b>Alapozás</b> Alépitményi szigetelések anyagai, szigetelési technológiák</p>	4
	<p>Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz</p>	<p><b>Alapozás</b> Aljzat rétegrendek kialakítása talajon fekvő padló esetén</p>	8
.	<p>Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:</p>	<p><b>Alapozás</b> A beton összetevői, tulajdonságait módosító adalékszerek és kiegészítő anyagok, előállításának módja. Betonbedolgozási technológiák, eszközei és gépei A beton szilárdulási folyamata és az ezt befolyásoló tényezők A betonok alkalmazási területei, osztályozásuk, jelölésük Betonok tömörítésének módjai különböző szerkezetek esetén A beton utókezelésére vonatkozó előírások Különleges betonok fajtái, alkalmazási területük</p>	2
	<p>Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:</p>	<p><b>Alapozás</b> Betonacélok fajtái, mérete, tulajdonságai</p>	6
	<p>Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:</p>	<p><b>Alapozás</b> A célbetétek elhelyezése és szerepe a vasbeton szerkezetekben Betontakarás Vasszerelési munkák megkezdésének feltételei</p>	2

		Betonzás megkezdésének feltételei Munkavédelmi előírások, védőruhák, védőfelszerelése	
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend ber</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentá</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorre munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajz</li> <li>• rajzi jelek megnevezésé jelekhez</li> <li>• épületszerkezetek felis hozzárendelése az épül</li> <li>• épületszerkezetek csom kiegészítése, feliratozás csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anya</li> </ul>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki te részletrajz alapján	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályza		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkoz</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>			

...



**MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET: Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület**

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűd
Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.	Átfogóan ismeri a kőművesmunkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.	Teljesen önállóan	Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.
Elkészíti a teherhordó falszerkezeteket a tervdokumentáció alapján. Falszerkezetet talajnedvesség, talajpára ellen szigetel.	Ismeri a falazóanyagokat, a falazáshoz szükséges eszközöket, szerszámokat, gépeket.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a felépítményi szerkezetek szakszerű elkészítésére.
Tervdokumentáció alapján elkészíti a nem teherhordó falszerkezeteket. Falszerkezetet talajnedvesség, talajpára ellen szigetel.	Ismeri a falazóanyagokat, a falazáshoz szükséges eszközöket, szerszámokat, gépeket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Kéményt, különböző típusú szellőzőket épít.	Tisztában van a kémények és szellőzők szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokkal.	Irányítással	Törekszik a szellőzők és a kémények szakszerű kialakítására.
Elkészíti a monolit beton- és vasbeton falszerkezeteket.	Ismeri a helyszínen készített beton-, vasbeton szerkezetek készítésére vonatkozó technológiai előírásokat Ismeri az egyszerű monolit vasbeton szerkezetek hagyományos és korszerű zsaluzási technikáit, a látszóbeton felületek kialakításának technológiai előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.  Képes a rendelkezésre álló tervdokumentációt átlátni és azok alapján pontos számításokat végezni.
Falazóállványt épít és bont.	Ismeri az állványok építésére és bontására vonatkozó előírásokat.	Irányítással	

A felépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, a védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Átlátja a tervdokumentációkat, tervolvasást végez.	Ismeri a tervi jelöléseket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Tervdokumentáció alapján elvégzi a felépítményi munkák anyagszükségletének számítását.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:

**Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület**

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Ös
		10. műhely		11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
		e	gy	e	gy	
Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület	Falszerkezetek		357			357
	Falszerkezetek és falazóhabarcsok anyagai		26			
	Teherhordó falszerkezetek		128			
	Nem teherhordó falszerkezetek		93			
	Kémények, szellőzők		20			
	<b>Nyílásáthidalók, boltövek</b>		<b>108</b>			108
	Boltövek		54			
	Nyílásáthidalók		54			
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	465				465

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. Falszerkezetek és falazóhabarcsok anyagai TEA-s.sz:</p>	<p>Természetes falazóelemek anyagai Mesterséges falazóelemek fajtái Zsaluzóelemek Falazatoknál alkalmazott építési kötőanyagok (habarcsok, ragasztók) típusai, jellemzői és alkalmazási területük Anyag-előkészítés, anyagmozgatás gépei Építési segédszerkezetek, egyszerű vakoló- és falazóállványok</p>	<p>(óra 26</p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. Teherhordó falszerkezetek TEA-s.sz:</p>	<p>Kitűzési alapismeretek Falszerkezetek A falazás általános szabályai Falszerkezetek hibái, javítása Falszerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai Függőleges vasbeton szerkezetek készítése monolit vasbetonból Falazási munkák eszközei, gépei</p>	<p>(óra 128</p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. Nem teherhordó falszerkezetek TEA-s.sz:</p>	<p>Nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, a falazási munkálatok ismerete Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai: Nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, a falazási munkálatok ismerete Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai:</p>	<p>93</p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. Kémények, szellőzők TEA-s.sz:</p>	<p>Kémények rendeltetése, típusai Kémény működése, huzatot befolyásoló tényezők Kéményekkel kapcsolatos ismeretek Szellőzők típusai, jellemzői Kémények készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások Kémények rendeltetése, típusai Kémény működése, huzatot befolyásoló tényezők Kéményekkel kapcsolatos ismeretek: Szellőzők típusai, jellemzői Kémények készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások</p>	<p>(óra 32</p>

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**A Nyílásáthidalók, boltövek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	<b>Gyakorlati feladat 1.</b> Boltövek TEA-s.sz:	Boltövek anyagai, alakjai Boltövek típusai, csoportosítása Boltövek erőjátéka, teherátadási módok Boltövek részei	(ó 22
	<b>Gyakorlati feladat 2.</b> Nyílásáthidalók TEA-s.sz:	Fagerendás áthidalások Monolit vasbeton áthidalások Zsaluzás, alátámasztás, vasszerelés, hőszigetelés, betonozás	(ó 22

		Acélgerendás áthidalások	
	Gyakorlati feladat 3. Boltövek TEA-s.sz:	Kőanyagú boltövek szerkezeti kialakítása Tégla boltövek szerkezeti kialakítása Monolit vasbeton boltövek készítése	32
	Gyakorlati feladat 4. Nyílásáthidalók TEA-s.sz:	Az előregyártott vasbeton nyílásáthidalások típusai Előregyártott nyílásáthidalók hőszigetelési megoldásai Nyílásáthidalók készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	32
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>			
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	•
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Termék készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>			
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>			
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>	
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban		
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>			





## **Képzési program**

### **Gépészet ágazat**

HEGESZTŐ ESTI MUNKAREND

**26. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)**

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	GÉPÉSZET
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	HEGESZTŐ
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0715 10 08
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	_____
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Műszaki ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Fémipari gyártás előkészítő
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Szakképző iskolai oktatásban: 9
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b>	
11.	<b>A képzés célja:</b>	<p>hegesztő szakember a tanult hegesztési technológiák felhasználásával készíti hegesztéstechnológiai újszerű, anyagismereti és geometriai tudás alapján az anyagmennyiséget határoz meg, szerkezetépítési munkáját biztonságosan, a vonatkozó szabványok előírásai szerint végzi, hegesztési hibákat képes beazonosítani, kijavítani. A minőségirányítási rendszerrel megismerkedik, a vizsgálatokra előkészíti a munkát, a csővezeték rendszereket gyárt, a dokumentáció szerint, az előírások felhasználásával, munkájában alkalmazott eszközöket.</p>
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	Sikeres Gépészet ágazati alapképzésű



27. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei (Forrás:KKK)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Értelmezi a Hegesztés Technológiai Utasítást (WPS).	Összefüggéseiben érti a WPS tartalmi elemeit és azok hatását a varrat minőségére.	Elkötelezetten betartja a technológiai utasításokat, elfogadja azok fontosságát minőség megvalósulása érdekében.	A hegesztést a hegesztéstechnológiai utasítás szerint végzi.
2	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján meghatározza az alkatrészhez szükséges anyagminőséget és mennyiséget.	Ismeri a fémek anyagösszetételét, szerkezetét, tulajdonságait az ötvözők szerepét. Felületet és térfogatot számol, tömeget határoz meg anyagjellemzők felhasználásával.	Pontosan és szakszerűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai számításokat.	Szükség esetén mérnöki segítséget kér a feladatához szükséges anyagminőség meghatározásához.
3	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján meghatározza az alap és hozaganyagokat, jelölésük szerint beazonosítja. Elemzi az anyagok jelölését és a Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján dönt a megfelelő minőségű és összetételű anyag alkalmazásáról.	Ismeri a hegeszthető fémek anyagjelölési rendszerét, a különböző hozaganyagok és elektródák jelöléseit.	Precízen alkalmazza a hozaganyagok és az alapanyagok jelölését. Elkötelezett a jelölések változásának nyomonkövetése iránt.	Elemzi az anyagok jelölését és dönt a megfelelő minőségű és összetételű anyag alkalmazásáról.
4	A hegesztő eljárások során alkalmazott gázok fizikai és kémiai tulajdonságait figyelembe veszi a biztonságos munkafeltételek kialakítása érdekében.	Ismeri a hegesztő és védőgázok összetételét és fizikai- kémiai tulajdonságait. Ezek összefüggéseit a biztonságtechnikai előírásokkal.	Elkötelezett a hegesztés során alkalmazott gázok biztonságos használata iránt.	Betartja a hegesztés során alkalmazott gázok összetételének és veszélyességének megfelelő biztonsági előírásokat, használja az egyéni és csoportos védőeszközöket.
5	Felismeri a szemrevételezéssel	Ismeri a varrathibák szemrevételezéssel felismerhető		Elemzi és értékeli az elkészített varratokat.

	azonosítható varrathibákat.	típusait és az azonosításuk technológiáját.	Elkötelezett a varrathibák feltárása és kijavítása iránt.	Együttműködik az anyagvizsgáló szakemberrel és a minőségellenőrrel.
6	Varrathibákat javít kézi és elektromos kisképek és hegesztő berendezések felhasználásával.	Ismeri a hibajavítás technológiáját, a kézi szerszámok és az elektromos kisképek biztonságos használatának szabályait.	A hibajavítási tevékenysége során elkötelezett a biztonságos munkavégzés iránt.	Önállóan javítja a hibát, feldolgozza tapasztalatait, betartja a kézi szerszámok és az elektromos kisképek használatára vonatkozó munkabiztonsági előírásokat.
7	Ellenőrzi az előírt tűz-, környezet- és munkavédelmi feltételek meglétét, betartja a Hegesztési Biztonsági Szabályzat előírásait.	A munkavégzés feltételeit összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a környezet- és tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8	Technológiai utasítás szerint gázhegesztő és vágó berendezéseket kezel.	Ismeri a gázhegesztés és vágás technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra és vágási felületre.	Precízen követi a gázhegesztés és vágás technológiai előírásait.	Betartja a gázhegesztés és vágás technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről.
9	Rendeltetésszerűen használja a szükséges védőeszközöket.	Ismeri a hegesztés veszélyeit és az elkerülésük érdekében alkalmazott védőeszközöket.	Elfogadja a védőeszközök alkalmazásának szükségességét.	Önállóan betartja és betartatja a munkája során alkalmazandó munkabiztonsági előírásokat.
10	Hegesztett kötést készít bevontelektródás kézi ívhegesztéssel. Beállítja a polaritást és a hegesztési paramétereket.	Ismeri a bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	Szakszerűen és pontosan követi a bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiai előírásait.	Betartja a bevontelektródás kézi ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos
				Betartja a fogyóelektródás védőgáz

11	Hegesztett kötést készít fogyóelektródás védőgázos ívhegesztéssel. Beállítja a polaritást és a hegesztési paramétereit.	Ismeri a fogyóelektródás védőgázos ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	Szakszerűen és pontosan követi a fogyóelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait.	Ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos védőeszközöket.
12	Hegesztett kötést készít volfrámelektródás védőgázos ívhegesztéssel.	Ismeri a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	Szakszerűen és pontosan követi a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait.	Betartja a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos védőeszközöket.
13	Dokumentáció alapján előrajzolja a kialakítandó munkadarabot.	Az alkalmazás szintjén érti a síkgeometriai szerkesztéseket. Kiválasztja az előrajzolás eszközeit.	Precízen végzi a lemezalkatrészek szerkesztését és szakszerűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzolása során szükség esetén mérnöki segítséget kér.
14	Alak-, és helyzetpontossági méréseket végez hegesztett fémszerkezeteken az előírt vizsgálati szempontok alapján.	Ismeri és érti az alak- és helyzetpontosság méréséhez használt mérőeszközöket.	Belátja a méretpontosság fontosságát a gyártási műveleteknél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.
15	Önellenzést végez a munka megkezdése előtt, alatt és befejezése után.	Ismeri a munkájára vonatkozó minőségi előírásokat, felismeri a nem-megfelelőségeket.	Elkötelezett a munkája során az elvárt minőségi paraméterek betartása iránt.	Szükség esetén beavatkozik, korrigálja a paramétereket és kijavítja a hibát.
16	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján a tanult hegesztő eljárásokkal különböző pozíciókban sarok-, és tompavarratot készít cső és lemez	Ismeri a tanult hegesztő eljárásokkal a különböző pozíciókban készített sarok- és tompavarrat gyártási technológiáját és a	Pontosan és az előírt minőségnek megfelelően végzi a hegesztést. Elkötelezett a biztonságos és	A hegesztés során a minőségi varratkészítés érdekében szükség esetén beavatkozik a technológiai folyamatba, elhárítja a hibákat, korrekciókat végez.

	alkatrészek az előírt minőségben.	minőségi követelményeket.	iránt. Belátja a szakmai fejlődés és a megfelelő kondicionálás szükségességét a folyamatos minőségi munkavégzés fenntartása érdekében.	A munkavégzés közben folyamatosan önellenőrzést végez. Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.
17	Fém vázszerkezeteket dokumentáció szerint összeállít és hegeszt különböző hegesztési eljárásokkal.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.
18	Épületek, építmények fém szerkezeteit összeállítja oldhat és hegesztett kötések készítését a Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján.	Ismeri a fémszerkezetű építmények felépítését, azonosítja azok elemeit. Ismeri az oldható kötések létesítésének technológiáját.	A kötések létesítése közben fokozott figyelmet fordít a pontosságra és a kötés megfelelő szilárdságára.	Értékeli a kialakított kötési szilárdságok megfelelőségét.
19	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján lemezszerkezeteket megmunkál, összeállít és hegeszt. Lemezszerkezeteken javítást végez.	Ismeri a lemezszerkezetek gyártástechnológiáját és javításukat.	Lemezszerkezet gyártása során pontosan követi a technológiai utasítást, belátja a deformációk elkerülésének fontosságát.	Lemezszerkezetek gyártása során szükség esetén beavatkozik és elvégzi a javításokat, korrekciókat.
20	Csőszerkezeteket, csővezetékeket épít és javít, hegeszt különböző eljárásokkal és különböző pozíciókban Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján.	Értelmezi a csővezetési terveket, ismeri a csővezeték rendszer építési és javítási technológiáit.	Csővezeték építése során elkötelezett a minőségi munkavégzés és a technológia betartása iránt.	Elemzi a gyártási dokumentációt, a csővezeték nyomvonalát tervrajznak és a technológiai utasításoknak megfelelően alakítja ki.

## 28. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás:KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség / sikeres ágazati vizsga
2.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
2.1	Pályaalkalmassági vizsgálat:	szükséges

## 29. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyifeltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. k
---------	------------	--------------------------------	------------------------------	--------------

1.	Tanműhely-vezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

### 30. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, lakatos műhely, hegesztő műhely, szá... iroda, irattár, stb.
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● satupadok</li> <li>● Kéziszerszámok, kiségek (sarokcsiszoló,</li> <li>● Előrajzoló és jelölő eszközök</li> <li>● Mérőeszközök, ellenőrző eszközök, rajze</li> <li>● Szemrevételezéses anyagvizsgálat eszköz</li> <li>● hegesztés eszközei, bevontelektródás ké</li> <li>● hegesztőgépek, volfrámelektródás védőg</li> <li>● vágó berendezések</li> <li>● Fedett ívű hegesztő berendezés</li> <li>● Hegesztő készülékek (befogószerszámok,</li> <li>● Mobil hegesztő berendezések, védőfelsz</li> <li>● Előmelegítés, hőkezelés eszközei</li> <li>● Egyéni védőeszközök, tűzvédelmi és mur</li> <li>● Technológia specifikus védőeszközök (vé</li> <li>● Rögzítő elemek</li> <li>● Elszívó és szűrőberendezés</li> <li>● Szabványgyűjtemény</li> <li>● Számítógép</li> <li>● Minta dokumentációk</li> </ul>
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Szerkezeti acélból készült idomacélok, lemezek, cső... Könnyűfémből készült táblás és szálas anyagok. Ív és lánghegesztő berendezések. Kézi szerszámok, Hozaganyagok (hegesztő elektródák, hegesztő huza... Termikus vágó berendezések (láng-, plazma-, lézár...
4.	Egyéb speciális feltételek:	

### 31. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás:PTT)

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	626,5	62%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	378,5	38%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	1005	100%

### 32. Tanulási területek (Forrás: PTT)

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület óraszám
1.	Gépészeti alapismeretek	72	144	
2.	Hegesztési technológia előkészítése	144	108	
3.	Hegesztési feladatok	410,5	77,5	
5.	Munkavállalói idegen nyelv	0	31	
6.	Munkavállalói ismeretek	0	18	
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		626,5	378,5	

II.	A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

#### Gépészeti alapismeretek tanulási terület

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása  
(Forrás: KKK és PTT)

TEA-sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, magatartás	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmai kompetenciák
1	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrészről felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérethálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.	

2	<p>Műszaki rajz alapján kiválasztja az egyszerű, fémből készült alkatrészek gyártásához szükséges eszközöket, szerszámokat, kigépeket. Előkészíti a munkahelyet, és elrendezi a munkavégzéshez szükséges szerszámokat, eszközöket.</p>	<p>Vizualizálja a műszaki rajzon szereplő alkatrészt. Ismeri a gyártási műveletekhez használható szerszámokat, készülékeket, kigépeket, és azok biztonságos használatának szabályait.</p>	<p>Szem előtt tartja a gyártás gazdaságosságát. Fontosnak érzi a rendezett munkakörnyezet kialakítását.</p>	<p>A munkafeladathoz önállóan választ szerszámokat, eszközöket.</p>
3	<p>Műszaki rajz alapján előgyártmányt választ, műveleti sorrendtervet készít, majd kézi megmunkálással, és/vagy kigépekkal egyszerű, fémből készült alkatrészeket gyárt.</p>	<p>Ismeri az alkatrészek elkészítéséhez szükséges technológiákat és az anyagok alapvető tulajdonságait.</p>	<p>Pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Törekszik a precíz és gazdaságos munkavégzésre.</p>	<p>Műszaki táblázat segítségével önállóan kiválasztja a félkészterméket. Szakmai felügyelet mellett meghatározza a gyártási sorrendet. A gyártási műveleteket önállóan végzi.</p>

4	mérőeszközökkel ellenőrzi.	geometriájának megfelelő, és az adott méret meghatározásához szükséges mérőeszközöket.	számának csökkentése, illetve a mérőeszközök állagának megőrzése mellett.	megfelel-e a rajzi előírásoknak. Felelősséget vállal az általa gyártott termék minőségéért.
5	Műszaki dokumentáció (összeállítási rajz és darabjegyzék) alapján csavarkötéssel, szegecskötéssel egyszerű alkatrészcsoportokat összeszerel. Villamos kötések és lággyforrasztással készült kötést hoz létre.	Ismeri a kötés kialakításához szükséges eszközöket, szerszámokat, segédanyagokat.	Fontosnak tartja a műszaki dokumentációban szereplő előírások figyelembe-vételét.	Felelősséget vállal a létrehozott kötés minőségéért. Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok szakszerű kezeléséért.



6	<p>Villamos kapcsolási rajz alapján egyszerű villamos áramköröket összeállít. Az áramköri elemeket a választott (banándugós, illetve szerelőtáblás) technológia szerint szakszerűen csatlakoztatja.</p>	<p>Ismeri a villamos áramkör elemeinek jelképes jelölését.</p>	<p>Fontosnak tartja a jelképek ismeretét. Törekszik a pontos és szakszerű munkavégzésre.</p>	<p>Önállóan elvégzi a kapcsolás összeállítását. A kapcsolás működőképességét ellenőrzi.</p>
7	<p>Egyszerű villamos áramkörökön elvégzi a feszültség, áramerősség és ellenállás mérését. Egyszerű elektrotechnikai alaptörvényeket méréssel igazol.</p>	<p>Ismeri a feszültség, az áramerősség és az ellenállás mérésének módját. Ismeri az adott jellemző méréséhez szükséges műszert. Tisztában van az elektrotechnikai alaptörvényekkel. Ismeri a vonatkozó biztonságtechnikai előírásokat.</p>	<p>Elkötelezett a mérés pontos elvégzése mellett.</p>	<p>Önállóan kiválasztja a méréshez szükséges műszert és meghatározza a mérési pontokat. Önállóan számítja ki az áramkör jellemzőit.</p>
8	<p>Azonosítja és kezeli a hiba- és túláramvédelmi eszközöket. Felismeri lehetséges veszélyforrásokat.</p>	<p>Ismeri a munkahelyén (gyakorlati helyén) használt hibavédelmi és túláramvédelmi eszközöket és azok jelzéseit.</p>	<p>Fontosnak tartja a védelmi eszközök ismeretét és használatát. Törekszik a villamos áramhatásaiból adódó kockázat minimalizálására.</p>	<p>A megfelelő szakembert bevonja a hiba megszüntetésébe.</p>

9	Az elvégzett munkát dokumentálja. Szövegszerkesztő, vagy táblázatkezelő programban rögzíti a mérési eredményeket.	Ismeri a gyártási és mérési dokumentációk típusait és azok kötelező tartalmát.	Elkötelezett a végzett munka pontos dokumentálása iránt.	Felelősséget vállal a dokumentumok tartalmáért.	
10	betartja a munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.	munkavégzés-sel kapcsolatos munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.	biztonságos munkavégzés mellett.	önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.	

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b>Gépészeti alapismeretek</b>  <b>Helyszínei:</b> <b>Szakképző Iskola</b>	Műszaki dokumentáció		108				
	Technológiai dokumentációk		36				
	Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások		24				
	Jelképes ábrázolások		24				
	A géprajzkészítés gyakorlata		24				

	Tanulási terület összórászáma:		108				
--	-----------------------------------	--	-----	--	--	--	--

**A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><b>Helyszín:</b> <i>Szakképző Iskola tanműhely</i></p> <p><b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Alkatrész-rajzok</b></p>	<p>(óra) <b>6</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Összeállítási rajzok</b></p>	<p>(óra) <b>6</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Szerelési családfák</b></p>	<p>(óra) <b>6</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Művelet-tervek</b></p>	<p>(óra) <b>6</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Művelet-utasítások</b></p>	<p>(óra) <b>6</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Szerelési művelet-utasítások</b></p>	<p>(óra) <b>6</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 24 óra</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:</p> <p><b>Alapszekeztések</b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	6 (óra)
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:</p> <p><b>Térelemek kölcsönös helyzetének ábrázolása</b></p> <p>TEA-s.sz:</p>	2 (óra)
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 3.:</p> <p><b>Vetületi ábrázolás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Látás és ábrázolás, vetítési módok</b></li> <li>– <b>Térelemek ábrázolása</b></li> <li>– <b>A kocka vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A hasáb vetületi ábrázolása</b></li> <li>– <b>A henger vetületi ábrázolása</b></li> <li>- <b>A kúp vetületi ábrázolása</b></li> </ul> <p>TEA-s.sz:</p>	8 (óra)

	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 4.:</p> <p><b>Axonometrikus ábrázolás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Az egyméretű (izometrikus) axonometria</b></li> <li>– <b>A kétméretű (dimetrikus) axonometria</b></li> <li>– <b>A frontális (kavalier) axonometria</b></li> <li>– <b>A síklapú testek axonometrikus ábrázolása</b></li> <li>– <b>A kocka axonometrikus ábrázolása</b></li> <li>– <b>A henger axonometrikus ábrázolása</b></li> </ul> <p>TEA-s.sz.:</p>	<p>8 (óra)</p>
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p> <p><i>Jelképes ábrázolások</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 24 óra</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:</p> <p><b>Csavarmenetek jelképes ábrázolása</b></p> <p>TEA-s.sz.:</p>	<p>4(óra)</p>
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 2.:</p> <p><b>Bordás tengelykötés jelképes ábrázolása</b></p> <p>TEA-s.sz.:</p>	<p>4(óra)</p>

	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 3.:  <b>Fogaskerekek egyszerűsített ábrázolása</b>  TEA-s.sz:</p>	4 (óra)
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 4.:  <b>Szegecskötés jelképes ábrázolása</b>  TEA-s.sz:</p>	4 (óra)
	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 5.:  <b>esztett kötések ábrázolása és jelképes jelölése</b>  TEA-s.sz:</p>	8 (óra)
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>A géprajzkészítés gyakorlata</i></p> <p><b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 24 óra</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  <b>Szabadkézi vázlatrajz készítése</b>  TEA-s.sz:</p>	8 (óra)

	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Szerkesztett műszaki rajz készítése</b> TEA-s.sz:	8 (óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>Rajzolvasási feladatok</b> TEA-s.sz:	8 (óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentum alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>

Helyiségek:		Szaktanterem,
Eszközök és berendezések:		Laptop, kivetítő, falitáblák
Anyagok és felszerelések:		Rajzlapok, rajzeszközök, tankönyv, feladatlap, 3D m
Egyéb speciális feltételek:		

A Gépészeti alpmérések megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<p>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  Helyszín:  Sakképző Iskola tanműhely  Éves óraszám: 36 óra  Évfolyam: 11.</p>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Alapfogalmak</b>	1 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Mérési dokumentumok</b>	1 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>A mérés eszközei</b>	2 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Mérési hibák</b>	1 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Hossz-méreték mérése, ellenőrzése</b>	18 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Szögek mérése és ellenőrzése</b>	5 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Alak- és helyzetpontoság mérése, ellenőrzése</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos



Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A munka és módszer bemutatása. Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Gépészeti alapterületek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Gépészeti alapterületek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
Helyiségek:	Tanműhely	---
Eszközök és berendezések:	Mérő- és ellenőrzőeszközök	---
Anyagok és felszerelések:	Etalonok	---
Egyéb speciális feltételek:		---

**Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Elméleti és Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai</b>	2 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
<i>Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 72 óra Évfolyam: 11.</i>				

Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Anyag-szerkezet-tani alap-ismeretek</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A mikro-szerkezet és a tulajdon-ságok kapcsolata</b>	2 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fontosabb fémek és ötvözeteik</b>	14 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Szinterelt szerkezeti anyagok</b>	3 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Műanyagok</b>	5 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Segéd-anyagok</b>	4 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hőkezelő eljárások</b>	13 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Anyag-vizsgálat</b>	25 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

#### Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap
---	---

A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap
---	---

Minősítő, összegző és lezáró	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
------------------------------	----------	--------------------------------------

teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.
--	--------------------	-------------------------

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	

Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	-szaktanterem
Eszközök és berendezések:	Szemléltető eszközök, anyagvizsgáló berendezések	
Anyagok és felszerelések:	Különböző fémből, műanyagból készült próbatestek.	Különböző fémből, műanyagból készült próbatestek
Egyéb speciális feltételek:		---

## 12. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése: Hegesztési technológia előkészítése

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
		Az évfolyam összes óraszámja					
<u>Hegesztési technológia előkészítése</u>	<u>Hegesztés alapismeretei</u>						
	A hegesztés alapfogalmai			4			
	Hegesztési élek előkészítése			74			
<u>Helyszíne:</u> <u>Duális képzőhely</u>	Alkatrészek összeállítása, készülékek használata			70			

A hegesztés hozag- és segédanyagai			4		
Hegesztési eltérések			4		
A hegesztés biztonságtechnikája			6		
Hegesztő berendezések és azok üzembehelyezése			90		
<b>Tanulási terület összóraszáma:</b>			<b>252</b>		

**A Hegesztés alapismeretei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>foglalkozások óraszáma és ajánlott szervezési módja:</b> <b>Helyszín:</b> <b>Szakképző Iskola</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés alapfogalmai</b>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési élek előkészítése, kialakítása</b>	74(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alkatrészek összeállítása, készülékek használata</b>	70 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés hozag- és segédanyagai</b>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések</b>	4 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés biztonságtechnikája</b>	6 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztő berendezések és azok üzembe-helyezése</b>	90 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
--	------------------------------------	--	----------	----------------------------

#### Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszerek és munkaformák bemutatása. Gyakorlati feladatok végrehajtása. Tudásszint felmérő feladatlap.			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése.			
	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzolvasási feladat, szakmai számítási feladatlap		
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján. Hegesztés előkészítő műveletei, varratvizsgálat.		

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):

Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.

#### A Hegesztés alapismeretei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---

#### A Hegesztés alapismeretei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:

**Hegesztési feladatok**

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
		Az évfolyam összes óraszámja					

<b>Hegesztési feladatok</b>	<b>Fogyóelektródás ívhegesztés bevonat elektródával (kézi ívhegesztés)</b>			108,5			108,5
	Fémek hegeszthetősége bevonat elektródás kézi ívhegesztéssel			3			3
	Fogyó elektródás ívhegesztés bevonat elektródával (kézi ívhegesztés)			2,5			2,5
	A bevonat ívhegesztő elektródák főbb típusai			2			2
	A bevonat elektródás kézi ívhegesztés technológiája			48			48
	Az ívhegesztés kötései			48			48
	A bevonat elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)			2			2
	Javító- és felrakóhegesztések			2			2
	A bevonat elektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikája			1			1
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			108,5			108,5

**A Fogyóelektródás ívhegesztés bevonat elektródával (kézi ívhegesztés) megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott m**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások órászáma és ajánlott szervezési módja:</b> <i>Helyszín: Szakképző Iskola 16% elmélet, 17 óra 84% gyakorlat, 91,5 óra</i>  <i>Éves óraszám: 108,5 óra Évfolyam: 11.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fémek hegeszthetősége bevonat elektródás kézi ívhegesztéssel</b>	<b>3(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
--	------------------------------------	--	---------------	-----------------------------------

Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)</b>	2,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai</b>	42(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája</b>	48(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Az ívhegesztés kötései</b>	48(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Javító- és felrakóhegesztések</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonság-techni-kája</b>	1(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Tantárgy megnevezése n.: TEA-s.sz:	témakörének		(óra)

### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentummal

**Az érdemjegy megállapításának módja** (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):

Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.

**A Fogyóelektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személynévszám:**

**Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:**

**A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:**

**A A Fogyóelektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyszámok:**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

**A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:**



**A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)**

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	<b>Gázhegesztés</b>						162,5
	A gázhegesztés fogalma, lényege			3,5			3,5
	Gázhegesztő berendezések			4			4
	Hegesztőgázok			2			2
	Hegesztőláng			3			3
	A gázhegesztés technológiája			60			60
	A hegesztőláng beállítása			5			5
	A hegesztés folyamata			62			62
	A gázhegesztés kötése, illesztések, varratalakok			10			10
	Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel			3			3
	A hegesztési kötések eltérései, hibái			3			3
	A gázhegesztés jelentősége a javító technikákban			3			3
	A gázhegesztés biztonságtechnikája			4			4
<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			162,5			162,5	

**A Gázhegesztés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Elméleti és Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Szakképző Iskola</b> <b>16% elmélet, 26 óra,</b> <b>84% gyakorlat 136 óra,</b>  <b>Éves óraszám: 162 óra</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés fogalma, lényege</b>	<b>3,5 (óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Gázhegesztő berendezések</b>	<b>4(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztógázok</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztőláng</b>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés technológiája</b>	60(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztőláng beállítása</b>	5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés folyamata</b>	62(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés kötései, illesztések, varratalakok</b>	10(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel</b>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztési kötések eltérései, hibái</b>	3(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés jelentősége a javító technikákban</b>	3(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés biztonságtechnikája</b>	4(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés folyamata</b>	52(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

#### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszerek és munkaformák bemutatása. Gyakorlati feladatok végrehajtása. Tudásszint felmérő feladatlap.		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzolvasási feladat, szakmai számítási feladatlap	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján. Hegesztés előkészítő műveletei, varratvizsgálat.	

**Az érdemjegy megállapításának módja** (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):

Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.

#### A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

**Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:**

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés tantárgy						93
	A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése				6		
	A hegesztőhuzal				2		
	Védőgázellátás				3		
	A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája				82		
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				93		93

**A Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés tantárgy megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>16% elmélet, 15,5 óra,</b>  <b>84% gyakorlat, 77,5 óra</b>  <b>Éves óraszám: 93 óra</b>  <b>Évfolyam: 12.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1.          TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése</b></p>	<p><b>6(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2.          TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A hegesztőhuzal</b></p>	<p><b>2(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3.          TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Védőgázellátás</b></p>	<p><b>3(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat .          TEA-s.4sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája</b></p>	<p><b>82(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>Éves óraszám: 15,5 óra</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Tantárgy megnevezése  <b>(MIG/MAG) ívhegesztés berendezése</b>          TEA-s.sz:</p>	<p>témakörének          1.: <b>A fogyó elektródás védőgázos ívhegesztés</b></p>	<p><b>2(óra)</b></p>	

	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>A hegesztőhuzal</b> TEA-s.sz.:	1(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: <b>Védőgázellátás</b> TEA-s.sz.:	1(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: <b>A fogyóelektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája</b> TEA-s.sz.:	11,5(óra)

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentum alapján.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**A Fogyóelektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

**A Fogyóelektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		Szaktanterem
Eszközök és berendezések:		Laptop, kivetítő
Anyagok és felszerelések:		Szemléltető eszközök, falitáblák
Egyéb speciális feltételek:		

**2. A tanulási terület  
tartalmi elemei**

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	<b>Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG)</b>				93		93
	Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés				1		1
	Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés berendezése				2		2
	A volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés hozaganyagai				3		3
	A volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés technológiája				41		41
	A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés esetén				43		43
	Hegesztési eltérések				1		1
	A volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés biztonságtechnikája				2		2
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				93		93
<b>A Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek</b>							

<p><b>Oktatási helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző Iskola 16% elmélet, 15,5 óra, 84% gyakorlat 77,5 óra, Éves óraszám: 93 óra Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Volfrámelektrodás semleges védőgáz ívhegesztés</b></p>	<p>1(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Volfrámelektrodás semleges védőgáz ívhegesztés berendezése</b></p>	<p>2(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A volfrámelektrodás semleges védőgáz ívhegesztés hozaganyagai</b></p>	<p>3(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A volfrámelektrodás semleges védőgáz ívhegesztés technológiája</b></p>	<p>41(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>



	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés esetén</b>	43(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések</b>	1(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés biztonságtechnikája</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentum alapján.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy	
<b>A Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---	
<b>A Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	hegesztőműhely	szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	TIG hegesztőgépek, hozaganyagokelektrodák,	tanesszközök, szemléltető eszközök,
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	alap és hozaganyagok	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

2. A tanulás i t e r ü l e t t a r t a l m i e l e m

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	<b>Egyéb hegesztő eljárások</b>			0,5			15,5
	Elektromos ellenállás elvén működő eljárások			4,5			
	A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások			4			
	A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések			3			
	A termokémiai elven működő eljárások			2			
	A hegesztés jövője			2			
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>			15,5			

A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Szakképző iskola Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Elektromos ellenállás elvén működő eljárások</b></p>	4,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások</b></p>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések</b>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A termokémiai elven működő eljárások</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés jövője</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

#### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentum alapján.	

**Az érdemjegy megállapításának módja** (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):

Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy

#### A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

#### A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
--	--------------------------------	---

<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>							
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>							
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>					<b>Összes óraszám</b>
		<b>9.</b>	<b>10.</b>	<b>11.</b>	<b>12.</b>	<b>13.</b>	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
Hegesztési feladatok	<b>A hegesztett kötések minőségi követelményei</b>				15,5	15,5	
	Hegesztési eltérések csoportba sorolása				2	2	

	Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai				2		2
	A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai				3		3
	A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái				5,5		5,5
	Hegesztési feszültségek, alakváltozások				3		3
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>				15,5		15,5

**A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkafordulatok**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><b>Helyszín:</b>  <b>Szakképző Iskola</b>  <b>100% elmélet 15,5 óra</b>  <b>Éves óraszám: 15,5 óra</b>  <b>Évfolyam: 12.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Hegesztési eltérések csoportba sorolása</b></p>	<p>2(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai</b></p>	<p>2(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai</b></p>	<p>2(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái</b>	<b>5,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési feszültségek, alakváltozások</b>	<b>3(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentum alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy
---	---

<b>A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>	
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

<b>A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		---
<b>Eszközök és berendezések:</b>		---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

II.	A	TANULÁSI	TERÜLETEK	RÉSZLETES	SAKMAI
TARTALMA					

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása  
(Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmájá iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Hatékonyan tudja álláskereső portálokat, és ezeket használni. Hatékonyan tudja álláskereső portálokat, és ezeket használni. Hatékonyan tudja álláskereső portálokat, és ezeket használni.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan		Ki tud tölteni önéletrajzsablont, és meg tudja szerkeszteni. Ki tud tölteni önéletrajzsablont, és meg tudja szerkeszteni. Ki tud tölteni önéletrajzsablont, és meg tudja szerkeszteni.



	<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állásajánlatához igazít.</p>	<p>Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő program segítségével a formai szabályokat</p>
	<p>Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskeresés folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális formanyomtatványoknak megfelelő létrehozása, letöltése és hozzáadása.</p>
	<p>Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.</p>	<p>Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkeznek.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>A megpályázni kívánt állással kapcsolatos</p>

	Az állásinterjú, az állásinterjúra érkező vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjú megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezőkor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		
--	---	--	-------------------	--	--

### 13. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:								
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)								
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám	
		9.	10.	11.	12.	13.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja						
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b> Az álláskeresés lépései, álláshirdetések Önéletrajz és motivációs levél „Small talk” – általános társalgás Állásinterjú <b>Tanulási terület összórászáma:</b>				31		31	
					4		4	
					10		10	
					5		5	
					12		12	
					31		31	

#### A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>Helyszín:</b> <b>Szakképző Iskola</b> <b>Éves óraszám: 36 óra</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: <b>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</b> TEA-s.sz:	<b>4(óra)</b>
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: <b>Önéletrajz és motivációs levél</b> TEA-s.sz:	<b>10(óra)</b>

	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: <b>5(óra)</b> „Small talk” – általános társalgás TEA-s.sz:	
	Tantárgy témakörének megnevezése 4.: <b>12(óra)</b> <b>Állásinterjú</b> TEA-s.sz:	

<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Munkavállalói dokumentációk értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tesztlapok, feladatlapok.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Sztuációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek k

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy
---	---

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	---	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	---	Laptop, kivetítő
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	---	Feladatlapok, munkaügyi dokumentációk
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	---	

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI**

**TARTALMA**

**14. A tanulási terület tartalmi elemei**

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

**A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:

---

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:

---

**A Szakmai informatika megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	---	Informatika szaktanterem
Eszközök és berendezések:	---	Informatikai eszközök
Anyagok és felszerelések:	---	Pedrive, egyéb adatrögzítők és tárolók
Egyéb speciális feltételek:	---	

**1. A tanulási terület tartalmi elemei**

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:

Munkavállalói ismeretek

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Munkavállalói ismeretek	<i>Munkavállalói ismeretek</i>				15,5		
	Álláskeresés				4,5		
	Munkajogi alapismeretek				4,5		
	Munkaviszony létesítése				4,5		
	Munkanélküliség				2		
	Tanulási terület összórészlete:				15,5		

A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):		Tesztlapok, feladatlapok.			
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		Szituációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalg			
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		Írásbeli	Önéletrajz, motivációs level készítése		
		Gyakorlati feladat	Szituációs feladat végrehajtása.		
<b>A <u>Munkavállalói ismeretek</u> megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:  <i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 12.</i>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz: <b>Munkavállalói ismeretek</b>	Tartalmi ismertetés <b>Álláskeresés</b>	4,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>	
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkajogi alapismeretek</b>	4,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>	

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munka-viszony létesítése</b>	<b>4,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkanélküliség</b>	<b>2(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

#### Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat.		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Munkajogi elméleti ismeretek		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Önéletrajz, mozivációs level készítése	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szimulációs feladat teljesítése	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

#### Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---

#### A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Okataóterem	
Eszközök és berendezések:	Laptop, projektor	

<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		



## **Képzési program**

### **Gépészet ágazat**

HEGESZTŐ RÖVIDÍTETT KÉPZÉS





Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Értelmezi a Hegesztés Technológiai Utasítást (WPS).	Összefüggéseiben érti a WPS tartalmi elemeit és azok hatását a varrat minőségére.	Elkötelezetten betartja a technológiai utasításokat, elfogadja azok fontosságát a minőség megvalósulása érdekében.	A hegesztést a hegesztéstechnológiai utasítás szerint végzi.
2	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján meghatározza az alkatrészhez szükséges anyagminőséget és mennyiséget.	Ismeri a fémek anyagösszetételét, szerkezetét, tulajdonságait az ötvözők szerepét. Felületet és térfogatot számol, tömeget határoz meg anyagjellemzők felhasználásával.	Pontosan és szakszerűen választja meg az anyagok összetételét, alkalmazza a szakmai számításokat.	Szükség esetén mérnöki segítséget kér a feladatához szükséges anyagminőség meghatározásához.
3	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján meghatározza az alap és hozaganyagokat, jelölésük szerint beazonosítja. Elemzi az anyagok jelölését és a Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján dönt a megfelelő minőségű és összetételű anyag alkalmazásáról.	Ismeri a hegeszhető fémek anyagjelölési rendszerét, a különböző hozaganyagok és elektródák jelöléseit.	Precízen alkalmazza a hozaganyagok és az alapanyagok jelölését. Elkötelezett a jelölések változásának nyomkövetése iránt.	Elemzi az anyagok jelölését és dönt a megfelelő minőségű és összetételű anyag alkalmazásáról.
4	A hegesztő eljárások során alkalmazott gázok fizikai és kémiai tulajdonságait figyelembe veszi a biztonságos munkafeltételek kialakítása érdekében.	Ismeri a hegesztő és védőgázok összetételét és fizikai-kémiai tulajdonságait. Ezek összefüggéseit a biztonságtechnikai előírásokkal.	Elkötelezett a hegesztés során alkalmazott gázok biztonságos használata iránt.	Betartja a hegesztés során alkalmazott gázok összetételének és veszélyességének megfelelő biztonsági előírásokat, használja az egyéni és csoportos védőeszközöket.
5	Felismeri a szemrevételezéssel azonosítható varrathibákat.	Ismeri a varrathibák szemrevételezéssel felismerhető típusait és az azonosításuk technológiáját.	Elkötelezett a varrathibák feltárása és kijavítása iránt.	Elemzi és értékeli az elkészített varratokat. Együttműködik az anyagvizsgáló

				szakemberrel és a minőségellenőrrel.
6	Varrathibákat javít kézi és elektromos kisgépek és hegesztő berendezések felhasználásával.	Ismeri a hibajavítás technológiáját, a kézi szerszámok és az elektromos kisgépek biztonságos használatának szabályait.	A hibajavítási tevékenysége során elkötelezett a biztonságos munkavégzés iránt.	Önállóan javítja a hibát, feldolgozza tapasztalatait, betartja a kézi szerszámok és az elektromos kisgépek használatára vonatkozó munkabiztonsági előírásokat.
7	Ellenőrzi az előírt tűz-, környezet- és munkavédelmi feltételek meglétét, betartja a Hegesztési Biztonsági Szabályzat előírásait.	A munkavégzés feltételeit összehasonlítja a tűzvédelmi és környezetvédelmi előírásokkal.	Elkötelezett a tűz- és környezetvédelmi előírások betartása iránt.	Önállóan dönt a környezet- és tűzvédelmi feltételek megfelelőségéről.
8	Technológiai utasítás szerint gázhegesztő és vágó berendezéseket kezel.	Ismeri a gázhegesztés és vágás technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra és vágási felületre.	Precízen követi a gázhegesztés és vágás technológiai előírásait.	Betartja a gázhegesztés és vágás technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről.
9	Rendeltetésszerűen használja a szükséges védőeszközöket.	Ismeri a hegesztés veszélyeit és az elkerülésük érdekében alkalmazott védőeszközöket.	Elfogadja a védőeszközök alkalmazásának szükségességét.	Önállóan betartja és betartatja a munkája során alkalmazandó munkabiztonsági előírásokat.
10	Hegesztett kötést készít bevontelektrodás kézi ívhegesztéssel. Beállítja a polaritást és a hegesztési paramétereket.	Ismeri a bevontelektrodás kézi ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	Szakszerűen és pontosan követi a bevontelektrodás kézi ívhegesztés technológiai előírásait.	Betartja a bevontelektrodás kézi ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos
	Hegesztett kötést készít fogyóelektrodás	Ismeri a fogyóelektrodás védőgáz	Szakszerűen és pontosan követi a	Betartja a fogyóelektrodás védőgáz ívhegesztés technológiai

11	védőgázos ívhegesztéssel. Beállítja a polaritást és a hegesztési paramétereit.	ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	fogyóelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait.	előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos védőeszközöket.
12	Hegesztett kötést készít volfrámelektródás védőgázos ívhegesztéssel.	Ismeri a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiáját, bemutatja a beállítandó paraméterek hatását a kialakuló varratra.	Szakszerűen és pontosan követi a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait.	Betartja a volfrámelektródás védőgázos ívhegesztés technológiai előírásait, dönt a beállítandó paraméterek értékéről. Megfelelően alkalmazza az egyéni és csoportos védőeszközöket.
13	Dokumentáció alapján előrajzolja a kialakítandó munkadarabot.	Az alkalmazás szintjén érti a síkgeometriai szerkesztéseket. Kiválasztja az előrajzolás eszközeit.	Precízen végzi a lemezalkatrészek szerkesztését és szakszerűen alkalmazza az előrajzolás eszközeit.	Az alkatrész előrajzolása során szükség esetén mérnöki segítséget kér.
14	Alak-, és helyzetpontossági méréseket végez hegesztett fémszerkezeteken az előírt vizsgálati szempontok alapján.	Ismeri és érti az alak- és helyzetpontosság méréséhez használt mérőeszközöket.	Belátja a méretpontosság fontosságát a gyártási műveleteknél.	Önállóan értékeli az alkatrész méreteinek megfelelőségét.
15	Önellenőrzést végez a munka megkezdése előtt, alatt és befejezése után.	Ismeri a munkájára vonatkozó minőségi előírásokat, felismeri a nem-megfelelőségeket.	Elkötelezett a munkája során az elvárt minőségi paraméterek betartása iránt.	Szükség esetén beavatkozik, korrigálja a paramétereket és kijavítja a hibát.
16	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján a tanult hegesztő eljárásokkal különböző pozíciókban sarok-, és tompavarratot készít cső és lemez alkatrészekben az előírt	Ismeri a tanult hegesztő eljárásokkal a különböző pozíciókban készített sarok- és tompavarrat gyártási technológiáját és a minőségi követelményeket.	Pontosan és az előírt minőségnek megfelelően végzi a hegesztést. Elkötelezett a biztonságos és minőségi munkavégzés iránt. Belátja a szakmai	A hegesztés során a minőségi varratkészítés érdekében szükség esetén beavatkozik a technológiai folyamatba, elhárítja a hibákat, korrekciókat végez. A munkavégzés közben folyamatosan önellenőrzést végez.

	minőségben.		fejlődés és a megfelelő kondicionálás szükségességét a folyamatos minőségi munkavégzés fenntartása érdekében.	Betartja a munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.
17	Fém vázszerkezeteket dokumentáció szerint összeállít és hegeszt különböző hegesztési eljárásokkal.	Ismeri a vázszerkezetek felépítését, azonosítja annak elemeit.	Pontosan követi a létesítési dokumentáció és a technológiai utasítás előírásait.	Hatékonyan a technológiai idők betartásával dolgozik, önellenőrzést végez.
18	Épületek, építmények fém szerkezeteit összeállítja oldhat és hegesztett kötések készítését a Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján.	Ismeri a fémszerkezetű építmények felépítését, azonosítja azok elemeit. Ismeri az oldható kötések létesítésének technológiáját.	A kötések létesítése közben fokozott figyelmet fordít a pontosságra és a kötés megfelelő szilárdságára.	Értékeli a kialakított kötési szilárdságok megfelelőségét.
19	Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján lemezszerkezeteket megmunkál, összeállít és hegeszt. Lemezszerkezeteken javítást végez.	Ismeri a lemezszerkezetek gyártástechnológiáját és javításukat.	Lemezszerkezet gyártása során pontosan követi a technológiai utasítást, belátja a deformációk elkerülésének fontosságát.	Lemezszerkezetek gyártása során szükség esetén beavatkozik és elvégzi a javításokat, korrekciókat.
20	Csőszerkezeteket, csővezetékeket épít és javít, hegeszt különböző eljárásokkal és különböző pozíciókban Hegesztéstechnológiai utasítás (WPS) alapján.	Értelmezi a csővezetési terveket, ismeri a csővezeték rendszer építési és javítási technológiáit.	Csővezeték építése során elkötelezett a minőségi munkavégzés és a technológia betartása iránt.	Elemzi a gyártási dokumentációt, a csővezeték nyomvonalát tervrajznak és a technológiai utasításoknak megfelelően alakítja ki.

#### 34. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei (Forrás:KKK)

1.	Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség / sikeres ágazati vizsga
2.	Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges
2.1	Pályaalkalmassági vizsgálat:	szükséges

#### 35. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyfeltételek

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. k...
1.	Tanműhely- vezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

### 36. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	tanterem, lakatos műhely, hegesztő műhely, szá... iroda, irattár, stb.
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● satupadok</li> <li>● Kéziszerszámok, ksigépek (sarokcsiszoló,</li> <li>● Előrajzoló és jelölő eszközök</li> <li>● Mérőeszközök, ellenőrző eszközök, rajze</li> <li>● Szemrevételezéses anyagvizsgálat eszköz</li> <li>● hegesztés eszközei, bevontelektródás ké</li> <li>● hegesztőgépek, volfrámelektródás védőg</li> <li>● vágó berendezések</li> <li>● Fedett ívű hegesztő berendezés</li> <li>● Hegesztő készülékek (befogószerszámok)</li> <li>● Mobil hegesztő berendezések, védőfelsz</li> <li>● Előmelegítés, hőkezelés eszközei</li> <li>● Egyéni védőeszközök, tűzvédelmi és mur</li> <li>● Technológia specifikus védőeszközök (vé</li> <li>● Rögzítő elemek</li> <li>● Elszívó és szűrőberendezés</li> <li>● Szabványgyűjtemény</li> <li>● Számítógép</li> <li>● Minta dokumentációk</li> </ul>
3.	A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:	Szerkezeti acélból készült idomacélok, lemezek, cső... Könnyűfémből készült táblás és szálás anyagok. Ív és lánghegesztő berendezések. Kézi szerszámok, Hozaganyagok (hegesztő elektródák, hegesztő huzav... Termikus vágó berendezések (láng-, plazma-, lézár...

4.	Egyéb speciális feltételek:	
----	-----------------------------	--

**37. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás:PTT)**

1.	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):	620	100%
2.	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):	0	0%
3.	A foglalkozások összes óraszám:	620	100%

**38. Tanulási területek (Forrás: PTT)**

	A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése	Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)	Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)	A tanulási terület óraszám
1.	Gépészeti alapismeretek	93	0	
2.	Hegesztési technológia előkészítése	62	0	
3.	Hegesztési feladatok	434	0	
4.	Egybefüggő szakmai gyakorlat	0	0	
5.	Munkavállalói idegen nyelv	15,5	0	
6.	Munkavállalói ismeretek	15,5	0	
<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>		620	0	

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**Gépészeti alapismeretek tanulási terület**

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása  
(Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok,	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmai kompetenciák
-----------	-----------------------	-----------	-------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

1	Munkadarab, vagy térhatású ábra alapján egyszerű geometriájú alkatrészeiről felvételi vázlatot készít.	Ismeri a nézeti- és metszeti ábrázolás szabályait. Ismeri a gyártási technológiáknak megfelelő mérethálózat készítésének szabályait.	Törekszik arra, hogy a szabadkézi rajz arányos és áttekinthető legyen.	Önállóan szabadkézi felvételi vázlatot készít.
2	Műszaki rajz alapján kiválasztja az egyszerű, fémből készült alkatrészek gyártásához szükséges eszközöket, szerszámokat, kiegészítőket. Előkészíti a munkahelyet, és elrendezi a munkavégzéshez szükséges szerszámokat, eszközöket.	Vizualizálja a műszaki rajzon szereplő alkatrészt. Ismeri a gyártási műveletekhez használható szerszámokat, készülékeket, kiegészítőket, és azok biztonságos használatának szabályait.	Szem előtt tartja a gyártás gazdaságosságát. Fontosnak érzi a rendezett munkakörnyezet kialakítását.	A munkafeladathoz önállóan választ szerszámokat, eszközöket.
3	Műszaki rajz alapján előgyártmányt választ, műveleti sorrendtervet készít, majd kézi megmunkálással, és/vagy kiegészítővel egyszerű, fémből készült alkatrészeket gyárt.	Ismeri az alkatrészek elkészítéséhez szükséges technológiákat és az anyagok alapvető tulajdonságait.	Pontosan betartja a technológiai utasításokat. Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Törekszik a precíz és gazdaságos munkavégzésre.	Műszaki táblázat segítségével önállóan kiválasztja a félkészterméket. Szakmai felügyelet mellett meghatározza a gyártási sorrendet. A gyártási műveleteket önállóan végzi.



4	mérőeszközökkel ellenőrzi.	geometriájának megfelelő, és az adott méret meghatározásához szükséges mérőeszközöket.	számának csökkentése, illetve a mérőeszközök állagának megőrzése mellett.	megfelel-e a rajzi előírásoknak. Felelősséget vállal az általa gyártott termék minőségéért.
5	Műszaki dokumentáció (összeállítási rajz és darabjegyzék) alapján csavarkötéssel, szegecskötéssel egyszerű alkatrészcsoportokat összeszerel. Villamos kötések és lágyszereléssel készült kötések hoz létre.	Ismeri a kötés kialakításához szükséges eszközöket, szerszámokat, segédanyagokat.	Fontosnak tartja a műszaki dokumentációban szereplő előírások figyelembe-vételét.	Felelősséget vállal a létrehozott kötés minőségéért. Felelősséget vállal a veszélyes hulladékok szakszerű kezeléséért.

6	<p>Villamos kapcsolási rajz alapján egyszerű villamos áramköröket összeállít. Az áramköri elemeket a választott (banándugós, illetve szerelőtáblás) technológia szerint szakszerűen csatlakoztatja.</p>	<p>Ismeri a villamos áramkör elemeinek jelképes jelölését.</p>	<p>Fontosnak tartja a jelképek ismeretét. Törekszik a pontos és szakszerű munkavégzésre.</p>	<p>Önállóan elvégzi a kapcsolás összeállítását. A kapcsolás működőképességét ellenőrzi.</p>
7	<p>Egyszerű villamos áramkörökön elvégzi a feszültség, áramerősség és ellenállás mérését. Egyszerű elektrotechnikai alaptörvényeket méréssel igazol.</p>	<p>Ismeri a feszültség, az áramerősség és az ellenállás mérésének módját. Ismeri az adott jellemző méréséhez szükséges műszert. Tisztában van az elektrotechnikai alaptörvényekkel. Ismeri a vonatkozó biztonságtechnikai előírásokat.</p>	<p>Elkötelezett a mérés pontos elvégzése mellett.</p>	<p>Önállóan kiválasztja a méréshez szükséges műszert és meghatározza a mérési pontokat. Önállóan számítja ki az áramkör jellemzőit.</p>
8	<p>Azonosítja és kezeli a hiba- és túláramvédelmi eszközöket. Felismeri lehetséges veszélyforrásokat.</p>	<p>Ismeri a munkahelyén (gyakorlati helyén) használt hibavédelmi és túláramvédelmi eszközöket és azok jelzéseit.</p>	<p>Fontosnak tartja a védelmi eszközök ismeretét és használatát. Törekszik a villamos áramhatásaiból adódó kockázat minimalizálására.</p>	<p>A megfelelő szakembert bevonja a hiba megszüntetésébe.</p>

9	Az elvégzett munkát dokumentálja. Szövegszerkesztő, vagy táblázatkezelő programban rögzíti a mérési eredményeket.	Ismeri a gyártási és mérési dokumentációk típusait és azok kötelező tartalmát.	Elkötelezett a végzett munka pontos dokumentálása iránt.	Felelősséget vállal a dokumentumok tartalmáért.	
10	betartja a munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.	munkavégzés-sel kapcsolatos munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi szabályokat.	biztonságos munkavégzés mellett.	önmaga és munkatársai biztonságáért. A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.	

### 1. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:							
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b><u>Gépészeti alapismeretek</u></b>  <b><u>Helyszínei:</u></b> - <b><u>Duális képzőhely</u></b> - <b><u>Szakképző Iskola</u></b>	Műszaki dokumentáció				62		
	Technológiai dokumentációk				2		
	Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások				33		
	Jelképes ábrázolások				5		
	A géprajzkészítés gyakorlata				22		

	Tanulási terület összóraszáma:				62		
--	-----------------------------------	--	--	--	----	--	--

**A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális képzőhely</i></p> <p><i>Éves óraszám: 62 óra</i> <i>Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Technológiai dokumentációk</b></p>	<p>(óra) 2</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Rajztechnikai alapszabványok, előírások, megoldások</b></p>	<p>(óra) 33</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Jelképes ábrázolások</b></p>	<p>(óra) 5</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz.:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A géprajz-készítés gyakorlata</b></p>	<p>(óra) 22</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

**Értékelés**

<p><b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):</p>	<p>A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap</p>
<p><b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):</p>	<p>Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.</p>
<p><b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):</p>	<p><b>Írásbeli</b></p> <p>Komplex szakmai feladatlap</p>
	<p><b>Gyakorlati feladat</b></p> <p>Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentációval</p>

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Műszaki dokumentáció megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Szaktanterem vagy tanműhely	
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Laptop, kivetítő, falitáblák	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Rajzlapok, rajzeszközök, tankönyv,	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</p> <p><b>Helyszín:</b> <i>Duális Képzőhely</i> <i>Éves óraszám: 31 óra</i> <i>Évfolyam: 12.</i></p>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Alapanyagok csoportosítása és tulajdonságai</b>	<b>1</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Anyag-szerkezet-tani alap-ismeretek</b>	<b>2</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A mikro-szerkezet és a tulajdonságok kapcsolata</b>	<b>1</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Fontosabb fémek és ötvözeteik</b>	6 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Szinterelt szerkezeti anyagok</b>	1 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Műanyagok</b>	2 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Segéd-anyagok</b>	2 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Hőkezelő eljárások</b>	6 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz.:	Tartalmi ismertetés <b>Anyagvizsgálat</b>	10 (óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

#### Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	Gyakorlati feladat	Gyakorlati munkavégzés.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):

Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.

#### Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

Az Anyagismeret, anyagvizsgálat megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	--
Eszközök és berendezések:	Szemléltető eszközök, anyagvizsgáló berendezések	
Anyagok és felszerelések:	Különböző fémből, műanyagból készült próbatetek.	---
Egyéb speciális feltételek:		---

### 15. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	<u>Hegesztési technológia előkészítése</u>
--	--

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<u>Hegesztési technológia előkészítése</u>	<u>Hegesztés alapismeretei</u>				62		
<u>Helyszíne:</u> <u>Duális képzőhely</u>	A hegesztés alapfogalmai				1		
	Hegesztési élek előkészítése				20		
	Alkatrészek összeállítása, készülékek használata				19		
	A hegesztés hozag- és segédanyagai				1		
	Hegesztési eltérések				1		
	A hegesztés biztonságtechnikája				2		
	Hegesztő berendezések és azok üzembehelyezése				18		
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				62		

**A Hegesztés alapismeretei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <b>Helyszín:</b></p> <p><b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 62</b> <b>Évfolyam: 12.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés alapfogalmai</b></p>	<p><b>1</b> (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési élek előkészítése, kialakítása</b></p>	<p><b>20</b>(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Alkatrészek összeállítása, készülékek használata</b></p>	<p><b>19</b> (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés hozag- és segédanyagai</b></p>	<p><b>1</b> (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések</b></p>	<p><b>1</b> (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés biztonság-technikája</b></p>	<p><b>2</b> (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztő berendezések és azok üzembe-helyezése</b></p>	<p><b>18</b>(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

**Értékelés**



Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszerek és munkaformák bemutatása. Gyakorlati feladatok végrehajtása. Tudásszint felmérő feladatlap.	
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése.	
	Írásbeli	Teszt, rajzolvasási feladat, szakmai számítási feladatlap
	Gyakorlati feladat	Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentáció alapján. Hegesztés előkészítő műveletei, varratvizsgálat.

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

**A Hegesztés alapismeretei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---

**A Hegesztés alapismeretei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:		---
Eszközök és berendezések:		---
Anyagok és felszerelések:		---
Egyéb speciális feltételek:		---

**3. A tanulási terület tartalmi elemei**

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	<b>Hegesztési feladatok</b>
--	-----------------------------

**A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)**

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
<b><u>Hegesztési feladatok</u></b>	Fogyóelektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)				93		
	Fémek hegeszthetősége bevont elektródás kézi ívhegesztéssel				1		

	Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)				<b>1</b>		
	A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai				<b>1</b>		
	A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája				<b>35</b>		
	Az ívhegesztés kötései				<b>52</b>		
	A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)				<b>1</b>		
	Javító- és felrakóhegesztések				<b>1</b>		
	A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonságtechnikája				<b>1</b>		
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>				<b>93</b>		

**A Fogyóelektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés) megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott m**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Helyszín:</b>  <b>Duális képzőhely</b></p> <p><b>Éves óraszám: 93 óra</b>  <b>Évfolyam: 12.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Fémek hegeszthetősége bevont elektródás kézi ívhegesztéssel</b></p>	<p><b>1(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2.  TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés  <b>Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)</b></p>	<p><b>1(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont ívhegesztő elektródák főbb típusai</b>	1(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztés technológiája</b>	35(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Az ívhegesztés kötései</b>	52(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztéssel készített kötések eltérései (hibái)</b>	1 óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Javító- és felrakóhegesztések</b>	1(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A bevont elektródás kézi ívhegesztés biztonság-techni-kája</b>	1 (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		

<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Tudásszint felmérő feladatlap/teszt.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentummal

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
---	--

**A Fogyóelektródás ívhegesztés bevonatú elektródával (kézi ívhegesztés) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személynév**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

**A Hegesztési feladatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Bevontelektródás ívhegesztő berendezések (inverterek, trafók, dinamók), pozicionálók. Egyéni és kollektív védőeszközök, berendezések.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	különböző bevonatú ívhegesztő elektródák	---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	<u>Gázhegesztés</u>
---	---------------------

**A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)**

	A (szakirányú) oktatás évfolyama	Összes óraszám				
		9.	10.	11.	12.	13.
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>				
<b>Hegesztési feladatok</b>	<b>Gázhegesztés</b>				<b>108,5</b>	
	A gázhegesztés fogalma, lényege				<b>1</b>	
	Gázhegesztő berendezések				<b>1</b>	

	Hegesztőgázok				<b>1</b>		
	Hegesztőláng				<b>1</b>		
	A gázhegesztés technológiája				<b>44</b>		
	A hegesztőláng beállítása				<b>2</b>		
	A hegesztés folyamata				<b>50</b>		
	A gázhegesztés kötése, illesztések, varratalakok				<b>4,5</b>		
	Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel				<b>1</b>		
	A hegesztési kötések eltérései, hibái				<b>1</b>		
	A gázhegesztés jelentősége a javító technikákban				<b>1</b>		
	A gázhegesztés biztonságtechnikája				<b>1</b>		
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>				<b>108,5</b>		

**A Gázhegesztés megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális képzőhely</i></p> <p><i>Éves óraszám: 108,5 óra</i></p> <p><i>Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés fogalma, lényege</b></p>	<p><b>1</b> (óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Gázhegesztő berendezések</b></p>	<p><b>1</b>(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztőgázok</b></p>	<p><b>1</b>(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztőláng</b></p>	<p><b>1</b>(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés technológiája</b>	<b>44(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztőláng beállítása</b>	2óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés folyamata</b>	<b>50(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 8. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés kötési, illesztések, varratalakok</b>	<b>4,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 9. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Fémek hegeszthetősége gázhegesztéssel</b>	<b>1(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
Gyakorlati feladat 10. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztési kötések eltérései, hibái</b>	<b>1(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 11. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés jelentősége a javító technikákban</b>	1(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
	Gyakorlati feladat 12. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A gázhegesztés biztonságtechnikája</b>	1(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos

#### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszerek és munkaformák bemutatása. Gyakorlati feladatok végrehajtása. Tudásszint felmérő feladatlap.				
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése.				
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<table border="1"> <tr> <td><b>Írásbeli</b></td> <td>Teszt, rajzolvasási feladat, szakmai számítási feladatlap</td> </tr> <tr> <td><b>Gyakorlati feladat</b></td> <td>Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentációval. Hegesztés előkészítő műveletei, varratvizsgálat.</td> </tr> </table>	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzolvasási feladat, szakmai számítási feladatlap	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentációval. Hegesztés előkészítő műveletei, varratvizsgálat.
<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzolvasási feladat, szakmai számítási feladatlap				
<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarabok elő- és elkészítése technológiai dokumentációval. Hegesztés előkészítő műveletei, varratvizsgálat.				

**Az érdemjegy megállapításának módja** (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):

Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.

#### A Gázhegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---

#### A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Lánghegesztőműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Lánghegesztő berendezések, pozicionálók. Egyéni és kollektív védőeszközök, berendezések.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Hegesztőgázok, hegesztő pálcák	---

Egyéb speciális feltételek:		---
-----------------------------	--	-----

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	<b>Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés</b>
--	--

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés tantárgy				93		
	A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése				2		
	A hegesztőhuzal				2		
	Védőgázellátás				3		
	A fogyó elektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés technológiája				86		
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				<b>93</b>		

**A Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés tantárgy megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek**



<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b> <b>Helyszín:</b> <b>Duális Képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 93 óra</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A fogyóelektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés berendezése</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztőhuzal</b>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Védőgázellátás</b>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat . TEA-s.4sz:	Tartalmi ismertetés <b>A fogyóelektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés technoló-giája</b>	86(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
<b>Értékelés</b>				
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése. Hegesztési varratok készítése a megadott pozícióban.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>		<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentációval.	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.	
<b>A Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
<b>A Fogyóelektródás védőgázos (MIG/MAG) ívhegesztés megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Ívhegesztő műhely	Szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Fogyóelektródás (MIG/MAG, és töltőhuzalos) ívhegesztő berendezések.	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Aktív és semleges védőgázok, ívhegesztő berendezések, hegesztőhuzalok, egyéni és kollektív védőfelszerelések.	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

### 3. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG)						
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>					
Hegesztési feladatok	Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG)				108,5		
	Volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés				1		

	Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés berendezése					<b>2</b>		
	A volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés hozaganyagai					<b>5</b>		
	A volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés technológiája					<b>49,5</b>		
	A hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés esetén					<b>48</b>		
	Hegesztési eltérések					<b>2</b>		
	A volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés biztonságtechnikája					<b>1</b>		
	<b>Tanulási terület összóraszám:</b>					<b>108,5</b>		

**A Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 108,5 óra Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés</b></p>	<p><b>1(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés berendezése</b></p>	<p><b>2(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés hozaganyagai</b>	<b>5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés technológiája</b>	<b>49,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>hegesztőpisztoly és a hegesztőpálca tartása volfrámelektródás semleges védőgázos ívhegesztés esetén</b>	<b>48(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések</b>	<b>2(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 7. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A</b> <b>volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés biztonságtechnikája</b>	<b>1</b> (óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
--	------------------------------------	--	----------------	-----------------------------------

### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentációval.	

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy
---	---

### A Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
--	--

<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	---
--	-----

### A Volfrámelektrodás semleges védőgázos ívhegesztés (TIG) megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Ívhegesztő műhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	TIG hegesztő berendezés, Egyéni és kollektív védőeszközök, berendezések.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	Semleges védőgázok, hegesztőpálcák	---

Egyéb speciális feltételek:		---
-----------------------------	--	-----

3. A tanulás terület tartalmi elemi

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:	<u>Egyéb hegesztő eljárások</u>
--	---------------------------------

A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)

		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám					
Hegesztési feladatok	<b>Egyéb hegesztő eljárások</b>				15,5		
	Elektromos ellenállás elvén működő eljárások				4		
	A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások				4,5		
	A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések				3		

	A termokémiai elven működő eljárások				2		
	A hegesztés jövője				2		
	<b>Tanulási terület összórászama:</b>				15,5		

**A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 11.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Elektromos ellenállás elvén működő eljárások</b></p>	4(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A mechanikai energia felhasználásán alapuló hegesztő eljárások</b></p>	4,5(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A sugárenergia által végzett ömlesztőhegesztések</b></p>	3(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A termokémiai elven működő eljárások</b></p>	2(óra)	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>A hegesztés jövője</b>	2(óra)	Pl. Egyéni/páros/csoportos
--	------------------------------------	--	--------	----------------------------

#### Értékelés

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentum alapján.	

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy
---	---

#### A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

#### A Egyéb hegesztő eljárások megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Hegesztő műhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Egyéb hegesztő berendezések. Egyéni és kollektív védőeszközök, berendezések.	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---



A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		A hegesztett kötések minőségi követelményei					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Hegesztési feladatok	A hegesztett kötések minőségi követelményei				15,5		
	Hegesztési eltérések csoportba sorolása				2		
	Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai				2		
	A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai				3		
	A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái				5,5		
	Hegesztési feszültségek, alakváltozások				3		
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>				15,5		
<b>A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkafordulatok</b>							

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési eltérések csoportba sorolása</b></p>	<p>2(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési varratok roncsolásos vizsgálatai</b></p>	<p>2(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A hegesztési varratok roncsolásmentes vizsgálatai</b></p>	<p>3(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>A hegesztett kötések minőségi szintjei, kategóriái</b></p>	<p>5,5(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Hegesztési feszültségek, alakváltozások</b></p>	<p>3(óra)</p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p><b>Értékelés</b></p>			

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	Gyártási utasítások értelmezése, szerelési, műveleti utasítások értelmezése. Műszaki rajzok olvasása, értelmezése, készítése.	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Teszt, rajzos feladat, szakmai számítási feladatlap.
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Munkadarab elő- és elkészítése technológiai dokumentum alapján.

<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy
---	---

**A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

**A A hegesztett kötések minőségi követelményei megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	---
<b>Eszközök és berendezések:</b>	Szemléltető eszközök, laptop, projektor	---
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		---
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		---

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**ELSŐ TANULÁSI TERÜLET**

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása  
(Forrás: KKK és PTT)

<b>TEA-s.sz.</b>	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák</b>

	<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskeresőkhöz használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresőket segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresőket segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív késégeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmájáról iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskereső portálokat, és ezeket zetségeinek, képségeinek me</p>
	<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz.</p>	<p>Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Ki tud tölteni önéletrajzablakot, vevgszerkesztő program segítségével soknak megfelelő dokumentumot</p>
	<p>A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állásajánlatához igazít.</p>	<p>Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Szövegszerkesztő program segítségével levele a formai szabályok</p>
	<p>Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskereső folyamatának figyelembevételével.</p>	<p>Ismeri az álláskereső folyamatát.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>		<p>Digitális formanyomtatványoknak megfelelő létrehozása, letöltése és hozzáadása.</p>

	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincs- és nyelvtani tudással rendelkezik.	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatos feladatok elvégzését megszerezni.
	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Teljesen önállóan		

### 16. A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		<u>Munkavállalói idegen nyelv</u>					
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)							
		A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja					
Munkavállalói idegen nyelv	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>				15,5		
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések				2,5		
	Önéletrajz és motivációs levél				5		

	„Small talk” – általános társalgás				<b>3</b>		
	Állásinterjú				<b>5</b>		
	<b>Tanulási terület összóraszám:</b>				<b>15,5</b>		

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><i>Helyszín: Duális Képzőhely Éves óraszám: 15,5 óra Évfolyam: 12.</i></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Állás-keresés lépései állás-hirdetések</b></p>	<p><b>2,5(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Önéletrajz és motivációs levél</b></p>	<p><b>5(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>“Small talk”- általános társalgás</b></p>	<p><b>3(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>
	<p>Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:</p>	<p>Tartalmi ismertetés <b>Állásinterjú</b></p>	<p><b>5(óra)</b></p>	<p><i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i></p>

**Értékelés**

<p><b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b></p>	<p>A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat. Tudásszint felmérő feladatlap</p>	
<p><b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b></p>	<p>Munkavállalói dokumentációk értelmezése, készítése.</p>	
<p><b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b></p>	<p><b>Írásbeli</b></p>	<p>Tesztlapok, feladatlapok.</p>
	<p><b>Gyakorlati feladat</b></p>	<p>Sztuiációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek k</p>

<p><b>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</b></p>	<p>Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy</p>
--	--

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:

**A Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Oktatóterem	
Eszközök és berendezések:	Laptop, kivetítő	
Anyagok és felszerelések:	Feladatlapok, munkaügyi dokumentációk	
Egyéb speciális feltételek:		

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**17. A tanulási terület tartalmi elemei**

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése: Munkavállalói ismeretek

A tanulási területre tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	A (szakirányú) oktatás évfolyama					Összes óraszám
		9.	10.	11.	12.	13.	
		Az évfolyam összes óraszámja					
Munkavállalói ismeretek	<i>Munkavállalói ismeretek</i>				15,5		
	Álláskeresés				4,5		
	Munkajogi alapismeretek				4,5		
	Munkaviszony létesítése				4,5		
	Munkanélküliség				2		
	Tanulási terület összórészámja:				15,5		

**A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

**Értékelés**

**Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):**

Tesztlapok, feladatlapok.

**A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):**

Szituációs feladatok, önéletrajzok, motivációs levelek készítése, társalg

**Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):**

**Írásbeli**

Önéletrajz, motivációs level készítése

**Gyakorlati feladat**

Szituációs feladat végrehajtása.

**A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

**Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:**

**Helyszín:**  
*Duális Képzőhely*  
**Éves óraszám: 15,5 óra**  
**Évfolyam: 12.**

Gyakorlati feladat 1.  
TEA-s.sz:  
**Munkavállalói ismeretek**

Tartalmi ismertetés  
**Álláskeresés**

**4,5(óra)**

*Pl. Egyéni/páros/csoportos*

Gyakorlati feladat 2.  
TEA-s.sz:

Tartalmi ismertetés  
**Munkajogi alapismeretek**

**4,5(óra)**

*Pl. Egyéni/páros/csoportos*



	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkaviszony létesítése</b>	<b>4,5(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés <b>Munkanélküliség</b>	<b>2(óra)</b>	<i>Pl. Egyéni/páros/csoportos</i>

#### Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	A módszer és a munkaforma bemutatása. Gyakorlati feladat.		
A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Munkajogi elméleti ismeretek		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	Önéletrajz, mozivációs level készítése	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	szimulációs feladat teljesítése	

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Témakörönként 1 érdemjegy, de legalább havi 1 érdemjegy.
--	--

#### Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	---

#### A Munkavállalói ismeretek megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Okataóterem	
Eszközök és berendezések:	Laptop, projektor	

<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		



# Képzési program

## Építőipar ágazat

### KŐMŰVES ESTI MUNKAREND

#### *A szakirányú oktatás képzési programja*

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(**Kötelezően** használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

#### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	Az ágazat megnevezése:	Építőipari ágazat
2.	A szakma megnevezése:	Kőműves

3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0732 06 08
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Építőipari ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Falazó kőműves, Gépi vakoló
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Szakképző iskolai oktatásban: 1-
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – <b>kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakalmassági követelményeknek megfelel.!</b> )	
11.	<b>A képzés célja:</b>	
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	Alapfokú iskolai végzettség

**2. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei**  
(Forrás: KKK)

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Elvart viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Önállóság és</b>
Bekapcsolódik a munkaterület átvételi folyamatába. Felméri a munkaterületet, helyszíni bejárást végez. Átadja, illetve átveszi a munkát, munkaterületet.	Megérti a munkaterület és a munka átvételének fontosságát. Ismeri az átadás-átvétel dokumentálásának folyamatát. Ismeri a kivitelezési munka résztvevőit.	Elkötelezett a pontos, precíz munkavégzés és dokumentálás mellett.	Irányítás me munkaterületet és do

Építészeti és tartószerkezeti tervek olvas és értelmez.	Ismeri az építészeti és tartószerkezeti tervek jelöléseit, tartalmát, jelentését. Ismeri a műszaki rajzi ábrázolás szabályait.	Törekszik a műszaki rajzok részletes, precíz értelmezésére.	Önállóan ért...
---	--	---	-----------------

Kialakítja az építési technológiai folyamatok sorrendiségét.	Magabiztosan ismeri az építési-technológiai folyamatok helyes sorrendjét.	Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik a munkavédelmi és a biztonsági szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.	Munkáj... utasítás... segédanyagok fe... leírtak pont... Magára nézve kötelező... me...
Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.	Átfogóan ismeri a kőműves munkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.	Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.	Munka... segédanyagok fe... leírtak pont...
Tervdokumentáció alapján vízszintes és függőleges értelemben kitűzi az egyszerű épületek és megépítendő épületszerkezetek helyét.	Alapszinten ismeri a kitűzés folyamatát, a mérési módszereket és a mérőeszközöket.	Törekszik a precíz, pontos munkavégzésre.	Irányítás mellett ki... kitű... készít. Önállóan, tervdokumentáció alapján ki... épületszerkezetek

A tereprendezéssel és alapozással összefüggésben kézi földmunkát végez.	Ismeri a talajfajtákat és az azok megmunkáláshoz szükséges kéziszerszámokat.		Felelősséget vállal az
Alépitmények talajpára és talajnedvesség elleni szigetelését végzi bitumenes szigetelő anyagok felhasználásával.	Ismeri a talajpára és talajnedvesség elleni szigetelések anyagait és azok kivitelezési technológiáját.	Elkötelezett a munkakörnyezetér e, a veszélyes anyagok megfelelő kezelése mellett.	

Tervdokumentáció alapján kő, kerámia, pórusbeton, beton és polisztirolhab anyagú falazóelemekből hagyományos és korszerű ragasztott technológiával teherhordó és nem teherhordó falszerkezeteket épít.	Ismeri a hatékony munkavégzési módszereket. Ismeri a hagyományos és a passzívházak építésének technológiáját. Kiválasztja a falazatok kivitelezéséhez szükséges anyagokat, gépeket, szerszámokat, eszközöket.	Törekszik a falazott szerkezetek szakszerű kivitelezésére. Nyitott a más szakmák képviselőivel való együttműködésre. Nyitott az új technológiák megismerésére.	Felelősséget vállal az  Önellent
--	---	--	--

<p>Tervdokumentáció alapján falszerkezetekben kialakítandó acél, vasbeton, kerámia anyagú és kéregelemes, egyenesvonalú nyílásáthidalásokat helyez el, valamint íves nyílásáthidalásokat falaz.</p>	<p>Ismeri az egyenesvonalú és az íves vonalvezetésű nyílásáthidalások (boltövek) erőjátékát, anyagait, segédszerkezeteit és kivitelezési technológiáját.</p>	<p>Törekszik az áthidalások szakszerű kivitelezésére.</p>	
<p>Korszerű égéstermékkelvezető berendezéseket (kéményeket) és szellőzőket épít. Meglévő, hagyományos (falazott) égéstermékkelvezető berendezések (kémények) falazatát helyreállítja.</p>	<p>Ismeri a korszerű és hagyományos kémények, szellőzők anyagait. Ismeri a korszerű (előregyártott elemes) és hagyományos kémények építési technológiáját, valamint kapcsolatukat más épületszerkezetekhez.</p>	<p>Betartja a korszerű kémények építésére vonatkozó szabványokat, gyártói utasításokat, előírásokat. Törekszik a kémények, szellőzők szakszerű kivitelezésére.</p>	
<p>Födémet épít előregyártott szerkezetek felhasználásával.</p>	<p>Ismeri az előregyártott födém szerkezetek anyagait és szerkezeti kialakításukat.</p>	<p>Törekszik a kivitelezési sorrend betartására a munkavédelmi szabályok betartása mellett.</p>	<p>Felelőss</p>

<p>Falazatok, vakolatok és kémények készítéséhez</p> <p>szükséges</p> <p>munkaállványt épít és bont.</p> <p>Előregyártott áthidalók és</p> <p>födémszerkezetek</p> <p>építéséhez elhelyező állványt épít és bont.</p>	<p>Ismeri a falazáshoz és vakoláshoz szükséges hagyományos és korszerű</p> <p>munkaállványok, az előregyártott szerkezetek</p> <p>beépítéséhez</p> <p>szükséges elhelyező állványok építési és bontási sorrendjét, előírásait.</p>	<p>Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.</p>	
<p>Monolit beton aljzatokat, esztrichet, valamint alapesteket,</p> <p>vasbeton fal, pillér, oszlop, födém,</p> <p>koszorú, áthidaló és</p> <p>lépcső szerkezeteket épít.</p>	<p>Ismeri a helyszíni monolit beton és</p> <p>vasbeton szerkezetek anyagait, azok</p> <p>tulajdonságait, és a készítésükre vonatkozó</p> <p>technológiai</p> <p>előírásokat. Ismeri az</p> <p>esztrichek anyagait, készítésükre vonatkozó</p> <p>technológiai előírásokat.</p>	<p>Felismeri a munkavégzés</p> <p>egy-egy fázisaiban a</p> <p>veszélyhelyzeteket, ezért mindent megtesz annak elkerülésére.</p> <p>Nyitott a más szakmák</p> <p>képviselőivel való együttműködésre.</p>	<p>Felelős</p> <p>Önellátó</p>
<p>Egyszerű beton és vasbeton szerkezetek</p> <p>zsaluzását, vasalását végzi.</p> <p>Egyszerű látszóbeton szerkezetet épít.</p>	<p>Ismeri a fűrészaruk fajtáit,</p> <p>megmunkálásuk</p> <p>módjait. Ismeri az</p> <p>egyszerű zsaluzatok</p> <p>készítésének szakmai szabályait. Ismeri a vasalási terveket. Ismeri a betonacélok szerkezetekben</p> <p>elfoglalt szerepét.</p> <p>Ismeri a látszóbeton felületek</p> <p>kialakításának technológiai előírásait.</p>	<p>Törekszik a vonatkozó</p> <p>kivitelezési előírások betartására.</p>	



Falazó és vakoló habarcsot állít elő kézi és gépi úton.	Ismeri a falazó és vakoló habarcsok alapanyagait, a hagyományos és korszerű habarcsok előállításának technológiáját.	Törekszik a minőségi munkavégzésre.	Felelőss
---	--	-------------------------------------	----------

Beltéri és kültéri felületeken kézi és gépi vakolást végez hagyományos és korszerű vakolóanyagokkal.	Ismeri a bel- és kültérre alkalmas vakolóanyagokat, azok tulajdonságait, a vakolási technológiákat.	Törekszik a vonatkozó kivitelezési előírások és a vonatkozó munkavédelmi szabályok betartására.	Felelőss Önellene
Homlokzatok komplex hőszigetelését (teljes hőszigetelő rendszer - THR) végzi.	Ismeri a THR készítésének anyagait, technológiáját.		Felelőss Önellene
Beton, kő és kerámia anyagú térburkolatot fektet.	Ismeri a térburkolatok készítésének anyagait, technológiáját.		
Látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetet készít.	Ismeri a látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetek készítésének anyagait, technológiáját.		

<p>Épületszerkezetek bontási és átalakítási munkáit a vonatkozó szakmai szabályok, előírások szerint végzi. Utólagos nyílásáttöréseket és kiváltásokat készít.</p>	<p>Ismeri a bontási és átalakítási munkák helyes technológiai sorrendjét. Ismeri a bontási és átalakítási munkák kihatását a megmaradó épületszerkezetekre.</p> <p>Ismeri az utólagos nyíláskiváltások készítésének technológiáját.</p> <p>Ismeri a bontási hulladékok kezelési szabályait.</p>	<p>Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.</p> <p>Elkötelezett a vonatkozó hulladékgazdálkodási előírások betartása mellett.</p>	<p>Munkájá</p> <p>fog</p> <p>kö</p>
<p>Villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket a gyártói használati utasítások szerint kezel.</p>	<p>Ismeri az egyes munkafolyamatokhoz szükséges villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket, tartozékaikat és azok gyártói és használati előírásait.</p>	<p>Törekszik a szabályos, balesetmentes, a gyártói előírások szerinti munkavégzésre.</p>	<p>A</p> <p>a munka</p> <p>rend</p> <p>gyártói h</p>
<p>Alapvető irodai szoftvereket alapszinten kezel.</p> <p>Portfóliót készít, prezentációt állít össze, digitális eszközöket használ.</p>	<p>Ismeri az alapvető irodai szoftvereket (elektronikus dokumentumok, prezentációk), azok készítési szabályait, előírásait, jellemző formáit.</p>	<p>Fogékony az új szoftverek megismerése iránt. Szakmai szakkifejezéseket használ írásban és szóban.</p> <p>Elkötelezett munkájának pontos dokumentálása iránt.</p>	<p>Önáll</p> <p>pre</p> <p>we</p> <p>b</p>

Különböző épületszerkezetek (alaptestek, falszerkezetek, áthidalások, födémek, koszorúk, vakolatok, szigetelések, burkolatok)  anyagszükségleti számításait elvégzi.	Átlátja a tervdokumentációt.  Ismeri a tervjeleket. Ismeri az alapvető matematikai  összefüggéseket,  mértékegységeket, mértékegység-  átváltási módszereket.	Elkötelezett a pontos  munkavégzés és annak  dokumentálása mellett.	anyag
A munkavégzés során betartja a kőműves  szakmára vonatkozó  munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a kőműves munka végzésével  kapcsolatos munka-, tűz-, baleset- és  környezetvédelmi szabályokat.	Elkötelezett a biztonságos és balesetmentes munkavégzés mellett.	Felelősség  bi  berendezés
Felhasználói szinten ismeri a korszerű 3D modellezési  technológiákhoz (pl.:  BIM) kapcsolódó információkinyerési  lehetőségeket és a  munkája során  szükség esetén ezeket alkalmazza.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D  modelleket és  formátumokat kezelő szoftvereket és a modellek  információtartalmát képes kinyerni a  feladatellátáshoz szükséges mértékben.		Munkája so  dok  elér

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és

**A szakirányú oktatásba történő  
belépés feltételei** (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség/sikeres ágazati vizsga
----	-----------------------	--

2.	Alkalmassági követelmények	
2.1	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	szükséges
2.2	Pályaalkalmassági vizsgálat	nem szükséges

**1. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

Funkció	Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. ka)
1.	Tanműhelyvezető			
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy			
3.	Oktató(k)			
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)			

**2. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Szaktanterem, tanműhely, adminisztrációs iroda, ir
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök;</li> <li>● kitűző eszközök;</li> <li>● földmunkák kézi szerszámai;</li> <li>● kézi és gépi talajtömörítő eszközök;</li> <li>● kőműves munkák kézi szerszámai;</li> <li>● víz- és hőszigetelés eszközei, gépei;</li> <li>● faipari kéziszerszámok;</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> <li>● támasztólétra;</li> <li>● korszerű zsaluzatok;</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések;</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> <li>● térkő roppantó, térkővágó gép;</li> <li>● vizes téglavágógép tartozékokkal;</li> <li>● nivelláló készlet;</li> <li>● habarcsterítő kocsi;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● betonkeverő gép;</li> <li>● egyéni védőeszközök;</li> <li>● munkabiztonsági eszközök, felszerelés;</li> <li>● internetkapcsolattal rendelkező projektor és irodai (szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációs programok);</li> <li>● munkakörnyezet biztosításhoz szükséges eszközök;</li> <li>● kishaszongépjármű;</li> <li>● szelektív hulladéktároló edények;</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Adalékanyagok, kötőanyagok, falazóanyagok, nyílászárók, betonacélok, faanyagok
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

**3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)**

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	385,5	53 %
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	349,5	47 %
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	735	<b>100%</b>

**4. Tanulási területek (Forrás: PTT)**

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület összes óraszám</b>
	<b>Munkavállalói idegennyelv</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>31</b>
1.	Alépitményi munkák	40	15,5	55,5
2.	Felépitményi munkák	281	165	446
3.	Befejező munkák	64,5	49	113,5
4.	Komplex szakmai ismeretek		89	89
	<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>	<b>385,5</b>	<b>349,5</b>	<b>735</b>

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**ELSŐ TANULÁSI TERÜLET**

**3. A tanulási területéhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása** (Forrás: KKK és PTT)

	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Ákö</b>
	Felméri a munkaterületet, helyszíni bejárást végez. Felméri a munkafeladat időbeli végrehajthatóságát, megtervezi a munkafolyamatot. Anyagszükségletet számol. Felvonul a megfelelő eszközökkel, munkaerővel a munkaterületre. Átadja, illetve átveszi a munkát, munkaterületet.	Ismeri a helyszíni előkészítő munkálatok menetét. Ismeri az anyagszükséglet számítás menetét. Ismeri a kivitelezési munka résztvevőit. Ismeri a mérőeszközöket, berendezéseket. Tud kivitelezési dokumentációt olvasni, értelmezni. Ismeri a helyszíni befejező munkálatok menetét.	Teljesen önállóan	Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik a szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.	Fényképes d
	Részt vesz az épületek helyének meghatározásában a kitűzési munkálatok során.	Ismeri az épületek kitűzésének menetét.	Irányítással	Törekszik a kitűzési munkálatok során a pontosságra, együttműködésre. Törekszik a szakmai együttműködésre.	Fényképes d
	Szükség szerint elvégzi a tereprendezést, irtási munkákat.	A szükséges szerszámok, eszközök megfelelő alkalmazása.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a síkalapok szakszerű kivitelezésére.	Fényképes d
	Tervdokumentáció alapján elkészíti az alapozással kapcsolatos földmunkákat, a munkaárok és munkagödör kialakítását.	Ismeri a talajok fajtáit jellemzőit, a földmunkák elvégzésére vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a beton és vasbeton szerkezetek elkészítése során az előírások betartására. Törekszik a vízszigetelés megfelelő elkészítésére és az aljzatrétegek szakszerű kialakítására.	Fényképes d
	A tervdokumentáció alapján elkészíti a síkalapokat.	Ismeri a síkalapok alkalmazási területeit, az azok szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, és	Fényképes d

	Elkészíti a monolit beton- és vasbeton alépítményi szerkezeteket.	Ismeri a beton, vasbeton szerkezetekhez szükséges alapanyagokat és a helyszínen készített beton és vasbeton előállítási módjait.	Irányítással		
	Alkalmazza az alépítményi szigetelési technológiát, a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Aljzat rétegrendet alakít ki talajon fekvő padló esetén.	Ismeri a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Tisztában van az alépítményi szerkezetek szigetelési technológiájával, az aljzatrétegek megfelelő kialakításával.	Instrukció alapján részben önállóan	mindent megtesz azok elkerülésére. Képes a tervdokumentáció alapján pontos számításokat végezni.	
	Az alépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Jelöljön ki egy elemet.		
	A síkalapok alapozási tervét átlátja, tervolvasást végez, a részleteket megérti.	Ismeri az alapozási terveket, a síkalapok ábrázolását.	Instrukció alapján részben önállóan		
	A tervdokumentáció alapján elkészíti az alapozáshoz kapcsolódó földmunkák szakmai számítási feladatait.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		Szövegszerke használata.
	A tervdokumentáció alapján kiszámítja a síkalapozás anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		Szövegszerke használata.

#### 4. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Alépítményi munkák
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>	
<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>	

		11.	12.			
Tanulási terület megnevezése	terület	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja			
			e	gy	e	gy
Alépitményi munkák		<b>Földmunkák és alapok</b>		9	15.5	31
		<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	9		46,5	

**A Földmunkák és alapok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Évesórászáma: 9 óra</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Fel- és levonulás kialakítása, megszervezése, felvonulás folyamata,	(ó 2
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Talajok fajtái, jellemzői	2
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Tereprendezés, irtási munkák	2
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Épületek kitézése, zsinórállvány készítése Kézi és gépi földmunkák Alapszerkezetek földmunkái Kapcsolódó munkavédelmi előírások Kapcsolódó szakmai számítások	3
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> Síkalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása	3
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 31</b>			



Évfolyam: 11.			
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Mélyalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása	3
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Válaszfalak alapozása	3
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Alapok lépcsőztetése	3
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Alépítményi szigetelések anyagai, szigetelési technológiák	3
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Aljzat rétegrendek kialakítása talajon fekvő padló esetén	3
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> A beton összetevői, tulajdonságait módosító adalékszerek és kiegészítő anyagok, előállításának módja.  Betonbedolgozási technológiák, eszközei és gépei  A beton szilárdulási folyamata és az ezt befolyásoló tényezők  A betonok alkalmazási területei, osztályozásuk, jelölésük  Betonok tömörítésének módjai különböző szerkezetek esetén  A beton utókezelésére vonatkozó előírások  Különleges betonok fajtái, alkalmazási területük	3
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> Betonacélok fajtái, mérete, tulajdonságai	3
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> A célbetétek elhelyezése és szerepe a vasbeton szerkezetekben  Betontakarás  Vasszerelési munkák megkezdésének feltételei  Betonozás megkezdésének feltételei  Munkavédelmi előírások, védőruhák, védőfelszerelése	4

<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <i>Alapozási tervek, szakmai számítás</i>  Helyszín: Szakképző Iskola  Éves óraszám: 18 óra  Évfolyam:10	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: <b>Alapozási tervek, szakmai számítás</b>  Alapozási tervek formai követelményei  Síkalapok ábrázolása, alapozási sík		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: <b>Alapozási tervek, szakmai számítás</b>  Alapozási részletek megismerése, tervolvasás  Alapok méretei, lépcsőztetés ábrázolása		
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz: <b>Alapozási tervek, szakmai számítás</b>  Alapozáshoz kapcsolódó szakmai számítási feladatok, anyagszükséglet-számítás  Tervolvasás, aljzatrétegredek		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):		<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
		<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):		Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

...

#### **MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET: Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület**

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

(Forrás: KKK és PTT)

<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűd</b>
Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.	Átfogóan ismeri a kőművesmunkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.	Teljesen önállóan	Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.
Elkészíti a teherhordó falszerkezeteket a tervdokumentáció alapján. Falszerkezetet talajnedvesség, talajpára ellen szigetel.	Ismeri a falazóanyagokat, a falazáshoz szükséges eszközöket, szerszámokat, gépeket.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a felépítményi szerkezetek szakszerű elkészítésére.  Törekszik a szellőzők és a kémények szakszerű kialakítására.
Tervdokumentáció alapján elkészíti a nem teherhordó falszerkezeteket. Falszerkezetet talajnedvesség, talajpára ellen szigetel.	Ismeri a falazóanyagokat, a falazáshoz szükséges eszközöket, szerszámokat, gépeket.	Instrukció alapján részben önállóan	Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, és mindent megtesz azok elkerülésére.

Kéményt, különböző típusú szellőzőket épít.	Tisztában van a kémények és szellőzők szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokkal.	Irányítással	Képes a rendelkezésre tervdokumentációt átlátni és alapján pontos számításokat végezni
Elkészíti a monolit beton- és vasbeton falszerkezeteket.	Ismeri a helyszínen készített beton-, vasbeton szerkezetek készítésére vonatkozó technológiai előírásokat Ismeri az egyszerű monolit vasbeton szerkezetek hagyományos és korszerű zsaluzási technikáit, a látszóbeton felületek kialakításának technológiai előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Falazóállványt épít és bont.	Ismeri az állványok építésére és bontására vonatkozó előírásokat.	Irányítással	
A felépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Átlátja a tervdokumentációkat, tervolvasást végez.	Ismeri a tervi jelöléseket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Tervdokumentáció alapján elvégzi a felépítményi munkák anyagszükségletének számítását.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	
<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	<b>Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület</b>		
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>			

		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Ö
		11.		12.		
Tanulási megnevezése	terület	Tantárgyak és témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszama			
			e	gy	e	gy
Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület		Falszerkezetek	18	36	31	46,5
		Nyílásáthidalók, boltövek	18	9	15,5	31
		Koszorúk, födémelek, boltozatok	18	64	31	46,5
		Lépcsők, rámpák	18	27	15,5	31
			72	136	93	155
		Tanulási terület összóraszama:	208		248	
<b>A Falszerkezetek ..... megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>						

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszama és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 136</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. Falszerkezetek és falazóhabarcsok anyagai TEA-s.sz:	Természetes falazóelemek anyagai Mesterséges falazóelemek fajtái Zsaluzóelemek Falazatoknál alkalmazott építési kötőanyagok (habarcsok, ragasztók) típusai, jellemzői és alkalmazási területük Anyag-előkészítés, anyagmozgatás gépei Építési segéd szerkezetek, egyszerű vakoló- és falazóállványok	(óra 9
	Gyakorlati feladat 2. Teherhordó falszerkezetek TEA-s.sz:	Kitűzési alapismeretek Falszerkezetek A falazás általános szabályai Falszerkezetek hibái, javítása Falszerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	(óra 9

	Gyakorlati feladat 3. Nem teherhordó falszerkezetek TEA-s.sz:	Nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, a falazási munkálatok ismerete Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai:	9
	Gyakorlati feladat 4. Kémények, szellőzők TEA-s.sz:	Kémények rendeltetése, típusai Kémény működése, huzatot befolyásoló tényezők Kéményekkel kapcsolatos ismeretek Szellőzők típusai, jellemzői Kémények készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	(óra) 9
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 46,5</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 2. Teherhordó falszerkezetek TEA-s.sz:	Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai Függőleges vasbeton szerkezetek készítése monolit vasbetonból Falazási munkák eszközei, gépei	12
	Gyakorlati feladat 3. Nem teherhordó falszerkezetek TEA-s.sz:	Nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, a falazási munkálatok ismerete Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai:	12
	Gyakorlati feladat 4. Kémények, szellőzők TEA-s.sz:	Kémények rendeltetése, típusai Kémény működése, huzatot befolyásoló tényezők Kéményekkel kapcsolatos ismeretek: Szellőzők típusai, jellemzői Kémények készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	12
	Gyakorlati feladat 5. Épületszerkezetek bontása TEA-s.sz:	Épületszerkezetek bontása Elbontott anyagok kezelése, tárolása, újra hasznosítása, környezetvédelem Bontási munkálatok munkavédelmi előírásai	10,5
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: Falidomkötések kialakítása, rajzi ábrázolása  Falszerkezetek, falazatok anyagjelölése terveken Falazatok részletrajzai, szerkezeti kapcsolatok		

	Alaprajzok, metszetek homlokzati tervjeleinek értelmezése Anyagszükséglet meghatározása tervdokumentáció alapján	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása, munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése, hozzárendelése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése, feliratozása, feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentáció alapján
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**A Nyílásáthidalók, boltövek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 9</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. Boltövek TEA-s.sz:	Boltövek anyagai, alakjai Boltövek típusai, csoportosítása Boltövek erőjátéka, teherátadási módok Boltövek részei	(ó 4
	Gyakorlati feladat 2. Nyílásáthidalók TEA-s.sz:	Fagerendás áthidalások Monolit vasbeton áthidalások  Zsaluzás, alátámasztás, vasszerelés, hőszigetelés, betonozás Acélgerendás áthidalások	(ó 5
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 31</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. Boltövek TEA-s.sz:	Kőanyagú boltövek szerkezeti kialakítása Téglaboltövek szerkezeti kialakítása Monolit vasbeton boltövek készítése	15
	Gyakorlati feladat 2. Nyílásáthidalók TEA-s.sz:	Az előregyártott vasbeton nyílásáthidalások típusai Előregyártott nyílásáthidalók hőszigetelési megoldásai Nyílásáthidalók készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	16
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Nyílásáthidalók, boltövek		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése, feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval	



<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**A Koszorúk, födécek, boltozatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 64</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. Koszorúk szerkezeti kialakítása  TEA-s.sz:	Koszorúk szerkezeti kialakítása Falkötő vasak szerepe, elhelyezése Vasbeton koszorú szerepe, szerkezeti sajátosságai Koszorúk típusai:	(óra) 25
	Gyakorlati feladat 2. Födémek aljzatok  TEA-s.sz:	Födém rendeltetése, szerkezeti részei Födémek osztályozása: Hagyományos fafödémek  Acélgerendás födécek Korszerű fafödémek	(óra) 25
	Gyakorlati feladat 3 Boltozatok TEA-s.sz:	Erkély, függőfolyosó, loggia	(óra) 14

<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 46,5</b> <b>Évfolyam: 12</b>	Gyakorlati feladat 1. Koszorúk szerkezeti kialakítása  TEA-s.sz:	Koszorú és nyílásáthidaló kapcsolata, koszorúval egybeépített nyílásáthidalás Térdfali koszorú szerepe, kialakítása Koszorúval egybeépített párkány sajátosságai Zsaluzás, vasszerelés, hőszigetelési megoldások Koszorú és fedélszerkezet kapcsolata	12,5
	Gyakorlati feladat 2. Födémek aljzatok  TEA-s.sz:	Monolit vasbeton födémek anyagai és szerkezeti kialakításuk Előregyártott vasbeton födémek anyagai, szerkezeti kialakításuk Aljzat rétegrendek kialakítása, felépítése különböző típusú födémek	12
	Gyakorlati feladat 3 Födémek aljzatok  TEA-s.sz:	Boltozatok	11
	Gyakorlati feladat 4 Boltozatok  TEA-s.sz:	Erkély, függőfolyosó, loggia	11
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Koszorúrészletek tervei Számítási feladatok tervdokumentáció alapján  TEA-s.sz:		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Födémtervek, gerendakiosztás tervei, tervolvasási feladatok, részletrajzok megismerése Koszorúk és födémek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások  TEA-s.sz:		
	... Tantárgy témakörének megnevezése 3 Boltozatok TEA-s.sz		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>		

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	Gyakorlati feladat	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	

**A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	

**A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	tanterem/tanműhely
Eszközök és berendezések:	2.2 pontban	
Anyagok és felszerelések:	2.3 pontban	
Egyéb speciális feltételek:		

**A Lépcsők, rámpák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat 1. Lépcsőkről általánosan	Lépcsőkről általánosan A lépcső fogalma, szerepe A lépcsők elemei, szerkezetei részei A lépcsők anyagai talmi ismertetés
	Gyakorlati feladat 2. Kültéri lépcsők	Külső lépcsők
	Gyakorlati feladat 3	Beltéri lépcsők

	Beltéri lépcsők TEA-s.sz:	
	Gyakorlati feladat 4 Rámpák, lejtők TEA-s.sz:	Épületen belüli és külső rámpák elhelyezési megoldásai
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 31</b> <b>Évfolyam: 12</b>	Gyakorlati feladat 2. Kültéri lépcsők TEA-s.sz:	Külső lépcsők
	Gyakorlati feladat 3 Beltéri lépcsők TEA-s.sz:	Beltéri lépcsők
	Gyakorlati feladat 4 Rámpák, lejtők TEA-s.sz:	Épületen belüli és külső rámpák elhelyezési megoldásai
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: Külső lépcsők	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: Beltéri lépcsők	
	...	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: Rámpák, lejtők TEA-s.sz:	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>Gyakorlati feladat.</li> <li>Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	

A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
Helyiségek:	Tanműhely	tanterem/tanműhely
Eszközök és berendezések:	2.2 pontban	
Anyagok és felszerelések:	2.3 pontban	
Egyéb speciális feltételek:		

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Harmadik tanulási terület: Befejező munkák

### 5. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Elvégzi a vakolóhabarcsok keverését.	Ismeri a vakolatok alapanyagait, vakolóhabarcs előállítását.	Teljesen önállóan	Képes szakszerűen elvégezni a bel- kültéri vakoló munkákat.
Vakolóállványt épít és bont.	Ismeri az állványok építésére és bontására vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Beltéri falfelületen és födémén kézi vakolást végez.	Ismeri a beltéri vakolóanyagokat, a kézi és gépi vakolási technológiát.	Teljesen önállóan	
Beltéri felületeken gépi vakolást végez.	Ismeri a beltéri vakolóanyagokat, a gépi vakolási technológiát.	Teljesen önállóan	

Elvégzi a kültéri vakolási munkálatokat lábazati falon.	Ismeri a kültéri vakolóanyagokat, a vakolás technológiai sorrendjét.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a kültéri vakolási munkálatokat homlokzaton.	Ismeri a különböző anyagú kültéri vakolóanyagokat, a vakolás technológiai sorrendjét.	Teljesen önállóan	
Homlokzati hőszigetelő rendszert alkalmaz.	Ismeri a homlokzati hőszigetelő rendszerek anyagait, a készítésükre vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
A vakolási munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Átlátja a tervdokumentációkat, tervolvasást végez.	Ismeri a tervi jelöléseket.	Teljesen önállóan	
Tervdokumentáció alapján kiszámítja a vakolási munkák anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a térburkolatok kitűzési munkáit. Térburkolást megelőző földmunkákat végez.	Ismeri és szakszerűen alkalmazza a kitűzőeszközöket.	Teljesen önállóan	Törekszik a kialakítás során a pontosságra, együttműködésre.
Elhelyezi a térburkolat szegélyeit.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan	Képes szakszerűen elkészíteni tereplépcsőket.
Térburkolati rétegrendet alakít ki. Gondoskodik a vízvezető elemek elhelyezéséről, a vízvezetők szerkezeti kialakításáról.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan	Elkötelezett a minőséges munkavégzés iránt.
Különböző anyagú térburkolatot helyez el, majd hézagkitöltést és tömörítést, tisztítást végez.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan	Felismeri munkavégzés egy-egy fázisaiban rejtő veszélyhelyzeteket, mindent megtesz az elkerülésére.
Elkészíti a tervdokumentáció alapján a tereplépcsőket.	Ismeri a tereplépcsők szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	Képes a rendelkezésére álló tervdokumentációt

Ragasztott lábázat burkolatot helyez el különböző anyagú fogadófelületekre. Színes lábázatvakolatot készít különböző anyagú fogadófelületekre.	Ismeri a ragasztott lábázatburkolatok anyagait, készítésük technológiáját. Tisztában van a színes lábázatvakolatok kivitelezési technológiájával.	Teljesen önállóan	alapján pont számításokat végezni
Látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetet készít.	Ismeri a látszó téglaburkolatú réteges falszerkezet kivitelezésére vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	
Betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Tisztában van a munka- és balesetvédelmi előírásokkal.	Teljesen önállóan	
Kiszámolja a térburkolatok anyagszükségletét a helyszíni felmérés és a rendelkezésre álló burkolati terv alapján.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	
Tervdokumentáció alapján meghatározza a lábázatburkolatok, látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetek, lábázatvakolatok anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	

## 6. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Befejező munkák</b>				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>						
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>				<b>Ös</b>
		<b>10.</b>		<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>				
		<b>e</b>	<b>gy</b>	<b>e</b>	<b>gy</b>	
Befejező munkák	Vakolási munkák	18	18	15,5	15,5	67
	Kültéri burkolatok			15,5	31	46
		18	18	31	46,5	
	<b>Tanulási terület összórászáma:</b>	36		77,5		11
<b>A ... Vakolási munkák.. megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>						

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 18</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Beltéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Kötőanyagok, vakolatok Habarcsok keverése (kézi és gépi keverés) Kézi vakolási technológiák Gépi vakolási technológiák	(óra) 9
	Gyakorlati feladat 2. <b>Kültéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Kültéri vakolatok aljzatai Felületi struktúrák Vakolatrendszerek, vakolattípusok Kültéri vakolatok anyagai	(óra) 9
			(óra)
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 15,5</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Beltéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Habarcskeverés eszközeinek, gépeinek használata Vakolás szerszámainak használata Kézi vakolat készítése különböző felületeken Gépi vakolat készítése különböző felületeken	(óra) 7
	Gyakorlati feladat 2. <b>Kültéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Lábazatvakolatok készítése Homlokzati hőszigetelő rendszerek jellemzői, készítésük	(óra) 8,5
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: <b>Beltéri vakolás</b>		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: <b>Kültéri vakolás</b>		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> </ul>	



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezésének feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	

**A Vakolási munkák.. megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

**A Vakolási munkák.. megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

...

**A ... Kültéri burkolatok.. megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 31</b> <b>Évfolyam: 12.</b>	Gyakorlati feladat 1. Térburkolás TEA-s.sz:	Térburkolatok anyagai Térburkolat készítésének előkészítő munkái Térburkolatok rétegrendje Térburkolatok készítésének eszközei, gépei	(óra) 8
	Gyakorlati feladat 2. Kültéri falburkolat készítése TEA-s.sz:	Lábazatburkolatok anyagai Különböző anyagú lábazati falak felületének előkészítése, vízszigetelése, hőszigetelése Homlokzati hőszigetelő rendszer készítése lábazaton Ragasztott lábazatburkolatok készítése, sajátosságai Színes lábazatvakolatok Egyéb lábazatok	(óra) 8

			(óra)
	Gyakorlati feladat 3 Térburkolás TEA-s.sz:	Térburkolat készítése: – Kitűzés – Földmunkák – Szegélyek elhelyezése – Vízvezetés – Alaprétegek elkészítése – Burkolóelemek fektetése – Mozgási hézag kialakítása – Felület tömörítése, hézagolása, tisztítása Tereplépcsők anyagai Tereplépcsők sajátosságai, szerkezeti kialakításuk	(óra) 8
	Gyakorlati feladat 4. Kültéri falburkolat készítése TEA-s.sz:	Lábazatburkolatok és látszó téglaburkolatú, réteges falszerkezet anyagszükségletének meghatározása Lábazatburkolatok és látszó téglaburkolatú réteges falszerkezet készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	(óra) 7,5
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: Térburkolatok anyagai Térburkolat készítésének előkészítő munkái Térburkolatok rétegendje Térburkolatok készítésének eszközei, gépei		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Termék készítése műszaki tervdokumentációval	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat		

A Kültéri burkolatok.. megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
A Kültéri burkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	Tanműhely	tanterem/tanműhely
Eszközök és berendezések:	2.2 pontban	
Anyagok és felszerelések:	2.3 pontban	
Egyéb speciális feltételek:		

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET Komplex szakmai ismeretek

**7. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)**

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános kompete
1.	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Á kö
...	Elvégzi a földmunkákkal kapcsolatos szakmai számítási feladatokat a helyszíni felmérés és a tervdokumentációk alapján.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	Képes a rendelkezésre álló tervdokumentációt átlátni és azok alapján pontos számításokat végezni.	
n.	Síkalapok készítéséhez anyagszükségletet számol a rendelkezésre álló tervdokumentáció alapján.	Ismeri az alapozási terveket, a síkalapok ábrázolását. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		

	Kiszámolja a teherhordó szerkezetek anyagszükségletét a tervdokumentáció alapján.	Ismeri a teherhordó szerkezeteket ábrázoló terveket, tervjeleket. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Kiszámolja a nem teherhordó szerkezetek anyagszükségletét a tervdokumentáció alapján.	Ismeri a nem teherhordó szerkezeteket ábrázoló terveket, tervjeleket. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Alaprajz és metszet alapján meghatározza a beltéri vakolatok anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Tervdokumentáció alapján kültéri vakolatok, lábázatvakolatok és lábázatburkolatok készítéséhez szükséges anyagok mennyiségét számítja ki.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Térburkolási munkákkal kapcsolatos szakmai számítási feladatokat végez.	Tisztában van a szükséges szakmai számítási ismeretekkel.	Teljesen önállóan		
	Kiszámolja az aljzatok rétegfelépítéséhez szükséges anyagok mennyiségét.	Átlátja a rétegrendek felépítését, a rendelkezésre álló terveket.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Tartószerkezeti terv alapján betonacélmennyiségi kimutatást készít.	Átlátja az egyszerűbb tartószerkezeti terveket.	Teljesen önállóan		
	Felhasználói szinten ismeri az Épületinformációs modellezéshez kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén alkalmazza ezeket.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges információtartalmának kinyerési módjait.	Teljesen önállóan		BIM ren

8.

A tanulási terület tartalmi elemei

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Komplex szakmai ismeretek				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszám (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Ös
		10.		11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
		e	gy	e	gy	
Komplex szakmai ismeretek	Szakmai portfólió	27	0	15,5	0	42
	Szakmai számítás			46,5		46
		27		62		
		27		62		89

**A Szakmai pórtfólió megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Gyakorlati feladat 1 Szakmai számítás  TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés	(óra)
	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Szakmai informatika		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: szakmai pórtfólió készítése TEA-s.sz:		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>Gyakorlati feladat.</li> <li>Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
		<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> </ul>

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		<ul style="list-style-type: none"> <li>épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>épületszerkezetek csomópontjainak értelm feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>Szakmai számítás/ anyagszükségletének m</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentáció va

Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat
--	--

**A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
---	--

**A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	Tanműhely	tanterem/tanműhely
Eszközök és berendezések:	2.2 pontban	
Anyagok és felszerelések:	2.3 pontban	
Egyéb speciális feltételek:		

**A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:	Gyakorlati feladat	Tartalmi ismertetés	(óra)
	1 Szakmai számítás		
Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:	TEA-s.sz:		
		Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Szakmai számítás	

**Értékelés**

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

## 2. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Munkavállalói idegen nyelv	
<b>A tanulási területre tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja</b> (Forrás: PTT)		
	<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>	<b>Összes óraszám</b>
	<b>11.</b>	
	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>	

Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és a témakörök megnevezése		31		
Munkavállalói idegen nyelv Szakképző intézmény	<b>Munkavállalói idegen nyelv</b>				
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		5		
	Önéletrajz és motivációs levél		10		
	Small talk-általános társalgás		6		
	Állásinterjú		10		
<b>A munkavállalói idegen nyelv tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>					

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:			Egyéni
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>  <b>36 óra</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 2. Az álláskeresés lépései, álláshirdetések TEA-s.sz:			5(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 2 Önéletrajz és motivációs levél TEA-s.sz:			10(óra) egyéni
	Tantárgy témakörének megnevezése 3. Small talk-általános társalgás			6 (óra)



	Tantárgy témakörének megnevezése Állásinterjú TEA-s.sz:	: 10 (óra)
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	feladatlap
	<b>Gyakorlati feladat</b>	-
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	feladatlap érdemjegye	
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	SZMSZ szerint	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	Idegen nyelvtanári végzettség	
<b>A munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>		nyelvi labor, szaktanterem
<b>Eszközök és berendezések:</b>		IKT eszközök
<b>Anyagok és felszerelések:</b>		
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		



# Képzési program

## Építőipar ágazat

### KŐMŰVES NAPPALI MUNKAREND

#### A szakirányú oktatás képzési programja

Tantárgyalapú oktatásszervezés esetén

(**Kötelezően** használandó forrásmunkák a szakma KKK-ja és PTT-je!)

#### I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

**1. A szakma alapadatai** (Forrás: KKK és/vagy PTT)

1.	<b>Az ágazat megnevezése:</b>	Építőipari ágazat
2.	<b>A szakma megnevezése:</b>	Kőműves
3.	<b>A szakma azonosító száma:</b>	4 0732 06 08
4.	<b>A szakma szakmairányai:</b>	-
5.	<b>A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
6.	<b>A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:</b>	4
7.	<b>Ágazati alapoktatás megnevezése:</b>	Építőipari ágazati alapoktatás
8.	<b>Kapcsolódó részsakmák megnevezése:</b>	Falazó kőműves, Gépi vakoló
9.	<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:</b>	Szakképző iskolai oktatásban: 1-
10.	<b>A szakirányú oktatásra egy időben fogadható tanulók, illetve képzésben részt vevő személyek maximális létszáma:</b> (Figyelem! A duális képzőhely a szakképzési munkaszerződés megkötését megelőzően a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek számára – jogszabályban foglalt rendelkezések megtartásával – <b>kiválasztási eljárást folytathat le.</b> Szakképzési munkaszerződés azzal a tanulóval, illetve a képzésben részt vevő személlyel köthető, aki a <b>szakmára előírt egészségügyi feltételeknek és pályaalakmassági követelményeknek megfelel.!</b> )	
11.	<b>A képzés célja:</b>	
12.	<b>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</b>	Alapfokú iskolai végzettség

**3. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei**  
(Forrás: KKK)

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és
Bekapcsolódik a munkaterület átvételi folyamatába. Felméri a munkaterületet, helyszíni bejárást végez. Átadja, illetve átveszi a munkát, munkaterületet.	Megérti a munkaterület és a munka átvételének fontosságát. Ismeri az átadás-átvétel dokumentálásának folyamatát. Ismeri a kivitelezési munka résztvevőit.	Elkötelezett a pontos, precíz munkavégzés és dokumentálás mellett.	Irányítás me munkaterületet és do
Építészeti és tartószerkezeti tervek olvas és értelmez.	Ismeri az építészeti és tartószerkezeti tervek jelöléseit, tartalmát,	Törekszik a műszaki rajzok részletes, precíz értelmezésére.	Önálló ért

	<p>jelentését. Ismeri a műszaki rajzi ábrázolás szabályait.</p>		
--	---	--	--

<p>Kialakítja az építési technológiai folyamatok sorrendiségét.</p>	<p>Magabiztosan ismeri az építési-technológiai folyamatok helyes sorrendjét.</p>	<p>Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására.</p> <p>Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik a munkavédelmi és a biztonsági szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.</p>	<p>Munkaj</p> <p>utasítás</p> <p>segédanyagok fe</p> <p>leírtak pont</p> <p>Magára nézve kötelező</p> <p>me</p>
<p>Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.</p>	<p>Átfogóan ismeri a kőműves munkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.</p>	<p>Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.</p>	<p>Munka</p> <p>segédanyagok fe</p> <p>leírtak pont</p>
<p>Tervdokumentáció alapján vízszintes és függőleges értelemben kitűzi az egyszerű épületek és megépítendő épületszerkezetek helyét.</p>	<p>Alapszinten ismeri a kitűzés folyamatát, a mérési módszereket és a mérőeszközöket.</p>	<p>Törekszik a precíz, pontos munkavégzésre.</p>	<p>Irányítás mellett ki</p> <p>kitű</p> <p>készít. Önállóan,</p> <p>tervdokumentáció</p> <p>alapján ki</p> <p>épületszerkezetek</p>

A tereprendezéssel és alapozással összefüggésben kézi földmunkát végez.	Ismeri a talajfajtákat és az azok megmunkáláshoz szükséges kéziszerszámokat.		Felelősséget vállal az
Alépitmények talajpára és talajnedvesség elleni szigetelését végzi bitumenes szigetelő anyagok felhasználásával.	Ismeri a talajpára és talajnedvesség elleni szigetelések anyagait és azok kivitelezési technológiáját.	Elkötelezett a munkakörnyezetér e, a veszélyes anyagok megfelelő kezelése mellett.	

Tervdokumentáció alapján kő, kerámia, pórusbeton, beton és polisztirolhab anyagú falazóelemekből hagyományos és korszerű ragasztott technológiával teherhordó és nem teherhordó falszerkezeteket épít.	Ismeri a hatékony munkavégzési módszereket. Ismeri a hagyományos és a passzívházak építésének technológiáját. Kiválasztja a falazatok kivitelezéséhez szükséges anyagokat, gépeket, szerszámokat, eszközöket.	Törekszik a falazott szerkezetek szakszerű kivitelezésére. Nyitott a más szakmák képviselőivel való együttműködésre. Nyitott az új technológiák megismerésére.	Felelősséget vállal az  Önelleno
--	---	--	--

<p>Tervdokumentáció alapján falszerkezetekben kialakítandó acél, vasbeton, kerámia anyagú és kéregelemes, egyenesvonalú nyílásáthidalásokat helyez el, valamint íves nyílásáthidalásokat falaz.</p>	<p>Ismeri az egyenesvonalú és az íves vonalvezetésű nyílásáthidalások (boltövek) erőjátékát, anyagait, segédszerkezeteit és kivitelezési technológiáját.</p>	<p>Törekszik az áthidalások szakszerű kivitelezésére.</p>	
<p>Korszerű égéstermékkelvezető berendezéseket (kéményeket) és szellőzőket épít. Meglévő, hagyományos (falazott) égéstermékkelvezető berendezések (kémények) falazatát helyreállítja.</p>	<p>Ismeri a korszerű és hagyományos kémények, szellőzők anyagait. Ismeri a korszerű (előregyártott elemes) és hagyományos kémények építési technológiáját, valamint kapcsolatukat más épületszerkezetekhez.</p>	<p>Betartja a korszerű kémények építésére vonatkozó szabványokat, gyártói utasításokat, előírásokat. Törekszik a kémények, szellőzők szakszerű kivitelezésére.</p>	
<p>Födémeket épít előregyártott szerkezetek felhasználásával.</p>	<p>Ismeri az előregyártott födém szerkezetek anyagait és szerkezeti kialakításukat.</p>	<p>Törekszik a kivitelezési sorrend betartására a munkavédelmi szabályok betartása mellett.</p>	<p>Felelőss</p>

<p>Falazatok, vakolatok és kémények készítéséhez</p> <p>szükséges</p> <p>munkaállványt épít és bont.</p> <p>Előregyártott áthidalók és</p> <p>födémszerkezetek</p> <p>építéséhez elhelyező állványt épít és bont.</p>	<p>Ismeri a falazáshoz és vakoláshoz szükséges hagyományos és korszerű</p> <p>munkaállványok, az előregyártott szerkezetek</p> <p>beépítéséhez</p> <p>szükséges elhelyező állványok építési és bontási sorrendjét, előírásait.</p>	<p>Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.</p>	
<p>Monolit beton aljzatokat, esztrichet, valamint alapesteket,</p> <p>vasbeton fal, pillér, oszlop, födém,</p> <p>koszorú, áthidaló és</p> <p>lépcső szerkezeteket épít.</p>	<p>Ismeri a helyszíni monolit beton és</p> <p>vasbeton szerkezetek anyagait, azok</p> <p>tulajdonságait, és a készítésükre vonatkozó</p> <p>technológiai</p> <p>előírásokat. Ismeri az</p> <p>esztrichek anyagait, készítésükre vonatkozó</p> <p>technológiai előírásokat.</p>	<p>Felismeri a munkavégzés</p> <p>egyres fázisaiban a</p> <p>veszélyhelyzeteket , ezért mindent megtesz annak elkerülésére.</p> <p>Nyitott a más szakmák</p> <p>képviselőivel való együttműködésre.</p>	<p>Felelős</p> <p>Önellátó</p>
<p>Egyszerű beton és vasbeton szerkezetek</p> <p>zsaluzását, vasalását végzi.</p> <p>Egyszerű látszóbeton szerkezetet épít.</p>	<p>Ismeri a fűrészaruk fajtáit,</p> <p>megmunkálásuk</p> <p>módjait. Ismeri az</p> <p>egyszerű zsaluzatok</p> <p>készítésének szakmai szabályait. Ismeri a vasalási terveket. Ismeri a betonacélok szerkezetekben</p> <p>elfoglalt szerepét.</p> <p>Ismeri a látszóbeton felületek</p> <p>kialakításának technológiai előírásait.</p>	<p>Törekszik a vonatkozó</p> <p>kivitelezési előírások betartására.</p>	

Falazó és vakoló habarcsot állít elő kézi és gépi úton.	Ismeri a falazó és vakoló habarcsok alapanyagait, a hagyományos és korszerű habarcsok előállításának technológiáját.	Törekszik a minőségi munkavégzésre.	Felelőss
---	--	-------------------------------------	----------

Beltéri és kültéri felületeken kézi és gépi vakolást végez hagyományos és korszerű vakolóanyagokkal.	Ismeri a bel- és kültérre alkalmas vakolóanyagokat, azok tulajdonságait, a vakolási technológiákat.	Törekszik a vonatkozó kivitelezési előírások és a vonatkozó munkavédelmi szabályok betartására.	Felelőss Önellene
Homlokzatok komplex hőszigetelését (teljes hőszigetelő rendszer - THR) végzi.	Ismeri a THR készítésének anyagait, technológiáját.		Felelőss Önellene
Beton, kő és kerámia anyagú térburkolatot fektet.	Ismeri a térburkolatok készítésének anyagait, technológiáját.		
Látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetet készít.	Ismeri a látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetek készítésének anyagait, technológiáját.		



<p>Épületszerkezetek bontási és átalakítási munkáit a vonatkozó szakmai szabályok, előírások szerint végzi. Utólagos nyílásáttöréseket és kiváltásokat készít.</p>	<p>Ismeri a bontási és átalakítási munkák helyes technológiai sorrendjét. Ismeri a bontási és átalakítási munkák kihatását a megmaradó épületszerkezetekre.</p> <p>Ismeri az utólagos nyíláskiváltások készítésének technológiáját.</p> <p>Ismeri a bontási hulladékok kezelési szabályait.</p>	<p>Törekszik a balesetmentes munkavégzésre.</p> <p>Elkötelezett a vonatkozó hulladékgazdálkodási előírások betartása mellett.</p>	<p>Munkájá</p> <p>fog</p> <p>kö</p>
<p>Villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket a gyártói használati utasítások szerint kezel.</p>	<p>Ismeri az egyes munkafolyamatokhoz szükséges villamos kéziszerszámokat és építőipari kisgépeket, tartozékaikat és azok gyártói és használati előírásait.</p>	<p>Törekszik a szabályos, balesetmentes, a gyártói előírások szerinti munkavégzésre.</p>	<p>A</p> <p>a munka</p> <p>rend</p> <p>gyártói h</p>
<p>Alapvető irodai szoftvereket alapszinten kezel.</p> <p>Portfóliót készít, prezentációt állít össze, digitális eszközöket használ.</p>	<p>Ismeri az alapvető irodai szoftvereket (elektronikus dokumentumok, prezentációk), azok készítési szabályait, előírásait, jellemző formáit.</p>	<p>Fogékony az új szoftverek megismerése iránt. Szakmai szakkifejezéseket használ írásban és szóban.</p> <p>Elkötelezett munkájának pontos dokumentálása iránt.</p>	<p>Önáll</p> <p>pre</p> <p>we</p> <p>b</p>

<p>Különböző épületszerkezetek (alaptestek, falszerkezetek, áthidalások, födémek, koszorúk, vakolatok, szigetelések, burkolatok)</p> <p>anyagszükségleti számításait elvégzi.</p>	<p>Átlátja a tervdokumentációt.</p> <p>Ismeri a tervjeleket. Ismeri az alapvető matematikai összefüggéseket, mértékegységeket, mértékegység-átváltási módszereket.</p>	<p>Elkötelezett a pontos munkavégzés és annak dokumentálása mellett.</p>	anyag
<p>A munkavégzés során betartja a kőműves szakmára vonatkozó munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.</p>	<p>Ismeri a kőműves munka végzésével kapcsolatos munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.</p>	<p>Elkötelezett a biztonságos és balesetmentes munkavégzés mellett.</p>	<p>Felelősség</p> <p>bi</p> <p>berendezés</p>
<p>Felhasználói szinten ismeri a korszerű 3D modellezési technológiákhoz (pl.: BIM) kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén ezeket alkalmazza.</p>	<p>Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket és a modellek információtartalmát képes kinyerni a feladatellátáshoz szükséges mértékben.</p>		<p>Munkája so</p> <p>dok</p> <p>elér</p>

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és

**A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei** (Forrás: KKK)

1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség/sikerese ágazati vizsga
2.	Alkalmassági követelmények	

2.1	Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat	szükséges
2.2	Pályaalkalmassági vizsgálat	nem szükséges

**5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek**

Funkció		Végzettség	Szakképzettség (szakképesítés)	Szakirányú szakmai gyakorlat	Egyéb (pl. ka)
1.	Tanműhelyvezető				
2.	Szakirányú oktatásért felelős személy				
3.	Oktató(k)				
4.	Műszaki, fizikai dolgozó(k)				

**6. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek**

1.	Helyiségek (tanterem, tanműhely, tanterem, adminisztrációs iroda, irattár stb.):	Szaktanterem, tanműhely, adminisztrációs iroda, ir
2.	Eszközök és berendezések (Forrás: KKK):	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mérő és jelölő eszközök;</li> <li>● kitűző eszközök;</li> <li>● földmunkák kézi szerszámai;</li> <li>● kézi és gépi talajtömörítő eszközök;</li> <li>● kőműves munkák kézi szerszámai;</li> <li>● víz- és hőszigetelés eszközei, gépei;</li> <li>● faipari kéziszerszámok;</li> <li>● faipari gépek, eszközök, tartozékok;</li> <li>● szerelő és bontó szerszámok;</li> <li>● korszerű munkaállványok;</li> <li>● támasztólétra;</li> <li>● korszerű zsaluzatok;</li> <li>● anyagmozgató gépek, berendezések;</li> <li>● építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;</li> <li>● térkő roppantó, térkővágó gép;</li> <li>● vizes téglavágógép tartozékokkal;</li> <li>● nivelláló készlet;</li> <li>● habarcsterítő kocsis;</li> <li>● betonkeverő gép;</li> <li>● egyéni védőeszközök;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• munkabiztonsági eszközök, felszerelés</li> <li>• internetkapcsolattal rendelkező számítógép, projektor és irodai eszközök (szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációs program)</li> <li>• munkakörnyezet biztosításhoz szükséges eszközök</li> <li>• kishasznongépjármű;</li> <li>• szelektív hulladéktároló edények;</li> </ul>
3.	<b>A tananyag-, illetve tematikai egységek (tantárgyak, témakörök) teljesítéséhez szükséges anyagok és felszerelések:</b>	Adalékanyagok, kötőanyagok, falazóanyagok, nyílászárók, betonacélok, faanyagok
4.	<b>Egyéb speciális feltételek:</b>	

**7. A szakirányú oktatás tervezett időtartama** (Forrás: PTT)

1.	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra):</b>	1206	72 %
2.	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):</b>	469	28 %
3.	<b>A foglalkozások összes óraszám:</b>	1675	<b>100%</b>

**8. Tanulási területek** (Forrás: PTT)

	<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése</b>	<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)</b>	<b>Tantermi/elméleti foglalkozások (óra)</b>	<b>A tanulási terület óraszám</b>
	<b>Munkavállalói idegennyelv</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
1.	Alépitményi munkák	116	18	134
2.	Felépitményi munkák	793,5	152	945,5
3.	Befejező munkák	247,5	51,5	299
4.	Komplex szakmai ismeretek	49	185,5	234,5
	<b>A tanulási területek összes óraszám:</b>	<b>1206</b>	<b>149</b>	<b>1675</b>

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**ELSŐ TANULÁSI TERÜLET**

**9. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása** (Forrás: KKK és PTT)

	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>Közelítő értékelési skála</b>

	<p>Felméri munkaterületet, helyszíni bejárást végez. Felméri munkafeladat időbeli végrehajthatóságát, megtervezi munkafolyamatot. Anyagszükségletet számol. Felvonul megfelelő eszközökkel, munkaerővel munkaterületre. Átadja, illetve átveszi a munkát, munkaterületet.</p>	<p>Ismeri a helyszíni előkészítő munkálatok menetét. Ismeri az anyagszükséglet számítás menetét. Ismeri a kivitelezési munka résztvevőit. Ismeri mérőeszközöket, berendezéseket. Tud kivitelezési dokumentációt olvasni, értelmezni. Ismeri a helyszíni befejező munkálatok menetét.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Törekszik a munkavégzésből adódó kockázat minimalizálására. Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Törekszik a szabályok betartása mellett a legjobb kivitelezési megoldások alkalmazására.</p>	<p>Fényképes d</p>
	<p>Részt vesz az épületek helyének meghatározásában a kitűzési munkálatok során.</p>	<p>Ismeri az épületek kitűzésének menetét.</p>	<p>Irányítással</p>	<p>Törekszik a kitűzési munkálatok során a pontosságra, együttműködésre.</p>	<p>Fényképes d</p>
	<p>Szükség szerint elvégzi a tereprendezést, irtási munkákat.</p>	<p>A szükséges szerszámok, eszközök megfelelő alkalmazása.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Törekszik a szakmai együttműködésre.</p> <p>Törekszik a síkalapok szakszerű kivitelezésére.</p>	<p>Fényképes d</p>
	<p>Tervdokumentáció alapján elkészíti az alapozással kapcsolatos földmunkákat, a munkaárok és munkagödör kialakítását.</p>	<p>Ismeri a talajok fajtáit jellemzőit, a földmunkák elvégzésére vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Törekszik a beton és vasbeton szerkezetek elkészítése során az előírások betartására.</p> <p>Törekszik a vízszigetelés megfelelő elkészítésére és az aljzatrétegek szakszerű kialakítására.</p>	<p>Fényképes d</p>
	<p>A tervdokumentáció alapján elkészíti a síkalapokat.</p>	<p>Ismeri a síkalapok alkalmazási területeit, az azok szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, és</p>	<p>Fényképes d</p>
	<p>Elkészíti a monolit beton- és vasbeton alépitményi szerkezeteket.</p>	<p>Ismeri a beton, vasbeton szerkezetekhez szükséges alapanyagokat és a helyszínen készített beton és vasbeton előállítási módjait.</p>	<p>Irányítással</p>		

	Alkalmazza az alépítményi szigetelési technológiát, a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Aljzat rétegrendet alakít ki talajon fekvő padló esetén.	Ismeri a talajnedvesség és talajpára elleni szigetelések anyagait. Tisztában van az alépítményi szerkezetek szigetelési technológiájával, az aljzatrétegek megfelelő kialakításával.	Instrukció alapján részben önállóan	mindent megtesz azok elkerülésére.  Képes a tervdokumentáció alapján pontos számításokat végezni.	
	Az alépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Jelöljön ki egy elemet.		
	A síkalapok alapozási tervét átlátja, tervolvasást végez, a részleteket megérti.	Ismeri az alapozási terveket, a síkalapok ábrázolását.	Instrukció alapján részben önállóan		
	A tervdokumentáció alapján elkészíti az alapozáshoz kapcsolódó földmunkák szakmai számítási feladatait.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		Szövegszerke használata.
	A tervdokumentáció alapján kiszámítja a síkalapozás anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		Szövegszerke használata.
TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és kompetenciák
1.					
...					
n.					

### 10. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>	Alépítményi munkák		
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>			
<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>			
	<table border="1"> <tr> <td><b>10.</b></td> <td><b>11.</b></td> </tr> </table>	<b>10.</b>	<b>11.</b>
<b>10.</b>	<b>11.</b>		

Tanulási megnevezése	terület	Tantárgyak és a témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja	
Alépitményi munkák		<b>Földmunkák és alapok</b>	72	62
		Talajok, földmunkák	18	
		Alapozás	36	62
		Alapozási tervek megvalósítása	18	0
		<b>Tanulási terület összóraszámja:</b>	72	62

**A Földmunkák és alapok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><b>Duális képzőhely</b> Éves óraszám: 54 Évfolyam: 10.</p>	Gyakorlati feladat 1. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Fel- és levonulás kialakítása, megszervezése, felvonulás folyamata,	(6 3
	Gyakorlati feladat 2. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Talajok fajtái, jellemzői	3
	Gyakorlati feladat 3. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Tereprendezés, irtási munkák	5
	Gyakorlati feladat 4. TEA-s.sz:	<b>Talajok, földmunkák</b> Épületek kitűzése, zsinórállvány készítése Kézi és gépi földmunkák Alapszerkezetek földmunkái Kapcsolódó munkavédelmi előírások Kapcsolódó szakmai számítások	7
	Gyakorlati feladat 5. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> Síkalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása	8
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Mélyalapok fajtái, jellemzői, anyagai és szerkezeti kialakítása	8
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Válaszfalak alapozása	4
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Alapok lépcsőztetése	4

	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Alépitményi szigetelések anyagai, szigetelési technológiák	4
	Gyakorlati feladat 6. TEA-s.sz	<b>Alapozás</b> Aljzat rétegrendek kialakítása talajon fekvő padló esetén	8
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 62</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> A beton összetevői, tulajdonságait módosító adalékszerek és kiegészítő anyagok, előállításának módja. Betonbedolgozási technológiák, eszközei és gépei A beton szilárdulási folyamata és az ezt befolyásoló tényezők A betonok alkalmazási területei, osztályozásuk, jelölésük Betonok tömörítésének módjai különböző szerkezetek esetén A beton utókezelésére vonatkozó előírások Különleges betonok fajtái, alkalmazási területük	32
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> Betonacélok fajtái, mérete, tulajdonságai	6
	Gyakorlati feladat n. TEA-s.sz:	<b>Alapozás</b> A célbetétek elhelyezése és szerepe a vasbeton szerkezetekben Betontakarás Vasszerelési munkák megkezdésének feltételei Betonozás megkezdésének feltételei Munkavédelmi előírások, védőruhák, védőfelszerelése	24
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b> Alapozási tervek, szakmai számítás Helyszín: Szakképző Iskola Éves óraszám: 18 óra Évfolyam:10	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: <b>Alapozási tervek, szakmai számítás</b> Alapozási tervek formai követelményei Síkalapok ábrázolása, alapozási sík		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz: <b>Alapozási tervek, szakmai számítás</b> Alapozási részletek megismerése, tervolvasás Alapok méretei, lépcsőztetés ábrázolása		
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz: <b>Alapozási tervek, szakmai számítás</b> Alapozáshoz kapcsolódó szakmai számítási feladatok, anyagszükséglet-számítás Tervolvasás, aljzatrétegrendek		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	



Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	Gyakorlati feladat	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	

**A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek**

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	

**A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek**

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínen
Helyiségek:	Tanműhely	tanterem/tanműhely
Eszközök és berendezések:	2.2 pontban	
Anyagok és felszerelések:	2.3 pontban	
Egyéb speciális feltételek:		

...

**MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET: Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület**

A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűd
Kiválasztja és szakszerűen felhasználja a kőműves munkák végzéséhez szükséges építő- és segédanyagokat.	Átfogóan ismeri a kőművesmunkák megvalósításához szükséges anyagokat, azok tulajdonságait és alkalmazásuk technológiáját.	Teljesen önállóan	Törekszik az építő- és segédanyagok szakszerű és gazdaságos felhasználására.

Elkészíti a teherhordó falszerkezeteket a tervdokumentáció alapján. Falszerkezetet talajnedvesség, talajpára ellen szigetel.	Ismeri a falazóanyagokat, a falazáshoz szükséges eszközöket, szerszámokat, gépeket.	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a felépítményi szerkezet szakszerű elkészítésére.  Törekszik a szellőzők és a kémény szakszerű kialakítására.  Felismeri a munkavégzés egyes fázisaiban rejlő veszélyhelyzeteket, mindent megtesz azok elkerülésére.  Képes a rendelkezésre tervdokumentációt átlátni és alapján pontos számításokat végezni.
Tervdokumentáció alapján elkészíti a nem teherhordó falszerkezeteket. Falszerkezetet talajnedvesség, talajpára ellen szigetel.	Ismeri a falazóanyagokat, a falazáshoz szükséges eszközöket, szerszámokat, gépeket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Kéményt, különböző típusú szellőzőket épít.	Tisztában van a kémények és szellőzők szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokkal.	Irányítással	
Elkészíti a monolit beton- és vasbeton falszerkezeteket.	Ismeri a helyszínen készített beton-, vasbeton szerkezetek készítésére vonatkozó technológiai előírásokat Ismeri az egyszerű monolit vasbeton szerkezetek hagyományos és korszerű zsaluzási technikáit, a látszóbeton felületek kialakításának technológiai előírásait.	Instrukció alapján részben önállóan	
Falazóállványt épít és bont.	Ismeri az állványok építésére és bontására vonatkozó előírásokat.	Irányítással	
A felépítményi munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, a védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Átlátja a tervdokumentációkat, tervolvasást végez.	Ismeri a tervi jelöléseket.	Instrukció alapján részben önállóan	
Tervdokumentáció alapján elvégzi a felépítményi munkák anyagszükségletének számítását.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	

A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:		Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület				
A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)						
		A (szakirányú) oktatás évfolyama				Ös
		10.		11.		
Tanulási terület megnevezése	Tantárgyak és témakörök megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
		e	gy	e	gy	
Felépítményi munkák megnevezésű tanulási terület	<b>Falszerkezetek</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>15,5</b>	<b>93</b>	28
	Falszerkezetek és falazóhabarcsok anyagai	9	32			
	Teherhordó falszerkezetek	9	48	4	34	
	Nem teherhordó falszerkezetek	9	32	4	32	
	Kémények, szellőzők	9	32	4	18	
	Épületszerkezetek bontása			3,5	9	
	<b>Nyílásáthidalók, boltövek</b>		<b>108</b>		<b>77,5</b>	18
	Boltövek		22		31	
	Nyílásáthidalók		86		46,5	
	<b>Koszorúk, födémek, boltozatok</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>31</b>	<b>77,5</b>	28
	Koszorúk szerkezeti kialakítása	12	52	7	19	
	Födémek aljzatok	20	78	10	20,5	
	Boltozatok	----	----	7	19	
	Erkélyek, függőfolyosók, loggiák	4	14	7	19	
	<b>Lépcsők, rámpák</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>15,5</b>	<b>77,5</b>	18
Lépcsőkről általánosan	3	14	-----	-----		
Kültéri lépcsők	3	14	6	30		

Beltéri lépcsők	9	30	6,5	32,5	
Rámpák, lejtők	3	14	3	15	
	<b>90</b>	<b>468</b>	<b>62</b>	<b>325,5</b>	
<b>Tanulási terület összór száma:</b>	558		387,5		94

**A Falszerkezetek ..... megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 144</b> <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1. Falszerkezetek és falazóhabarcsok anyagai</p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>Természetes falazóelemek anyagai</p> <p>Mesterséges falazóelemek fajtái</p> <p>Zsaluzóelemek</p> <p>Falazatoknál alkalmazott építési kötőanyagok (habarcsok, ragasztók) típusai, jellemzői és alkalmazási területük</p> <p>Anyag-előkészítés, anyagmozgatás gépei</p> <p>Építési segéd szerkezetek, egyszerű vakoló- és falazóállványok</p>	(óra 32
	<p>Gyakorlati feladat 2. Teherhordó falszerkezetek</p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>Kitűzési alapismeretek</p> <p>Falszerkezetek</p> <p>A falazás általános szabályai</p> <p>Falszerkezetek hibái, javítása</p> <p>Falszerkezetek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások</p>	(óra 48
	<p>Gyakorlati feladat 3. Nem teherhordó falszerkezetek</p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>Nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, a falazási munkálatok ismerete</p> <p>Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai:</p>	32
	<p>Gyakorlati feladat 4. Kémények, szellőzők</p> <p>TEA-s.sz:</p>	<p>Kémények rendeltetése, típusai</p> <p>Kémény működése, huzatot befolyásoló tényezők</p> <p>Kéményekkel kapcsolatos ismeretek</p> <p>Szellőzők típusai, jellemzői</p> <p>Kémények készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások</p>	(óra 32
<p><b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 93</b> <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 2. Teherhordó falszerkezetek</p>	<p>Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai</p> <p>Függőleges vasbeton szerkezetek készítése monolit vasbetonból</p> <p>Falazási munkák eszközei, gépei</p>	34

	TEA-s.sz:		
	Gyakorlati feladat 3. Nem teherhordó falszerkezetek TEA-s.sz:	Nem teherhordó falszerkezetek kivitelezése, a falazási munkálatok ismerete Különböző falszerkezetek készítésének technológiai előírásai:	32
	Gyakorlati feladat 4. Kémények, szellőzők TEA-s.sz:	Kémények rendeltetése, típusai Kémény működése, huzatot befolyásoló tényezők Kéményekkel kapcsolatos ismeretek: Szellőzők típusai, jellemzői Kémények készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	18
	Gyakorlati feladat 5. Épületszerkezetek bontása TEA-s.sz:	Épületszerkezetek bontása Elbontott anyagok kezelése, tárolása, újra hasznosítása, környezetvédelem Bontási munkálatok munkavédelmi előírásai	9
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz: Falidomkötések kialakítása, rajzi ábrázolása Falszerkezetek, falazatok anyagjelölése terveken Falazatok részletrajzai, szerkezeti kapcsolatok Alaprajzok, metszetek homlokzati tervjeleinek értelmezése Anyagszükséglet meghatározása tervdokumentáció alapján		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>Gyakorlati feladat.</li> <li>Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása, munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>épületszerkezetek felismerése, megnevezése, kapcsolódásuk az épületszerkezetekhez</li> <li>épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése, feliratozása, feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>	
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Termék készítése műszaki tervdokumentáció alapján	
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>			

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A Nyílásáthidalók, boltövek megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 108</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. Boltövek TEA-s.sz:	Boltövek anyagai, alakjai Boltövek típusai, csoportosítása Boltövek erőjátéka, teherátadási módok Boltövek részei	(ó 22
	Gyakorlati feladat 2. Nyílásáthidalók TEA-s.sz:	Fagerendás áthidalások Monolit vasbeton áthidalások Zsaluzás, alátámasztás, vasszerelés, hőszigetelés, betonozás Acélgerendás áthidalások	(ó 88
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 77,5</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. Boltövek TEA-s.sz:	Kőanyagú boltövek szerkezeti kialakítása Téglá boltövek szerkezeti kialakítása Monolit vasbeton boltövek készítése	36
	Gyakorlati feladat 2. Nyílásáthidalók TEA-s.sz:	Az előregyártott vasbeton nyílásáthidalások típusai Előregyártott nyílásáthidalók hőszigetelési megoldásai Nyílásáthidalók készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások	46
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>			
<b>Értékelés</b>			

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

<b>A Koszorúk, földékek, boltozatok megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák</b>			
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>	Gyakorlati feladat 1. Koszorúk szerkezeti kialakítása  TEA-s.sz:	Koszorúk szerkezeti kialakítása Falkötő vasak szerepe, elhelyezése Vasbeton koszorú szerepe, szerkezeti sajátosságai Koszorúk típusai:	(óra) 52

<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 144</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 2. Födémek aljzatok TEA-s.sz:	Födém rendeltetése, szerkezeti részei Födémek osztályozása: Hagyományos fafödémek  Acélgerendás födémek Korszerű fafödémek	(óra) 78
	Gyakorlati feladat 3 Boltozatok TEA-s.sz:	Erkély, függőfolyosó, loggia	(óra) 14
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 77,5</b> <b>Évfolyam: 11</b>	Gyakorlati feladat 1. Koszorúk szerkezeti kialakítása TEA-s.sz:	Koszorú és nyílászáthidaló kapcsolata, koszorúval egybeépített nyílászáthidalás Térdfali koszorú szerepe, kialakítása Koszorúval egybeépített párkány sajátosságai Zsaluzás, vasszerelés, hőszigetelési megoldások Koszorú és fedélszerkezet kapcsolata	19
	Gyakorlati feladat 2. Födémek aljzatok TEA-s.sz:	Monolit vasbeton födémek anyagai és szerkezeti kialakításuk Előregyártott vasbeton födémek anyagai, szerkezeti kialakításuk Aljzat rétegrendek kialakítása, felépítése különböző típusú födémek	20,5
	Gyakorlati feladat 3 Födémek aljzatok TEA-s.sz:	Boltozatok	19
	Gyakorlati feladat 4 Boltozatok TEA-s.sz:	Erkély, függőfolyosó, loggia	19
<b>Tantermi/elméleti          foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Koszorúrészletek tervei Számítási feladatok tervdokumentáció alapján  TEA-s.sz:		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2. : Födémtervek, gerendakiosztás tervei, terolvadási feladatok, részletrajzok megismerése Koszorúk és födémek készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások		



	TEA-s.sz:
	... Tantárgy témakörének megnevezése 3 Boltozatok TEA-s.sz

Értékelés		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

**A Lépcsők, rámpák megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám:</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. Lépcsőkről általánosan TEA-s.sz:	Lépcsőkről általánosan A lépcső fogalma, szerepe A lépcsők elemei, szerkezetei részei A lépcsők anyagai talmi ismertetés
	Gyakorlati feladat 2. Kültéri lépcsők TEA-s.sz:	Külső lépcsők
	Gyakorlati feladat 3 Beltéri lépcsők TEA-s.sz:	Beltéri lépcsők
	Gyakorlati feladat 4 Rámpák, lejtők TEA-s.sz:	Épületen belüli és külső rámpák elhelyezési megoldásai
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 77,5</b> <b>Évfolyam: 11</b>	Gyakorlati feladat 2. Kültéri lépcsők TEA-s.sz:	Külső lépcsők
	Gyakorlati feladat 3 Beltéri lépcsők TEA-s.sz:	Beltéri lépcsők
	Gyakorlati feladat 4 Rámpák, lejtők TEA-s.sz:	Épületen belüli és külső rámpák elhelyezési megoldásai
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:	
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:	
	...	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: Rámpák, lejtők TEA-s.sz:	
<b>Értékelés</b>		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>épületszerkezetek csomópontjainak értelmezésének feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A ..... megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

## II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### Harmadik tanulási terület: Befejező munkák

#### 11. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Elvégzi a vakolóhabarcsok keverését.	Ismeri a vakolatok alapanyagait, vakolóhabarcs előállítását.	Teljesen önállóan	Képes szakszerűen elvégezni a belső és kültéri vakoló munkákat.
Vakolóállványt épít és bont.	Ismeri az állványok építésére és bontására vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	

Beltéri falfelületen és földemen kézi vakolást végez.	Ismeri a beltéri vakolóanyagokat, a kézi és gépi vakolási technológiát.	Teljesen önállóan	
Beltéri felületeken gépi vakolást végez.	Ismeri a beltéri vakolóanyagokat, a gépi vakolási technológiát.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a kültéri vakolási munkálatokat lábazati falon.	Ismeri a kültéri vakolóanyagokat, a vakolás technológiai sorrendjét.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a kültéri vakolási munkálatokat homlokzaton.	Ismeri a különböző anyagú kültéri vakolóanyagokat, a vakolás technológiai sorrendjét.	Teljesen önállóan	
Homlokzati hőszigetelő rendszert alkalmaz.	Ismeri a homlokzati hőszigetelő rendszerek anyagait, a készítésükre vonatkozó előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
A vakolási munkák során betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Ismeri a munka- és balesetvédelmi előírásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	
Átlátja a tervdokumentációkat, tervolvasást végez.	Ismeri a tervi jelöléseket.	Teljesen önállóan	
Tervdokumentáció alapján kiszámítja a vakolási munkák anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	
Elvégzi a térburkolatok kitűzési munkáit. Térburkolást megelőző földmunkákat végez.	Ismeri és szakszerűen alkalmazza a kitűzőeszközöket.	Teljesen önállóan	Törekszik a kialakítás során a pontosságra, együttműködésre.
Elhelyezi a térburkolat szegélyeit.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan	Képes szakszerűen elkészíteni tereplépcsőket.
Térburkolati rétegrendet alakít ki. Gondoskodik a vízvezető elemek elhelyezéséről, a vízvezetők szerkezeti kialakításáról.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan	Elkötelezett a minőség munkavégzés iránt.
Különböző anyagú térburkolatot helyez el, majd hézagkitöltést és tömörítést, tisztítást végez.	Tisztában van a térburkolatok kivitelezésének technológiai sorrendjével.	Teljesen önállóan	Felismeri munkavégzés egy-egy fázisaiban rejtő veszélyhelyzeteket,

Elkészíti a tervdokumentáció alapján a tereplépcsőket.	Ismeri a tereplépcsők szerkezeti kialakítására vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	mindent megtesz az elkerülésére.  Képes a rendelkezésre álló tervdokumentáció alapján pontszámításokat végezni.
Ragasztott lábazat burkolatot helyez el különböző anyagú fogadófelületekre. Színes lábazatvakolatot készít különböző anyagú fogadófelületekre.	Ismeri a ragasztott lábazatburkolatok anyagait, készítésük technológiáját. Tisztában van a színes lábazatvakolatok kivitelezési technológiájával.	Teljesen önállóan	
Látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetet készít.	Ismeri a látszó téglaburkolatú réteges falszerkezet kivitelezésére vonatkozó előírásokat.	Teljesen önállóan	
Betartja a munkavédelmi előírásokat, használja a védőruhát, védőfelszereléseket.	Tisztában van a munka- és balesetvédelmi előírásokkal.	Teljesen önállóan	
Kiszámolja a térburkolatok anyagszükségletét a helyszíni felmérés és a rendelkezésre álló burkolati terv alapján.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	
Tervdokumentáció alapján meghatározza a lábazatburkolatok, látszó téglaburkolatú réteges falszerkezetek, lábazatvakolatok anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	

## 12. A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Befejező munkák</b>				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>						
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>				<b>Ös</b>
		<b>10.</b>		<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>				
		<b>e</b>	<b>gy</b>	<b>e</b>	<b>gy</b>	
Befejező munkák	<b>Vakolási munkák</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>15,5</b>	<b>77,5</b>	<b>20</b>
	Beltéri vakolás	9	45	8	39	

Kültéri vakolás	9	45	7,5	38,5	
<b>Kültéri burkolatok</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		<b>62</b>	98
Térburkolás	9	9		42	
Kültéri falburkolat készítése	9	9		20	
	36	108	15,5	139,5	
<b>Tanulási terület összóraszám:</b>	144		155		29

**A ... Vakolási munkák.. megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 90</b> <b>Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Beltéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Kötőanyagok, vakolatok Habarcscok keverése (kézi és gépi keverés) Kézi vakolási technológiák Gépi vakolási technológiák	(óra) 45
	Gyakorlati feladat 2. <b>Kültéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Kültéri vakolatok aljzatai Felületi struktúrák Vakolatrendszerek, vakolattípusok Kültéri vakolatok anyagai	(óra) 45
			(óra)
<b>Duális képzőhely</b> <b>Éves óraszám: 77,5</b> <b>Évfolyam: 11.</b>	Gyakorlati feladat 1. <b>Beltéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Habarcскеverés eszközeinek, gépeinek használata Vakolás szerszámainak használata Kézi vakolat készítése különböző felületeken Gépi vakolat készítése különböző felületeken	(óra) 39
	Gyakorlati feladat 2. <b>Kültéri vakolás</b> TEA-s.sz:	Lábazatvakolatok készítése Homlokzati hőszigetelő rendszerek jellemzői, készítésük	(óra) 38,5
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: TEA-s.sz:		

	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:
	...
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:

Értékelés	
-----------	--

<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	

A Vakolási munkák.. megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek	
--	--

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>	

A Vakolási munkák.. megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
--	--	--

	A gyakorlati helyszínen	A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

...

**A ... Kültéri burkolatok.. megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<p><b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszám és ajánlott szervezési módja:</b></p> <p><b>Duális képzőhely</b>  <b>Éves óraszám: 18</b>  <b>Évfolyam: 10.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1.  Térburkolás  TEA-s.sz:</p>	<p>Térburkolatok anyagai  Térburkolat készítésének előkészítő munkái  Térburkolatok rétegrendje  Térburkolatok készítésének eszközei, gépei</p>	(óra) 45
	<p>Gyakorlati feladat 2.  Kültéri falburkolat készítése  TEA-s.sz:</p>	<p>Lábazatburkolatok anyagai  Különböző anyagú lábazati falak felületének előkészítése, vízszigetelése, hőszigetelése  Homlokzati hőszigetelő rendszer készítése lábazaton  Ragasztott lábazatburkolatok készítése, sajátosságai  Színes lábazatvakolatok  Egyéb lábazatok</p>	(óra) 45
			(óra)
<p><b>Duális képzőhely</b>  <b>Éves óraszám 62</b>  <b>Évfolyam: 11.</b></p>	<p>Gyakorlati feladat 1.  Térburkolás  TEA-s.sz:</p>	<p>Térburkolat készítése: –  Kitűzés  – Földmunkák  – Szegélyek elhelyezése – Vízvezetés  – Alaprétegek elkészítése  – Burkolóelemek fektetése  – Mozgási hézag kialakítása  – Felület tömörítése,  hézagolása, tisztítása  Tereplépcsők anyagai  Tereplépcsők sajátosságai, szerkezeti kialakításuk</p>	(óra) 39
	<p>Gyakorlati feladat 2.  Kültéri falburkolat készítése  TEA-s.sz:</p>	<p>Lábazatburkolatok és látszó téglaburkolatú, réteges falszerkezet anyagszükségletének meghatározása  Lábazatburkolatok és látszó téglaburkolatú réteges falszerkezet készítésére vonatkozó munkavédelmi előírások</p>	(óra) 38,5
<p><b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b></p>	<p>Tantárgy témakörének megnevezése 1.:  TEA-s.sz:</p>		



	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: TEA-s.sz:	
	...	
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: TEA-s.sz:	
Értékelés		
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása</b> (diagnosztikus értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>	
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés</b> (formatív értékelés):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>	
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés</b> (szummatív értékelés):	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>
	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentációval
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
A Kültéri burkolatok.. megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
A Kültéri burkolatok megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET Komplex szakmai ismeretek

**13.A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények)**

felsorolása (Forrás: KKK és PTT)

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános kompetencia
1.	<b>Készségek, képességek</b>	<b>Ismeretek</b>	<b>Önállóság és felelősség mértéke</b>	<b>Elvárt viselkedésmódok, attitűdök</b>	<b>kö</b>
...	Elvégzi a földmunkákkal kapcsolatos szakmai számítási feladatokat a helyszíni felmérés és a tervdokumentációk alapján.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan	Képes a rendelkezésre álló tervdokumentációt átlátni és azok alapján pontos számításokat végezni.	
n.	Síkalapok készítéséhez anyagszükségletet számol a rendelkezésre álló tervdokumentáció alapján.	Ismeri az alapozási terveket, a síkalapok ábrázolását. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Kiszámolja a teherhordó szerkezetek anyagszükségletét a tervdokumentáció alapján.	Ismeri a teherhordó szerkezeteket ábrázoló terveket, tervjeleket. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Kiszámolja a nem teherhordó szerkezetek anyagszükségletét a tervdokumentáció alapján.	Ismeri a nem teherhordó szerkezeteket ábrázoló terveket, tervjeleket. Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Alaprajz és metszet alapján meghatározza a beltéri vakolatok anyagszükségletét.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		
	Tervdokumentáció alapján kültéri vakolatok, lábazatvakolatok és lábazatburkolatok készítéséhez szükséges anyagok mennyiségét számítja ki.	Alkalmazza a szükséges szakmai számítási ismereteket.	Teljesen önállóan		

	Térburkolási munkákkal kapcsolatos szakmai számítási feladatokat végez.	Tisztában van a szükséges szakmai számítási ismeretekkel.	Teljesen önállóan	
	Kiszámolja az aljzatok rétegfelépítéséhez szükséges anyagok mennyiségét.	Átlátja a rétegrendek felépítését, a rendelkezésre álló terveket.	Instrukció alapján részben önállóan	
	Tartószerkezeti terv alapján betonacélmennyiségi kimutatást készít.	Átlátja az egyszerűbb tartószerkezeti terveket.	Teljesen önállóan	
	Felhasználói szinten ismeri az Épületinformációs modellezéshez kapcsolódó információkinyerési lehetőségeket és a munkája során szükség esetén alkalmazza ezeket.	Ismeri a BIM technológiával készített 3D modelleket és formátumokat kezelő szoftvereket. Ismeri a feladatellátásához szükséges információtartalmának kinyerési módjait.	Teljesen önállóan	BIM ren

14.

#### A tanulási terület tartalmi elemei

<b>A tanulási terület belső azonosító száma és megnevezése:</b>		<b>Komplex szakmai ismeretek</b>				
<b>A tanulási területhez tartozó tantárgyak és témakörök óraszámja (Forrás: PTT)</b>						
		<b>A (szakirányú) oktatás évfolyama</b>				<b>Ös</b>
		<b>10.</b>		<b>11.</b>		
<b>Tanulási terület megnevezése</b>	<b>Tantárgyak és a témakörök megnevezése</b>	<b>Az évfolyam összes óraszámja</b>				
		<b>e</b>	<b>gy</b>	<b>e</b>	<b>gy</b>	
<b>Komplex szakmai ismeretek</b>	<b>Szakmai portfólió</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>46,5</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
	Szakmai informatika	36	0	15,5	0	
	Szakmai portfólió készítése	36	0	31	0	
	<b>Szakmai számítás</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>15,5</b>	<b>31</b>	<b>10</b>
		108	18	62	31	
			93		21	
		126				

**A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatása során alkalmazott módszerek és munkaformák**

<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások óraszámja és ajánlott szervezési módja:</b>  <b>Szakmai számítás</b>	Gyakorlati feladat 1. Szakmai számítás TEA-s.sz:	Tartalmi ismertetés Alépítményi munkák anyagszükséglete	9 (óra)
	Gyakorlati feladat 2. Szakmai számítás TEA-s.sz:	Felépítményi munkák anyagszükséglete	9 (óra)
<b>Duális képzőhely Éves óraszám: 18 Évfolyam: 10.</b>	Gyakorlati feladat 1. Szakmai számítás TEA-s.sz:	Befejező munkák anyagszükséglete	20 (óra)
	Gyakorlati feladat 2. Szakmai számítás TEA-s.sz:	Épületinformációs modellezés	11 (óra)
<b>Tantermi/elméleti foglalkozások témakörei:</b>	Tantárgy témakörének megnevezése 1.: Alépítményi munkák anyagszükséglete TEA-s.sz:		
	Tantárgy témakörének megnevezése 2.: Felépítményi munkák anyagszükséglete TEA-s.sz:		
	Tantárgy témakörének megnevezése 3.: Befejező munkák anyagszükséglete TEA-s.sz:		
	Tantárgy témakörének megnevezése n.: Épületinformációs modellezés TEA-s.sz:		
<b>Értékelés</b>			
<b>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Munkafolyamat és technológiai sorrend bemutatása.</li> <li>• Gyakorlati feladat.</li> <li>• Tudásszint felmérő feladat</li> </ul>		
<b>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Építészeti és tartószerkezeti tervdokumentáció értelmezése.</li> <li>• Munkafolyamatok helyes technológiai sorrendjének meghatározása munkalépések/műveletek sorba rendezése</li> </ul>		
<b>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</b>	<b>Írásbeli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• építészeti rajzok és rajzi jelek felismerése,</li> <li>• rajzi jelek megnevezésének hozzárendelése</li> <li>• épületszerkezetek felismerése, megnevezése épületszerkezetekhez</li> <li>• épületszerkezetek csomópontjainak értelmezése feliratok hozzárendelése a csomópontokhoz</li> <li>• Szakmai számítás/ anyagszükségletének meghatározása</li> </ul>	

	<b>Gyakorlati feladat</b>	Produktum készítése műszaki tervdokumentáció va
<b>Az érdemjegy megállapításának módja</b> (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):	Tantárgyanként és témakörönként egy-egy osztályzat	
<b>A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges személyi feltételek</b>		
<b>Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A tantermi/elméleti foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:</b>		
<b>A Szakmai számítás megnevezésű tantárgy oktatásához szükséges tárgyi feltételek</b>		
	<b>A gyakorlati helyszínen</b>	<b>A tantermi/elméleti foglalkozás helyszínén</b>
<b>Helyiségek:</b>	Tanműhely	tanterem/tanműhely
<b>Eszközök és berendezések:</b>	2.2 pontban	
<b>Anyagok és felszerelések:</b>	2.3 pontban	
<b>Egyéb speciális feltételek:</b>		