



Déli ASzC
Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium

Szakmai Program

2023/2024.

TARTALOMJEGYZÉK

Bevezetés.....	5
Intézményi alapadatok.....	5
Képzési formák	5
Helyzetelemzés.....	5
Küldetésnyilatkozat	6
Jogszabályi környezet.....	6
NEVELÉSI PROGRAM.....	7
1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai.....	7
2. Személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok	17
3. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai	24
4. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje.....	27
5. A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló és a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy iskolai nevelése és oktatása esetén a fogyatékoság típusához és fokához igazodó fejlesztő program	32
6. A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje	32
7. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, aképzésben részt vevő személy, az oktató, a szakképző intézmény és a szakképző intézmény partnerei együttműködésével kapcsolatos feladatok és az egymással való kapcsolattartásuk formái	34
8. A tanulmányok alatti vizsga szabályai	35
9. A felvétel és az átvétel helyi szabályai.....	38
OKTATÁSI PROGRAM.....	39
1 Kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma, megszervezésének és választásának elvei: Kifutó 2018-as kerettanterv alapján a 4+1 éves technikumi, és a 2 éves érettségire felkészítő oktatás. A 2020-as technikumi és szakképző iskolai képzés.	39
Szakképző iskola (régii szakközépiskola)	39
Technikumi képzés	43
2. Közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai	44
3. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez - a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján - az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok, követelmények	48

4. Azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, amelyekből a szakképző intézmény tanulóinak közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítését a szakképző intézmény kötelezően vállalja	48
5. A tanuló teljesítményének írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái	49
6. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag	51
7. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek	52
8. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja	53
9. Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv	54
10. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések	54
11. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok	55
12. A magasabb évfolyamra lépés feltételei	56
KÉPZÉSI PROGRAM	57
1. 2020. SZEPTEMBER 1-JÉTŐL ÉRVÉNYES KÉPZÉSEK	57
A) Szakképző iskolai képzés	57
B) Technikumi képzés	133
C) A tanuló tanulmányi munkájának ellenőrzési és értékelési módja diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái	289
D) A magasabb évfolyamra lépés feltételei	292
E) Előzetes tudás beszámítása	292
F) A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje	293
2. FELNŐTT SZAKMAI OKTATÁS ÓRATERVEI	294
A) A felnőtt szakmai oktatás szervezésének, lebonyolításának sajátosságai	307
EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM	313
1. Helyzetelemzés	313
2. Az egészségnevelés célja	314
3. Az egészségnevelés, egészségfejlesztés lehetőségei	314
4. Az egészséges táplálkozás kérdései	315
5. A mindennapos testnevelés	315
6. A testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése, megszüntetése	316
7. Személyi higiéné, tisztaság	316
8. A bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése	316
9. Balesetmegelőzés	317

10. A szexuális felvilágosítás, nevelés, a családtervezés alapjai, az AIDS prevenció.....	317
11. Személyi feltételek	318
KOLLÉGIUMI SZAKMAI PROGRAM.....	319
BEVEZETÉS	319
1.1. Alapadatok.....	319
1.2. Ellátottság, berendezések, felszerelések.....	319
1.3. Humán erőforrás	319
2. A KOLLÉGIUMI NEVELÉS ALAPELVEI, CÉLKITŰZÉSEI	320
3. A TÁMOGATÓ OKTATÓI MUNKA KONKRÉT TERÜLETEI A KOLLÉGIUMBAN.....	321
3.1. Felzárkóztatás, a tehetségek kiválasztása és gondozása, a pályorientáció segítése.....	321
3.2. A hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatása, tehetséggondozása, társadalmi beilleszkedést segítő tevékenység	321
3.3. A tehetséggondozás	322
3.4. A pályorientáció segítése.....	322
3.5. Differenciált foglalkozások	322
4. GYERMEK- ÉS IFJÚSÁGVÉDELEMMEL KAPCSOLATOS TEVÉKENYSÉG	323
4.1 A szociális hátrányok ellensúlyozása	323
4.2. Betegségek, szenvedélybetegségek kialakulásának megelőzése.....	323
5. A BEILLESZKEDÉSI, MAGATARTÁSI NEHÉZSÉGEKKEL ÖSSZEFÜGGŐ PEDAGÓGIAI TEVÉKENYSÉG	324
6. EGÉSZSÉG, ÉLETVITEL, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS	324
7. A KOLLÉGIUMI KÖZÖSSÉGI ÉLET FEJLESZTÉSÉNEK ELVEI, ESZKÖZEI, MÓDSZEREI	326
8. A KOLLÉGIUMI TÁMOGATÓ OKTATÓKKAL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK	328
8.1 A csoportvezetők speciális feladatai	329
9. A TANULÓK ÉLETRENDJE, TANULÁSA, SZABADIDEJE SZERVEZÉSÉNEK PEDAGÓGIAI ELVEI	330

Bevezetés

Intézményi alapadatok

Hivatalos név: Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Az intézmény feladatellátási helyei:

Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

7773 Villány, Mathiász János utca 2.

Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium kollégiuma, bemutatókertje

7773 Villány, Baross Gábor utca 100.

Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium tanpincéje és palackozója

7773 Villány, Rákóczi Ferenc utca 17.

Fenntartó neve: Agrárminisztérium

Képzési formák

Iskolánk az élelmiszeripar, illetve a mezőgazdaság és erdészet ágazatban képez szakembereket tanulói jogviszony és felnőttképzési jogviszony keretei között az alábbi szakmákban.

Élelmiszeripar ágazat

Bor- és pezsgőgyártó technikus

Erjedés- és üdítőital-ipari technikus

Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő

Szőlész-borász

Mezőgazdaság és erdészet ágazat

Kertésztechnikus

Kertész

Helyzetelemzés

A Déli Agrárszakképzési Centrum egyetlen olyan intézménye a **Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**, ahol a tanulók magas szintű szakmai tudás mellett, jól felszerelt, folyamatosan bővülő eszközpark mellett tudják elsajátítani a Bor- és pezsgőgyártó-, az Erjedés- és üdítőital-ipari technikus, Szőlész-borász, Kertész, Kertész technikus képzéseket.

Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Magyarország legdélibb borvidékének központjában, Villányban található. Az Iskolát 1946-ban

alapította az akkori Földművelésügyi Minisztérium. Az elmúlt évtizedekben az intézmény mindvégig megőrizte magas szakmai színvonalát és jó hírnevét, ahol a gyakorlati oktatás feltételei kiválóak.

Az itt tanuló diákok magasan képzett mérnök-tanár végzettségű oktatóktól kapják meg a szakma elsajátításához szükséges ismereteket, korszerű eszközök segítségével tanulhatják meg választott szakmájuk mesterfogásait.

Az iskola 5 hektár saját szőlőterülettel rendelkezik. Az iskola területén szőlőfajta gyűjteménnyel rendelkezünk, amely bemutatja a borvidék fő fajtáit és az új kísérleti szőlőfajtákat. A gyümölcsös területe 1 hektár. A két üvegház területe 450 m². Borász oktatóbázisunk európai színvonalú ugyanúgy, mint az iskola laboratóriuma és tantermei. A kollégiumban 3-5 ágyas, külön vizesblokkal és gardróbrészes szobákkal várjuk a tanulókat.

Intézményünk folyamatosan részt vesz a Város és a Borvidék jeles boros rendezvényeinek szervezésében, lebonyolításában. Villányban október első hétvégéje a Vörösbor Fesztivál ideje, ilyenkor a Tanpincében borkóstolóval, pincelátogatással egybekötött szakmai programok kerülnek megszervezésre.

Küldetésnyilatkozat

A Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium szakmai oktatást és képzést folytat, szakmai vizsgákra készít fel, valamint felnőttképzési tevékenységet végez. Mezőgazdaság és erdészet, valamint élelmiszeripar ágazatokban kínál képzési lehetőségeket.

A Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum Szakképző Iskola és Kollégium nagymúltú iskolájában a jövő Szőlész- borász és Kertész szakembereit képezzük.

Tanpincénkben és jól felszerelt kertészetünkben a legkorszerűbb technológiák segítségével sajátítják el a tanulók a szakma fortélyait.

Ha szeretnél innovatív környezetben, piacképes tudáshoz jutni és egy jó közösségben eltölteni diákéveidet, várunk téged jól felkészült szakembereinkkel.

„Gyere Villányba, barátokra találsz!”

A szakmaszeretetre, az elhivatottságra nevelés. A magyar szőlő és gyümölcsfajták megőrzése, a környezetvédelem fontossága, a magyar, ezen belül a villányi bor és borászok hírnevének öregbítése.

Jogsabályi környezet

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

A munka törvénykönyvéről szóló 2012. évi I. törvény

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvény

A felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény

NEVELÉSI PROGRAM

1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

1.1. Az iskolában folyó nevelő- oktató munka pedagógiai alapelvei, értékei

Az iskolában folyó nevelő- oktató munkánkat a vonatkozó jogszabályok rendelkezéseinek figyelembevételével és betartásával végezzük. Törekszünk az alapvető erkölcsi elvek elsajátítására, a vallási, erkölcsi és művelődéstörténeti tanítások elfogulatlan ismertetésére. Kerülünk mindennemű hátrányos megkülönböztetést, gondot fordítunk az etnikai kisebbségek jogaira.

A nevelőmunkánk középpontjába az egészséges hazaszeretetet, a magyarságtudatot, az erkölcsi, morális tisztaságot állítjuk. Helyet kap a viselkedéskultúrának, az életnek, az egészségnek és test harmóniájának tudatos értékékként való megjelenése.

Lehetőséget teremtünk minden alkotmányos érték felmutatására, az értékválasztást a szülőkre és a diákokra bízunk.

A vallási, világnézeti információkat tárgyilagosan, sokoldalúan közvetítjük, érvényre juttatjuk a nemzetiségek kulturális autonómiáját a teljes nevelés-oktatási folyamatban.

Törekszünk minden rendelkezésre álló eszközzel az esélyegyenlőtlenségek mérséklésére. Eleget teszünk az egyenrangúság elvének. A nevelés két alapvető tényezője, az oktató és a tanuló egyenrangú félként vesz részt a nevelés folyamatában. Iskolánkban a tanulók nem a nevelés tárgyai, hanem alanyai.

Kiemeljük az oktató vezető szerepét. Az egyenrangúság elvével összhangban az oktatónak vezető szerepe van a pedagógiai légkör kialakításában, a tanulói aktivitás kibontakoztatásában, a tanuló tevékenységének megszervezésében, személyiségfejlődésének támogatásában.

Figyelembe vesszük munkánk során diákjaink életkori és egyéni sajátosságait. Munkánkat, értékelésünket egységes elvek alapján végezzük.

Fontos feladatunknak tartjuk az egységes alapokra épülő differenciálást.

Lehetővé tesszük, hogy az iskola és a tanulók kellő idővel rendelkezzenek a tananyag feldolgozásához, elmélyítéséhez és kiegészítéséhez, a követelmények teljesítéséhez, sajátos igényeik kielégítéséhez.

Szakmai munkánkban alkalmazzuk a tapasztalatszerzés elvét. Tanulóink akkor érik el azt a tudást, amelyet elvárunk tőlük és célul tűzünk ki eléjük, ha biztosítani tudjuk számukra azokat a feltételeket, amelyek ahhoz szükségesek, hogy önállóan dolgozva, tapasztalatokat szerezve tudjanak meggyőződni az elmélet és gyakorlat összhangjáról.

Céljaink eléréséhez, feladataink sikeres megvalósításához alkalmazzuk a bizalom elvét a teljes iskolaközösségre vonatkoztatva.

1.2. Az iskolában folyó nevelő- oktató munka céljai és feladatai

Iskolánk általános célja, hogy érvényesítse a humánus értékeket, közvetítse az egyetemes és nemzeti kultúra alapértékeit, testi és lelki egészségre törekvő, az emberi kapcsolatokban igényes felnőtteket, demokratikus elveket követő állampolgárokat neveljen, akik képesek a társadalmi, gazdasági, technikai változások követésére és az ezekhez alkalmazkodó cselekvésre.

Az életfeltételek kialakítása és a társadalomba való beilleszkedés sokoldalú tájékozási képességet és tájékozottságot kívánó feladatát azzal támogatjuk, hogy felkészítjük tanulóinkat a társadalmi jelenségek, kapcsolatrendszerek megértésére, alakítására, az alkalmazni képes tudás megszerzéséhez nélkülözhetetlen munka felvállalására. Mindehhez nélkülözhetetlen a tanulók tudatos, önkéntes, aktív, segítőkész együttműködése az iskolával.

Feladatunk, hogy előmozdítsuk a tanulás belső motivációinak, önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését; a nevelési-oktatási folyamatunk segítse elő a tanulóink előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon módot tudásuk átrendezésére, tovább építésére, integrálására.

Képzésünkben különös hangsúlyt helyezünk arra, hogy a tanítási-tanulási folyamat megalapozza és továbbfejlessze a tanulók képességeit, motivációit az egész életen át tartó tanuláshoz. A Nemzeti alaptantervben megfogalmazott tudásértelmezést, és ennek megfelelően az egész tanítási-tanulási folyamatot a szakmatanuláshoz nélkülözhetetlen kompetenciák fejlesztésének szolgálatába állítjuk.

A további célunk, hogy az egyes integrált tartalmakat hordozó műveltségterületek segítségével érvényesítsük a közismereti és szakmai tananyagok interdiszciplináris és problémaközpontú szemléletét és szervezését.

1.3. Fejlesztési területek – nevelési célok

1.3.1. Az erkölcsi nevelés

A tanulóban alakuljon ki kötelességtudat, értse az egyéni és a közösségi (társadalmi) felelősségének jelentőségét. Ismeri fel, hogy az egyes törvények és társadalmi egyezségek általában azért érvényesek, mert saját magunk által választott etikai elvek követésén alapulnak. Értsék meg és lássák be a normakövetés társadalmi jelentőségét és a normaszegés következményeit. Ismerjék a közösségi egyezségeket és normákat, képesek legyenek egy-egy közösség etikai elveinek felismerésére és a különböző kultúrák etikai elveinek összevetésére. Értsék az etikai elvek, a normák és a törvények kapcsolódását. Képesek legyenek bizonyos értékkonfliktusok felismerésére, ismerjenek eseteket, példákat.

1.3.2. Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

A tanuló tudjon megnevezni és felismerni magyar történelmi személyiségeket, feltalálókat, tudósokat, művészeket, sportolókat, tudatosul benne munkásságuk (egyetemes) jelentősége. Ismerje a szakmája fejlődésével kapcsolatos fontosabb magyar találmányokat, a szakmájában ismert kiemelkedő magyar személyiségeket. Legyen tisztában a nemzeti ünnepeink jelentőségével, kontextusával, hagyományaival. Vegyen részt a nemzettel, a hazával való érzelmi azonosulást erősítő tevékenységekben. Ismeri a népi hagyományokon és vallási gyökereken alapuló éves ünnepkört, legyen tapasztalata ezekhez kötődő szokásokról. Ismerje lakóhelye és iskolája környékének természeti és kulturális örökségét, legyen tisztában a helytörténeti események főbb állomásaival. Ismerje az UNESCO kulturális örökség kincséhez és a magyar örökséghez tartozó kiemelkedő jelentőségű hazai természeti és kulturális értékeket. Tájéegységekhez kötve is ismerje hungarikumokat. A hagyományos (népi) életmód, szokások megismerésén keresztül értékelje ezek fenntarthatósággal kapcsolatos szerepét. Ismerje lakóhelye és iskolája környékének természeti és kulturális örökségét, a nemzeti kultúrák jelentőségét, tiszteli a különböző népek és kultúrák hagyományait.

1.3.3. Felelős állampolgárságra, demokráciára nevelés

A tanuló értse az egyén felelősségét a közösség fenntartásában és a normakövetésben. Ismerje alapvető állampolgári jogait és kötelességeit. Ismerje a normaszegések társadalmi jelentőségét, lássa be az antidemokratikus eljárások, a korrupció és a hatalmi visszaélések veszélyét. Ismerje a demokratikus jogok fenntartásáért küzdő szervezeteket, és tudjon példát hozni az ENSZ és az Európai Unió ezzel kapcsolatos tevékenységére. Gyakorolja jogait és kötelességeit szűkebb környezetében, ismerje és tartsa tiszteletben szűkebb közösségei tagjait, törekedjen a jó együttműködésre az együttélésben. Legyen képes a helyi közösségekkel való jó együttműködésre. Ismerje a civil szervezetek működési formáit és lehetőségeit.

1.3.4. Önismeret és a társas kapcsolati kultúra fejlesztése

A tanulóban tudatosuljon, hogy számos olyan mindennapi élethelyzet van, ahol az ember személyisége alapvető befolyással bír céljai elérésére, a társas kapcsolatai alakítására, feladatai elvégzésére. Legyen tisztában a társas kapcsolatok építésének lényegével, és az emberi együttműködés lehetőségeivel. Rendelkezzen a harmonikus (társas) kapcsolatok kialakításához megfelelő ismeretekkel, készségekkel, empátiával; ez jellemezze a tőle különböző embertársaival való kapcsolatát is. Tudjon különbséget tenni az ideális és a reális énkép között, és legyen tisztában azzal, hogyan befolyásolhatja a társas környezet az önmagáról alkotott képet. Ismerje fel a normakövetés szerepét, fontosságát.

1.3.5. A családi életre nevelés

A tanuló tudatosan készüljön az örömteli, felelősségteljes párkapcsolatra, a családi életre. Legyen jártas a munkaeszközök célszerű, gazdaságos használatában, alakítsa ki egyéni,

eredményes munkamódszereit. Ismeri meg a háztartásban, közvetlen környezetében alkalmazott, felhasznált anyagokat (különös tekintettel az egészségkárosító anyagokra). Legyen képes önálló életvitelét, önmaga ellátását megszervezni, szükségletei tudatosan megszerezni, rangsorolni, megismerni a takarékoság-, takarékoskodás alapvető technikáit. Ismerje a családtervezési módszerek alkalmazásának módját, ezek előnyeit és kockázatait, tudjon ezzel kapcsolatban információkat keresni és azokat döntéseiben felhasználni. Tudjon információkat szerezni a szexuális problémákkal kapcsolatban, ugyanakkor képes legyen felismerni egyes információforrások veszélyeit. Tudja, hová fordulhat krízishelyzetekben. Képes legyen tájékozódni a gyermekszülést és az örökbefogadást érintő kérdésekről. Értse a családnak a társadalomban betöltött szerepét, a családtagok felelősségét a család egységének megtartásában, lássa be a szerepek és feladatok megosztásának módjait, jelentőségét. A tanuló értelmezze helyesen a szülői és gyermeki felelősség fogalmát, tisztelje a különböző generációk tagjait.

1.3.6. A testi és lelki egészségre nevelés

Iskolánk tanulói tudják, hogy környezetünk is hatással van testi és lelki egészségünkre, ezért legyen igényük környezetük tisztán tartása, szépítése és a személyes higiéné. Tudjanak egészséges étrendet összeállítani, ismerjék a mennyiségi és minőségi éhezés, valamint az elhízás kockázatait. Ismerjék a kultúra szerepét a lelki egészség megőrzésében. Képesek legyenek stresszoldó módszereket alkalmazni, választani. Tudatában legyenek annak, hogy életvitelüket számos minta alapján, saját döntéseik sorozataként alakítják ki, és hogy ez a folyamat hatással van testi- és lelki egészségre. Ismerjék az egészségre káros, szenvedélybetegségek kialakulásához vezető élvezeti szerek használatának kockázatait, tudatosan tartózkodjanak ezektől. Ismerjék a rizikófaktor fogalmát, képesek legyenek értelmezni erre vonatkozó információkat. Tudják, milyen szakemberek segítenek testi és lelki egészségük megőrzésében és helyreállításában. Tudjanak a gyász szakaszairól és az ilyenkor alkalmazható segítő technikákról, ismerjék a hospice-szolgáltatás fogalmát. Képesek legyenek értelmezni a gyógyszerekhez tartozó betegtájékoztatót. Ismerjék az egészségügyi ellátáshoz való hozzáférés módját, legyenek képesek tájékozódni a betegjogokról és az orvosválasztás lehetőségeiről. Ismerjék a védőoltások szerepét, azok alapvető hatásmechanizmusát, tudjanak példákat sorolni védőoltásokra.

1.3.7. Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

A tanuló ismerje fel, ha szűkebb vagy tágabb környezetében egyes emberek vagy csoportok segítségre szorulnak. Az adott helyzethez és lehetőségeihez mérten érezze kötelességének a segítségnyújtást, és próbálja ebbe társait is bevonni. Egyes helyzetekben vállaljon felelősséget másokért (társaiért, a környezetében élő rászorultakért), és vállalásaiért álljon is helyt. Ismerjék fel, hogy a beteg, sérült, fogyatékkal élő embereken egyes helyzetekben kötelességük segíteni. Legyenek tisztában az önkéntesség értékével, jelentőségével, formáival.

1.3.8. Fenntarthatóság, környezettudatosság

A tanuló értse a fenntarthatóság, illetve a fenntartható fejlődés különbözőségeit. Konkrét példákon keresztül tudja, hogyan függ össze a fenntarthatóság három vetülete (a gazdaságossági, a környezeti és a szociális fenntarthatóság) a globális problémákkal. Lássa be, hogyan vezetett az emberiség tevékenysége környezeti problémák kialakulásához, értse ezek kockázatát, és lássa ezzel kapcsolatos felelősségét. Legyen képes fokozatosan megérteni és értelmezni egyes globális problémák és a lokális cselekvések, valamint az egyéni életvitel közötti összefüggéseket. A tanulóban ébredjen felelősség abban, hogy saját életvitelével legyen tekintettel a fenntarthatóság kritériumaira. Legyen képes a fenntarthatósággal kapcsolatban információkat keresni és értelmezni. Értse a nemzetközi összefogás jelentőségét a fenntarthatósággal kapcsolatban.

1.3.9. Pályaorientáció

Tudatosuljon a tanulóban, hogy élete során többször pályamódosításra kerülhet sor, ezért is van jelentősége a folyamatos tanulásnak, önképzésnek. Megfelelő ismeretekkel rendelkezzen tervezett szakmájával, hivatásával kapcsolatban, munkaerő- piaci lehetőségeiről, munkavállalói szerepéről. Készüljön fel az álláskeresésre. A tanuló legyen tisztában azzal, milyen személyes tulajdonságokkal, ismeretekkel, gyakorlatokkal és képességekkel rendelkezik. Értse, hogy ezek közül melyek piacképesek, és melyek állnak kapcsolatban az általa kitűzött céllal, illetve, hogy a munkáltató érdeklődését melyek keltik fel igazán. Tudjon önéletrajzot készíteni, írásban összegezni céljait, képességeit, végzettségét, felkészültségét és mindazt, amit az alkalmazónak egy konkrét állással kapcsolatban nyújtani tud.

Iskolánk az alábbi pályaorientációs szolgáltatásokat nyújtja:

- pályaorientációs nyílt napok tartása
- továbbtanulási és pályaválasztási szülői értekezlet tartása.
- interaktív pályaorientációs osztályfőnöki órák tartása.
- egyéni vagy csoportos tájékoztatás, tanácsadás
- üzemlátogatás szervezése

1.3.10. Gazdasági és pénzügyi nevelés

A tanuló rendelkezzen ismeretekkel az Euro-övezetről, a valutaforgalomról, a tőzszeindexről, a GDP-ről és ezek hatásairól az ő személyes életében. Törekjen arra, hogy a fejlődési, megélhetési, biztonsági, önérvényesítési, társas szükségleteit minél magasabb szinten, tartalmasabb életvitelben elégítse ki. Érzékelje az anyagi és a kapcsolati tőke értékét és szerepét a társadalomban. Képes legyen eligazodni pénzügyi és közgazdasági fogalmak között. Legyen képes információkat keresni és értelmezni különböző egyéni pénzügyi döntésekkel (pl. befektetések, hitelek) kapcsolatban. Rendelkezzen kellő ismerettel rendelkezik ahhoz, hogy számlát nyisson, és azt használja.

1.3.11. Médiatudatosságra nevelés

A tanuló tudatosan válasszon a tanulását, művelődését és szórakozását segítő médiumok között. Legyen képes a média által alkalmazott figyelemfelkeltő eszközöket, képi és hangzó kifejezőeszközöket értelmezni, médiatartalmakat használni, megfelelő kommunikációs stratégiával rendelkezzen a nem kívánatos tartalmak elhárítására.

1.3.12. A tanulás tanítása

Tanulóink megtanulnak jegyzetelni, kiemelni a lényegét a hallott vagy az olvasott szövegből. Képesek lesznek saját tanulási stílusuknak, erősségeiknek és gyengeségeiknek megfelelő tanulási stratégiák kialakításával önálló tanulásra. A tanulók megismerik az időmenedzsment jelentőségét, alkalmazzák ezen segítő technikákat. Képesek lesznek a különböző információkat különböző formában feldolgozni és rendszerezni, használni tudásmegosztó és tudásépítő platformokat. A tanulás folyamatában gyakorolják a szóbeli, az írásbeli és a képi kifejezés különböző formáit. Célunk, hogy tudják a különböző természeti és társadalmi jelenségeket megkülönböztetni, összehasonlítani; alkalmazni a különböző tantárgyakban szerzett ismereteiket ezek értelmezésében.

Tanulóink megismernek olyan alapvető tanulást segítő technikákat, amelyek segítségével hatékonyabbá teszik az önálló felkészülést, pl. a tanuláshoz szükséges külső (rend, fény, csend) és belső (munkakedv, jutalom, kíváncsiság, elérendő cél) feltételeket. Tudjanak a tanult témák kapcsán tájékozódni a könyvtárban (pl. egyszerűbb kézikönyvekben) és a világhálón. Ismerjenek tudásmegosztó és tudásépítő platformokat. Legyenek képesek gondolataikat, megállapításaikat kifejezni, nyelviileg szabatosan indokolni. Megismerik saját tanulási stílusukat, ezzel hatékonyabb információ feldolgozásra lesznek képesek, tudatában lesznek, mely területeket kell fejleszteniük. Rendelkezzenek elegendő önismerettel, önértékeléssel, önbizalommal ahhoz, hogy megfelelő teljesítményt nyújtsanak, de legyenek tisztában azzal, hogy ehhez megfelelő fizikai állapotban kell lenniük. Ismerjenek olyan módszereket, amelyekkel ezt megteremthetik.

1.3.13. A kulcskompetenciák fejlesztése

1.3.13.1. Anyanyelvi kommunikáció

A tanuló hétköznapi kommunikációs helyzetekben alkalmazza a különféle beszédműfajok kommunikációs technikáit. Beszélgetés, vita során legyen képes mások álláspontjának értelmezésére, saját véleménye megosztására, megvédésére vagy korrekciójára. Önállóan olvasson és értse meg a nyomtatott és elektronikus formájú irodalmi, ismeretterjesztő, publicisztikai szövegeket. Legyen képes különböző műfajú és rendeltetésű szóbeli és írásbeli szövegek szerkezetének, jelentésrétegeinek feltárására és értelmezésére. Szabatosan használja a választott szakmacsoport tanult szakszókincsét. Kritikus és kreatív módon vegyen részt az infokommunikációs társadalom műfajainak megfelelő információszerzésben és információátadásban. Tudjon szöveget alkotni a társadalmi (közösségi) élet legfontosabb

területein a papíralapú és az elektronikus műfajokban. Törekedjen a nagyobb anyaggyűjtést, önálló munkát igénylő szövegek alkotására, a normakövető helyesíráásra, legyen képes az önálló kézikönyvhasználatra.

1.3.13.2. Idegen nyelvi kommunikáció

A tanulók nyelvtudásukat önállóan tudják fenntartani és fejleszteni. Legyenek képesek az idegen nyelvet saját céljaikra is felhasználni utazásaik, tanulmányaik során. Értsék meg a fontosabb információkat a világos, mindennapi szövegekben. Tudjanak egyszerű, összefüggő szöveget alkotni ismert vagy az érdeklődési körükbe tartozó témában. Tudják leírni az élményeiket, a különböző eseményeket, az érzéseiket, reményeiket és törekvéseiket, továbbá röviden meg tudják indokolni a különböző álláspontokat és terveket.

A tanuló értse meg és használja a gyakoribb mindennapi kifejezéseket és a nagyon alapvető fordulatokat, amelyek célja a mindennapi szükségletek konkrét kielégítése. Legyen képes egyszerű interakcióra, ha a másik személy lassan, világosan beszél és segítőkész.

1.3.13.3. Matematikai kompetencia

Tanulóink követni és értékelni tudják az érvek láncolatát, matematikai úton képesek legyenek indokolni az eredményeket. Alakuljon ki az absztrakciós, analízáló és szintetizáló képességük. Értsék meg a matematikai bizonyítást, legyenek képesek a matematikai szakkifejezéseket szabatosan használni, biztonsággal alkalmazni a megfelelő segédeszközöket. Értsék meg az egyes természeti és társadalmi-gazdasági folyamatokra alkalmazott matematikai modelleket, és tudják alkalmazni a jelenségek megértésében, a problémák megoldásában a mindennapi élet különböző területein is. Ismerjék fel a matematikai műveltség szerepét és fontosságát a valós tények feltárásában, más tudományokban és a mindennapi gyakorlatban is.

Diákjaink képesek legyenek matematikai problémák megoldása során és mindennapi helyzetekben egyszerű modellek alkotására, illetve használatára. Ismerjék fel az egyszerű ok-okozati összefüggéseket, logikai kapcsolatokat, és törekedjenek ezek pontos megfogalmazására. Legyenek gyakorlottak a mindennapi életben is használt mennyiségek becslésében, a mennyiségek összehasonlításában. Képesek lesznek következtetésre épülő problémamegoldás során egyszerű algoritmusok kialakítására, követésére, konkrét tapasztalatok alapján az általánosításra, matematikai problémák megvitatása esetén is érvek, cáfolatok megfogalmazására, egyes állításainak bizonyítására.

1.3.13.4. Természettudományos és technikai kompetencia

A tanuló ismereteinek segítségével, a megfelelő módszerek felhasználásával legyen képes leírni és magyarázni a természet egyszerűbb jelenségeit és folyamatait. A technikai fejlődés fontosságának felismerése mellett lássa be az alkalmazott technikák és technológiák előnyeit,

korlátait és kockázatait. Képesek legyenek meghatározott szempontoknak megfelelően megtervezni és végrehajtani megfigyeléseket, kísérleteket, és azok eredményeiből reális és helyes következtetéseket levonni. A tanuló legyen képes mozgósítani és alkalmazni természettudományos és műszaki műveltségét a tanulásban a választott szakma elsajátítása során és a hétköznapi életben felmerülő problémák megoldásában. Lássa be a fenntarthatóságot középpontba állító környezeti szemlélet fontosságát, képes legyen és akarjon cselekedni ennek megvalósulása érdekében. Értse meg a lokális folyamatok és döntések egyes regionális és globális következményeit.

1.3.13.5. Digitális kompetencia

A technikumban, szakképző iskolában a tanuló legyen képes a számítógép nyújtotta lehetőségek (pl. szövegszerkesztés, táblázatkezelés, prezentációkészítés) igényes, esztétikus, önálló alkalmazására a tanulásban és a mindennapi életben.

A tanuló legyen nyitott és motivált az IKT nyújtotta lehetőségek kihasználásában. Gyakorlattan kapcsolódjon be az információ megosztásba, vegyen részt az érdeklődési körének, választott szakterületének megfelelő együttműködő hálózatokban. Ismerje fel és használja is ki az IKT nyújtotta lehetőségeket, a kreativitást és innovációt igénylő feladatok, problémák megoldásában saját szakterületéhez kapcsolódóan. A tanulóban alakuljon ki az IKT alkalmazásához kapcsolódó helyes magtartás, fogadja el a kommunikáció és az információ felhasználás etikai elveit. Ismerje az IKT interaktív használatához kapcsolódó veszélyeket, tudatosan törekjen ezek mérséklésére. Ismerje a szerzői jogból és a szoftvertulajdonjogból a felhasználókra vonatkozó jogi elveket, figyelembe véve ezeket a digitális tartalmak felhasználása során.

1.3.13.6. Szociális és állampolgári kompetencia

Tanulóink nyitottak legyenek a személyek és kultúrák közötti párbeszédre. Éljenek a véleménynyilvánítás lehetőségével a közösséget, a társadalmat érintő kérdésekben. Tudják érveiket megfogalmazni és vitahelyzetben is kulturáltan kifejezni, meghallgatni és elfogadni mások véleményét. Vegyék figyelembe és értsék meg a különböző nézőpontokat, keltsenek bizalmat tárgyalópartnereikben, és empátiával forduljanak feléjük. Tudjanak helyes döntéseket hozni, illetve segítséget elfogadni konfliktushelyzetekben. Legyenek képesek a stressz és a frusztráció megfelelő kezelésére. Tudatosan készüljenek a munka világához kapcsolódó döntéshelyzetek megismerésére. Igyekezzenek a társadalmi folyamatokról, struktúrákról és a demokráciáról kialakult tudásukat felhasználva aktívan részt venni az őket érintő ügyekben. Legyenek nyitottak a helyi és a tágabb közösségeket érintő problémák iránt, képesek a különböző szinteken hozott döntések kritikus és kreatív elemzésére. Pozitív attitűdje alakuljon ki az emberi jogok teljes körű tisztelete, ideértve az egyenlőség, a demokrácia, a vallási és etnikai sokszínűség

tiszteletben tartása iránt, törekedjenek a személyes előítéletek leküzdésére, a kompromisszumra. Alakuljon ki a reális alapokon és ismereteken nyugvó nemzeti identitástudatuk, a hazához, illetve az Európához való kötődésük.

A tanuló legyen nyitott más kultúrák, más népek hagyományainak, szokásainak megismerésére, értse meg és fogadja el a kulturális sokszínűséget. Ismerje és használja helyesen az állampolgársághoz kapcsolódó alapvető fogalmakat. Tudjon együttműködni társaival az iskolai és az iskolán kívüli életben egyaránt, vállaljon feladatokat különböző, általa választott közösségekben. Nyújtson társai számára segítséget ismert élethelyzetekhez kapcsolódó problémák megoldásában. Fogadja el, hogy a közösség tagjai felelősek egymásért, ennek figyelmen kívül hagyása pedig akár súlyos következményekkel is járhat. Fogalmazza meg véleményét a közösséget érintő kérdésekben, hallgassa meg, és képes legyen elfogadni mások érvelését. A magyar és az európai kultúra, illetve hagyományok megismerésével alakuljon ki a tanulóban az országhoz, a nemzethez, az EU-hoz és általában az Európához való tartozás tudata.

1.3.13.7. Kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia

A tanuló tudjon csoportos munkavégzésben részt venni, közös feladatok, az iskolai élethez kapcsolódó problémák megoldása során legyen képes a munka megtervezésére és irányítására, társai vezetésére. Legyen együttműködő. Legyenek elképzelései az egyén társadalmi- gazdasági feladataival, boldogulásával kapcsolatban. Érdeklődjön a választott szakterületéhez kapcsolódó gazdasági kérdések iránt, tudjon ezzel kapcsolatos elképzeléseket megfogalmazni, a pénz, a gazdaság, a vállalkozások világához kapcsolódó témákról szóló vitákban ismereteit felhasználva érvelni. Érdeklődjön a mindennapi életét és választott szakterületét érintő pénzügyi és jogi kérdések iránt. Problémamegoldó tevékenységét a függetlenség, a kreativitás és az innováció jellemezze.

1.3.13.8. Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképeség

A tanuló ismerje fel, hogy a művészetek érzelmi, gondolati, erkölcsi, esztétikai élmények, a tapasztalatszerzés forrásai. Tudatosuljon benne a helyi, a nemzeti, az európai és az egyetemes kulturális örökség jelentősége. Értse meg az európai országok, nemzetek és a kisebbségek kulturális sokféleségét, valamint az esztétikum mindennapokban betöltött szerepét. Legyen nyitott műalkotások befogadására, a koncertélmények, színházi előadások, filmek és képzőművészeti események életkorának megfelelő szintű értelmezésére, irányítással történő feldolgozására. Legyen képes makettek, modellek konstruálására, belső terek különböző funkciókra történő önálló átrendezésére, kísérletezni új technikákkal, módszerekkel és anyagokkal.

1.3.13.9. A hatékony, önálló tanulás

A tanuló rendelkezzen a hatékony tanuláshoz szükséges alapvető készségekkel, azaz eszközhasználat szintjén tudjon írni, olvasni, számolni, továbbá a tanulási folyamatban tudja használni az IKT-eszközöket. A tanuló képes legyen kitartóan tanulni, a figyelmét összpontosítani, törekedni arra, hogy saját tanulását megszervezze egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve az

idővel és az információval való hatékony gazdálkodást. Legyen képes a figyelem és a motiváció folyamatos fenntartására, elég magabiztos az önálló tanuláshoz. A tanulás iránti attitűdje legyen pozitív, ismerje és értse saját tanulási stratégiáit, ismerje fel szükségleteit és lehetőségeit. Egyre gyakorlottabb legyen abban, hogy felismerje készségeinek erős és gyenge pontjait, valamint tudja megtalálni a számára elérhető oktatási és képzési lehetőségeket, útmutatásokat, támogatásokat. Képes legyen arra, hogy saját munkáját tárgyilagosan értékelje, és szükség esetén tanácsot, információt, támogatást kérjen.

1.4. Az iskolában folyó nevelő-oktató munka eszközei, eljárásai

Céljaink eléréséhez, kitűzött feladataink elvégzéséhez pedagógiai eszközeink, eljárásaink a tanórákon, kollégiumi foglalkozásokon túl:

- együttműködünk a szülőkkel, diákokkal, társadalmi szervezetekkel, nevelési tanácsadóval, más intézményekkel,
- folytatjuk megkezdett hagyományőrző, hagyományteremtő tevékenységeinket,
- tanulóinkat saját képességeikhez, tehetségükhöz mérjük, nem akarjuk uniformizálni őket,
- az osztályfőnök az iskolába lépés pillanatától fogva igyekszik nyomon követni a szociálisan hátrányos helyzetű, beilleszkedési viselkedési zavarokkal küzdő tanulóinkat,
- munkatársaink, diákjaink által elért eredményeket mindenki számára megismerhetővé tesszük,
- mindenki számára hozzáférhetővé tesszük a számunkra fontos erkölcsi értékeket,
- egységesen érvényesítjük az iskola követelményeihez igazodó értékrendet; ennek során egységesen alkalmazzuk a jutalmazás büntetés elveit, formáit, ügyelve arra, hogy figyelembe vegyük tanulóink életkori sajátosságait,
- felzárkóztató programokat szervezünk tantárgyakhoz, tanórákhoz kapcsolódóan (pl. korrepetálás, tanulószoba),
- oktató munkánkban igyekszünk egyénre szabott feladatokkal, differenciált munkával segíteni a lemaradó, tanulási nehézségekkel küzdő tanulóinkat, igény szerint szakköröket szervezünk,
- lehetőségeink szerint csoportbontást is alkalmazunk a tanulás hatékonyságának növelése érdekében,
- saját és más iskolák tehetséges tanulóinak számára szervezünk helyi, regionális és országos versenyeket, színházlátogatási lehetőséget biztosítunk tanulóink, munkatársaink számára,
- tanulmányi kiránduláson és szakmai programok mellett, kulturális programokat is szervezünk,
- lehetőséget adunk végzős tanulóink számára felsőoktatási intézmények nyílt napjain való részvételre, részt veszünk tanulmányi versenyeken,
- személyes beszélgetésekkel, tanulóinak adatlapokkal mérjük partnereink elégedettségét, illetve igényeit,
- osztályfőnöki órákon nagy hangsúlyt helyezünk az egészséges életmód elsajátítására,
- személyiségfejlesztő tréninget tartunk osztályfőnöki óra keretében, igény szerint tanórán

- kívüli foglalkozásokon, helyi pályázatokat írunk ki,
- rendszeresen részt veszünk sportrendezvényeken, valamint helyt adunk ezeknek,
 - végzős általános iskolás tanulók számára nyílt napokat szervezünk, ahol betekintést nyerhetnek a napi munkába,
 - diákközgyűlést tartunk,
 - a tanulók aktivizálása és motiválása érdekében a tanórai foglalkozások megszervezhetőek a hagyományostól eltérő módon is, amire rendhagyó tanítási napok is alkalmasak.

2. Személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

2.1 Személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

A személyiség „egy folyton változó, alakuló struktúra, amelyben benne vannak az egész biológiai – fiziológiai – pszichológiai – társadalmi elemek, amelyek a környező valósággal állandó érintkezésben és kölcsönhatásban vannak.” A személyiség legfontosabb specifikuma a fejleszthetőség, a formálhatóság.

Amikor a személyiség formálásáról, neveléséről beszélünk, beleértjük:

- a képességek fejlesztését,
- a motivációs rendszer kialakítását,
- az érzelmek gazdagítását,
- a szükségletek befolyásolását,
- a jellem nevelését,
- erkölcsi, etikai normák kialakítását és megszilárdítását.

Az ember élete egy tevékenységsorozat. Ezzel formálja a személyiség a körülötte levő valóságot és a valóságban önmagát. A pedagógia feladata ennek a tevékenységrendszernek a szervezése, irányítása.

A tevékenységek alakítják az emberben a személyiség strukturális elemét, a képességet.

A tanulók kommunikációs képességének kialakításánál arra kell törekednünk, hogy a tanulók valamennyi tantervi témával kapcsolatban tudjanak önállóan beszélni, önállóan olvasni, önállóan írni.

Beszédben is és írásban is képesek legyenek az esztétikai igényességet érvényesíteni.

Nagy szerepe van a képességfejlesztésben az oktató kérdéseinek. A gondolkodási képességet fejleszti, ha a kérdésekre önállóan megfogalmazott válaszokat adhatnak a diákok.

A folyamatos személyiségfejlesztést az állandó és jól szervezett gyakoroltatás teszi lehetővé. Tanulást segítő módszerek:

- a relaxáció (az taníthatja, aki maga is tanulta) a nyugtalanság, feszültség levezetésére
- a koncentráció, a figyelmi állapot megteremtésére
- az elmélkedés, a munkára való ráhangolódáshoz
- nyújtózkodás, hosszabb ülés, tartós figyelem feloldásaként

Érdeemes megkívánni, javasolni, hogy a tanulók otthon gondolják végig az intézményben, az órán történeteket; idézzék fel a fontos gondolatokat, rögzítsék azokat. Jó módszer ehhez egyrészt az emlékeztető íratása otthon, másrészt az órák elejére rendszeresített visszatekintés az előző

óra témájára.

Törekszünk arra, hogy kialakítsuk a csend iránti belső igényt, mert igazi koncentrációt igénylő munkánál zavaróvá válhatnak a figyelem megosztására készítő külső hanghatások. Súlyos pszichés zavarokat idézhet elő a későbbiekben az akusztikus ingerekre való folyamatos igény és az azoknak való kiszolgáltatottság.

A szociális képességrendszert a segítség, az együttműködés, a vezetés- és a versengésképeségek alkotják.

Az egészséges és kulturált életmódra nevelés a személyes kompetencia fejlesztését, eredményességének növelését jelenti.

- A személyes kompetencia szabályozóit munkánk során figyelembe vesszük, és pozitív irányba tereljük: komfortszükséglet, a mozgásszükséglet és az élményszükséglet.
- Önvédelmi motívumok az egészségvédő és identitást védő motívumok.
- A szuverenitás motívumai a szabadságvágy, az önállósulási, az öntevékenységi vágy.
- Az önértékelést szolgáló motívumok az önbizalom, az önbecsülés és az ambíció. Az egészséges önbizalom előnyös, a kisebbség vagy túlzott magabiztosság hátrányos.

A magabiztos személyiség négy jellemzővel írható le:

- Nem fél megmutatkozni, vállalja saját magát. Mind szavakkal, mind cselekedeteivel kinyilvánítja, amit érez, gondol, akar.
- Képes kapcsolatot teremteni az emberekkel, különböző szinteken: idegenekkel, barátokkal, családdal. Ez a kommunikáció mindig nyílt, közvetlen, becsületes, helyhez és alkalomhoz illő.
- Életvitele aktív. A saját célja és akarata irányítja, ellentétben a passzív személyiséggel, aki arra vár, hogy történjen vele valami.
- Tiszteli önmagát, tisztában van saját képességeivel, de a korlátaival is. Tudja, hogy nem nyerhet mindig. Megpróbál megtenni minden tőle telhetőt, akkor sem veszi el önbecsülését, ha kudarcot vall.

Az önismeret alapozza meg a személyiségnek megfelelő és hatékony tanulási módszerek feltárását.

A nyelvtudás fejlődése nélkül az értelem kiművelése, a személyiség fejlődése lehetetlen. A nyelvtudás fejlesztése, a szókincs fokozatos fejlesztése, az olvasás és a szövegtanulás nagymértékben attól függ, hogy a tanulók mit és mennyit olvasnak. Az idegennyelv-tudás elemi szükségletté vált.

Az intézmény feladata, hogy dominánsan pozitív érzelmi légkört fejlesszen ki és tartson fenn az osztályokban, az oktatói testületekben, az intézményekben, amelyben az oktatók is, a tanulók is biztonságban és jól érzik magukat, amelyben a tanulók érzelmi karaktere, személyisége optimálisan fejlődhet.

A személyiség és a világ-valóság viszonya két részre bontható: világgépre és meggyőződésre. Az intézményben minden tanítási órán a világgép alakítása folyik.

A diák megtanulja az intézményi munka során az élet értelmét, megtalálja a maga helyét a világban, ettől az életérzése pozitív lesz. Az érzelmek cselekvésre ösztönzik, befolyásolják célkitűzéseit, fontos szerepet játszanak a jellem kialakulásában.

A személyiségfejlesztés egyik feladata az értelem kiművelése: a tanulási motivációk fejlesztése.

A motiváció a figyelem, az érdeklődés felkeltése, tanulásra késztetést jelent. Például a sikervágy általános motívum, ennek érdekében elvégzett tevékenységek hatékony tanulást eredményezhetnek.

A szándék és az akarat a tudatos önmotiváció motívuma. A szándék elindítja, az akarat fenntartja a tevékenységet. Az erős akarathoz tartozó tulajdonságok: a bátorság, az eltökéltség és a döntőképeség.

A jóakarát az önérdeket mások érdekeivel hozza összhangba, megalapozza a kiegyensúlyozott emberi kapcsolatokat. A jóakaratot jelző tulajdonságok: a türelem, a hűség és a helyes cselekedetek.

A gyakorlott akarat a bölcsességre és a kiválóságra való törekvés megnyilvánulása. Ebben visszafogottság, finomság, jó időérzés, előrelátás mutatkozik meg. A hozzá kapcsolódó tulajdonságok: fegyelem, szervezettség.

Az akarat nevelésének feladatai:

- az ideális motívumokat uralkodóvá tenni
- kifejleszteni az akarat formális tulajdonságait, az akaraterőt, a kitartást, a döntésképeséget és egy állandó akaratirányt.

Minden feladat, amit a diák elé állítunk, alkalmat ad a megoldás akarására vagy nem akarására.

Meg kell találni a módját annak, hogy a tanulók már az intézményben megtanulják a tananyag jelentős részét. Erre nem elég buzdítani őket, az ő akaratuk ugyan kell ehhez, de nem elegendő; az oktató módszerein múlik a siker. Olyan házi feladatokat kell kitűzni, amelyek reálisan elvégezhetőek; azok teljesítését rendszeresen, következetesen értékelni kell.

A diák számára minden perc elveszett idő, amiben nincs tevékenységi lehetősége, vagy amiben nem kényszerül valamiféle célirányos aktivitás kifejtésére.

A tizenévesek között egyre jobban terjed az önpusztító dohányzás, alkoholizmus és a kábítószer. A káromkodás, csúnya beszéd is a léthiány, a belső öröm, az étellel járó bajok elviselésének hiányos képességét mutatja.

Mintákat kell adni, szituációkat kell teremteni és elemezni, szabályokat kell beláttatni, segítséget kell adni a belső feldolgozáshoz, az önmegvalósításhoz és a különböző helyzetek kezeléséhez. Olyan felszabadult személyiséggé kell formálni a tanulókat, akik tisztában vannak a kötelességeikkel is, és együttműködésre is kész, nyitott emberek lesznek, akik vállalni fogják tetteik következményeit.

A középiskolák feladata az általános műveltség közvetítése, a tanulási és előadói készség kifejlesztése, ok-okozati összefüggések felismerésében való jártasság kimunkálása, az idegennyelv-ismeret, a szóban és írásban való kapcsolatteremtő képesség fejlesztése.

A pontosság, a kötelességteljesítés, az udvarias viselkedésforma, a másság tisztelete és megértése, a kulturált beszédstílus, a „tedd azt másokkal, amit akarsz, hogy veled cselekedjenek” alapelvet követő társadalmi együttélés gyakorlatának reflexszerűvé tétele.

Ehhez olyan oktatókra van szükség, akiket a mesterségbeli tudás, a magas szintű általános műveltség, egy-egy kiválasztott műveltségi területen kiemelkedő szaktudás, követésre érdemes intellektuális magatartás jellemez.

A közösség egyénéből áll, és az igazi közösség kibontakoztatja, fejleszti az egyéniséget. A

közösségfejlesztés során az egyén és a társadalom közötti kapcsolatot alakítjuk ki, megteremjük annak harmóniáját.

A nevelés-oktatás folyamatában a diákok jussanak olyan ismeretek birtokába, végezzenek olyan közösségi tevékenységet, amelyek segítik eligazodni őket az emberi közösségek rendszerében. Tanulóink tudjanak különbséget tenni értékes és értéktelen kapcsolatok között. A pedagógiai folyamat során segítsük hozzá tanulóinkat, hogy felismerjék saját és mások értékeit, fogadják el azokat és a máságot. Találják meg - saját képességüknek egyéniségüknek megfelelő - szerepüket, helyüket a kisebb- nagyobb közösségekben és a társadalmi munkamegosztásban.

A fenti célok eléréséhez a tantárgyak ismeretanyagának oktatása során a következő ismereteket közvetítjük, hangsúlyozzuk.

2.2. A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatok

2.2.1. Általános követelmények

A tanulók ismerkedjenek meg a különböző népek, kulturális-, vallási csoportok szokásaival, életmódjukkal. Legyenek megértők, nyitottak a különböző szokások, életmódok, kultúrák iránt, s tolerálják a máságot társaikban is.

Fejlesszük a beteg, sérült, fogyatékos, kisebbségi népcsoportokhoz tartozó embertársak iránti elfogadó, segítőkész magatartást.

A tanórán kívüli foglalkozások (szabadidős programok, kirándulások, kiállítások, rendezvények látogatása stb.) segítsék megismerni és megbecsülni a különböző kultúrákat, fejleszteni tolerancia készségeiket.

Nemzetközi kapcsolataink, azok ápolása a jövőben is jó közösségi nevelési lehetőség.

Szerezzenek tapasztalatokat tanulóink az együttműködés, a konfliktusok közös megoldása terén.

Fejlődjön kommunikációs kultúránk, a véleményalkotás és kifejezés, érvek kifejtése, megvédése, értelmezése területén.

Fontos, hogy fiataljaink az egyre gazdagabb információs környezetben is eligazodjanak, illetve azt kritikus módon, szelektíven tudják használni. Őrizzék, gyarapítsák tanulóink közvetlen környezetük értékeit. Fordítsanak gondot magukra, legyenek igényesek önmagukkal szemben is. Közvetítsünk helyes értékeket, ismereteket a tágabb környezet óvására, megbecsülésére is.

2.2.2. A közösségfejlesztés fő területei az iskolában

- 1) tanórák,
- 2) tanórán kívüli foglalkozások,
- 3) diákönkormányzati munka,
- 4) szabadidős tevékenységek,
- 5) kollégiumi nevelés.

Mind az öt terület tevékenyen hozzájárul:

- a tanuló közösségi magatartásának kialakításához,
- véleményalkotó, véleménynyilvánító képességének fejlődéséhez,
- a közösségi szokások, normák elfogadásához,
- a másság elfogadásához,
- az együttérző magatartás kialakulásához,
- a harmonikus embertársi kapcsolatok fejlesztéséhez,
- felelős állampolgárrá neveléshez.

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

2.2.3. Tanórán megvalósítandó közösségfejlesztési feladatok

Elsődleges, legfontosabb célunk a spontán, véletlenszerűen alakult csoportokból olyan valódi közösséget formálni, amely a közös cél érdekében képes a közös értékrend elfogadására, és a tanórán belül is ennek megfelelően viselkedni. Ennek érdekében az alábbi feladatokat kell megvalósítanunk.

a) A tanulás támogatása

- különböző változatos munkaformákkal (csoportmunka, differenciált csoportmunka, kísérlet, verseny stb.) az együvé tartozás,
- az egymásért való felelősség érzetének erősítése,
- különböző tanulási módszerek elsajátítása és alkalmazása,
- tudják, hogy életük során többszöri pályamódosításra kényszerülhetnek,
- megfelelő szervezethez, rend, fegyelem.

b) A tananyag elsajátítása

- járuljon hozzá a közvetlen tapasztalatszerzéshez, segítse elő harmonikus kapcsolat kialakítását a természeti és társadalmi környezettel,
- biztosítson elegendő lehetőséget közösségi cselekvések segítésére,
- alapozza meg a nemzettudatot, mélyítse el a nemzeti önismeretet, hazaszeretetet,
- ösztönözzön a környezet hagyományainak feltárására, ápolására,
- késztesse a közösségért, szűkebb és tágabb környezetért végzett egyéni és közösségi cselekvésre,
- alakuljon ki a tanulóknak bátorító, vonzó jövőkép, erősödjének a környezet iránti pozitív érzelmek.

2.2.4. Tanórán kívüli foglalkozások közösségfejlesztési feladatai

A tanórán kívüli foglalkozások már kötetlenebb tevékenységi formák.

Feladatok:

- pozitív diák-oktató kapcsolat kialakítása;
- jó légkör megteremtése;
- együttes pozitív élmények biztosítása;
- a tanulókkal közösen szervezett tevékenységek;
- közös munkálkodás az együtt megválasztott közeli és távoli célok érdekében, amelyek a szűkebb-tágabb környezet (iskola, lakóhely) szempontjából is értékesek;
- az önállóság lehetővé tétele, a felelősség, az önkormányzó-képesség kialakításának fejlesztése; megfelelő szervezethez, rend, fegyelem;
- az együttlét nyugodt biztonságát adó normák, szabályok közös alkotása és azok megtartása, szükség szerinti módosításuk;
- az együttes tevékenységek, a csoport önállóságának és a tagok egyéni munkájának, magatartásának, önállóságának rendszeres értékelése, ezen keresztül a közös és az egyéni értékrend folyamatos formálása.
- az együvé tartozást erősítő hagyományok megteremtése, ápolása és továbbfejlesztése.

2.2.5. A diákönkormányzati munka közösségfejlesztési feladatai

A diákönkormányzatok a tanulók önirányító, önszervező közösségei, melynek keretében a tanulók az oktató-irányítóval együtt, saját fejlettségüknek megfelelő szinten önállóan intézik saját ügyeiket.

A diákönkormányzat megalakítása nem kötelező, tagsági viszonya önkéntes, célirányos tevékenységéhez viszont szervezethez van szüksége. Demokratikus úton választja tisztségviselőit, hozza létre megfelelő szerveit, amelyek a közösség megbízásából hivatottak az ügyek megvitatására, határozathozatalra.

a) Feladatai általánosan

Olyan közös érdekeken alapuló közös és konkrét célok kijelölése, amelyek nem sértik az egyéni érdekeket, azokkal összhangban vannak.

A kialakított, meglévő vagy hagyományokon alapuló közösségi munkálatok, közösségépítő tevékenységek fejlesztése, szervezése.

A régi tevékenységek mellett új hagyományok megteremtése.

Olyan tevékenységek szervezése, amelyek értékes esztétikai élményeket keltenek a közösség tagjaiban, és ezzel erősödik, fejlődik maga a közösség.

A közösség iránti felelősségérzet kialakítása, fejlesztése.

Olyan közösség kialakítása, fejlesztése, amely büszke saját közösségének sikereire, értékeli más közösségektől megkülönböztető tulajdonságait.

b) Feladatai konkrétan

Az iskolai hagyományok ápolása, továbbfejlesztése.

Biztosítjuk, hogy a diákokat érintő információk az iskola minden tanulójaéhoz eljussanak. A rendszeres időközönként tartott DÖK- megbeszéléseken a diákok javaslatait is megvitatjuk, és programjainkba azokat beépítjük. Az aktuális programokról, hírekről, pályázatokról időben értesülhetnek tanulóink. A közösség fejlesztéséhez, mások munkájának pozitív értékeléséhez hozzájárulhat a tanulók színvonalas munkáinak közzététele.

A DÖK által önállóan szervezett kirándulások, túrák, valamint a különböző kulturális programok a közösségi életet erősítik.

A DÖK évente Diáknapot rendez, melynek programjai a közösségek alakulását, továbbfejlődését segítik elő.

2.2.6. A szabadidős tevékenység közösségfejlesztő feladatai

A szabadidős tevékenységek olyan örömet adó munkaformák köré szervezett foglalkozások, amelyek kötődnek a tanulók személyes életéhez, társadalmi és egyéni problémáihoz, és hatása nemcsak a csoporton belül érvényesül, hanem kihat az iskola más területeire is. A tevékenységeket élményre épülő, problémamegoldást fejlesztő módszerekre kell építeni.

a) Feladatai általánosan

Jó kapcsolat kiépítése az adott korosztállyal, szüleikkel valamint a tevékenységet segítő külső szakemberekkel.

Olyan közösségek létrehozása, amelyek nemcsak befogadják, hanem tevékenységük által elérhetővé, élővé is teszik kulturális örökségünket.

A csoporton belüli kapcsolatok erősítése.

A csoportokban végzett közös munka során az önismeret elmélyítése, az önfegyelem fejlesztése, a társak és a foglalkozásvezetők elfogadása, az együttműködés megalapozása, fejlesztése.

A tevékenységformákat hassa át a kölcsönösség és az egyéni képességekre, aktivitásra való építés.

A tevékenységformák kialakításában törekedni kell arra, hogy a résztvevők adottságára építve érdeklődésük ne alkalmanként, véletlenszerűen érvényesüljön, hanem tartós aktivitásra ösztönözzön.

Olyan erős érzelmi-értelmi felhívó erővel bíró témák kijelölése, amely során felfedezhetik önmagukban a másik iránti érdeklődés, részvét, megértés, türelem szándékát és képességét, erősítve ezzel a közösséghez való kötődést.

Olyan csoportok kialakításának segítése, amelyek az emberi kapcsolatok pozitív irányú elmélyítése mellett hatnak az egész személyiség fejlesztésére valamint hatással vannak a pozitív töltésű életmód kialakítására.

b) Feladatai konkrétan

Olyan, az osztályközösségektől függetlenül működő, a tanulók érdeklődési körét figyelembe vevő diákköröket hozunk létre, melyekben akár különböző korosztályú tanulók vehetnek részt,

tehetségüket kibontakoztatva a tantárgyaktól függetlenül.

Szívesen bekapcsolódunk olyan, programokba, pályázatokba, amelyek elősegítik, hogy diákjaink megismerhessék kulturális örökségünket.

Támogatjuk olyan spontán szerveződésű, értelmes célt megfogalmazni tudó csoportok szerveződését, amelyek hozzásegítik diákjainkat közösségi magatartásuk erősítéséhez.

3. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai

3. 1. Az oktatók helyi intézményi feladatai

Az oktató a nevelési-oktatási intézmény alaptevékenységét - a nevelő-oktató munkát - közvetlenül végző alkalmazott. Munkáját az igazgató, illetve helyettesei, a szakos munkaközösség-vezetők, az érintett osztályok osztályfőnökei önállóan, a titkárság dolgozói utasításra ellenőrzik.

Az oktató munka alapidokumentuma az oktatói testület által kialakított és elfogadott szakmai program. Az oktató az iskolai és munkaközösségi éves, illetve havi munkatervek és saját ütemtervei szerint önállóan végzi munkáját.

Az oktató végzi az iskola alaptevékenységét, a nevelő-oktató munkát.

- Elvégzi a tanítási és a délutáni órák (pl. szakkör) megtervezésével, előkészítésével és vezetésével kapcsolatos nevelési-oktatási feladatokat. Az ismereteket tárgyilagosan és többoldalúan közvetíti.
- Az oktató munkakörben foglalkoztatottak számára a munkaidő tanítási időben az órarend szerinti első óra előtt 15 perccel, érettségi felügyelet esetén a beosztás szerinti időpont előtt 30 perccel, egyéb felügyeletek esetén (pl. versenyek) a beosztás szerinti időpont előtt 10 perccel, egyéb esetekben a munkatervi programok kezdetekor kezdődik.
- A tanórákat az órarend szerinti rendben, pontosan köteles megtartani.
- A nevelő-oktató munka során az oktató - az általa vezetett tanórákon – maga határozza meg az előírt tananyag ütemezését, a segédanyagokat, az előadás és számonkérés módszereit.
- Folyamatosan ellenőrzi és értékeli tanítványai munkáját. (A tanuló félévi munkája - legkevesebb - három jeggyel lezárható.
- Két héten belül kijavítja a megíratott dolgozatokat és az eredményeket ismerteti a tanulókkal.
- Külön utasításra - azaz a kifüggesztett beosztás szerint - a hiányzó kollégákat helyettesíti.
- Igazgatói megbízásra részt vesz az érettségi - és egyéb (pl. pótvizsga) - vizsgabizottság munkájában.

– Személyes példamutatással és hatásos propagandával küzd az egészséget károsító szokásokkal szemben. Megköveteli a tiszta, esztétikus, egészséges környezetet, ezek kialakítására és megtartására nevel.

Az oktató folyamatosan teljesíti a munkájához kapcsolódó adminisztrációs kötelezettségeket.

– Pályakezdőknél – legalább egy éven át - a tanítási órákra való felkészülés leírt óravázlat alapján kell, hogy történjen.

– A tanulók érdemjegyeit legalább hetente, a tanulói mulasztásokat és az elvégzett tananyagot naponta beírja az elektronikus napló megfelelő rovataiba.

– A megíratott és kijavított nagydolgozatokat - a diákoknak történő bemutatás után – az oktató köteles a tanév végéig megőrizni. A dolgozatok számát, anyagát és értékelését az igazgató, az igazgatóhelyettesek és az érintett munkaközösség-vezető ellenőrizheti, a dolgozatokat megtekintheti.

– Az esetleges bukásról - legalább egy hónappal az osztályozó konferencia előtt - értesíti az érintett tanuló szüleit.

– Ha nem tudja ellátni aznapi óráit (betegsége vagy egyéb akadályoztatása esetén) 7.15 és 7.45 között köteles jelezni távollétét. A bejelentés történhet telefonon, elektronikusan, esetleg faxon keresztül, de mindenképpen el kell jutnia a titkárságra, hogy a helyettesítés időben biztosítható legyen.

– A munkából való távolmaradása után - lehetőleg a munkába állás napján, de mindenképpen öt munkanapon belül - igazolja hiányzását.

– Alkalmoszerűen elvégzett különmunkájáról rövid írásos beszámolót készít a vezetőség részére.

– Az elszámolási kötelezettség mellett kapott juttatásokkal határidőre köteles elszámolni.

– Felelős az - aláírásával - átvett eszközökért, letéti állományért.

– Az oktató részt vesz az oktatói testület munkájában.

– Nevelő és oktató tevékenysége keretében gondoskodik a tanulók testi épségének megővéséről, erkölcsi védelméről, személyiségük fejlődéséről.

– Részt vesz az oktatói megbeszéléseken, értekezleteken és konferenciákon.

– Beosztás szerint - az előírt szabályok figyelembe vételével - ellátja az iskolai ügyeletekből (tanulmányi versenyek, vizsgák, iskolai rendezvények) rá jutó részt.

– Az éves munkatervben meghatározott feladatokban aktív szerepet vállal (tervezés, előkészítés, szervezés [különösen: tanévnitó/záró ünnepély, október 23, szalagavató, március 15, ballagás, negyedévi értekezletek]) Az iskolai rendezvényeken jelenléte kötelező.

– Az előírt oktatói fogadóórákat időben megtartja.

– Amennyiben helyettesítésre van kijelölve, köteles az iskolában és azon belül is olyan helyen tartózkodni (pl. oktatói szoba), ahol a titkárság dolgozói percekben belül elérhetik.

– Az iskola belső életével kapcsolatos információkat, a tanulók teljesítményét tartalmazó értékeléseket szolgálati titokként kezeli, megszegésük fegyelmi eljárást von maga után.

Az oktató törekszik az iskolai munka színvonalának növelésére.

– Fejleszti szaktárgyi, módszertani és pedagógiai ismereteit, négyévenként legalább hatvan óra továbbképzésben vesz részt.

– Lehetőségei szerint segíti a szertári állomány gyarapítását és megőrzését.

- Szükség esetén részt vesz a szakmai verseny szervezésében, a verseny feladatsorok összeállításában, javításában.
- A tanítás nélküli munkanapokon az előírt program szerint vesz részt.
- Az igazgató vagy helyettesei utasítására az előírt - oktatással illetve neveléssel összefüggő - egyéb feladatokat (pl. szükség esetén: ügyelet) is el kell látnia.
- Ápolja az iskola hagyományait, ezeket újszerű elemekkel gazdagítja, ezáltal hozzájárul az intézmény önálló arculatának kialakításához.

3. 2. Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai

Az osztályfőnök az osztályközösség oktató vezetője. Az osztályfőnököt az igazgató bízta meg.

- Az osztályfőnök egyedi módon segíti a tanulók iskolai életét, munkáját.
- A szakmai programban rögzített elveknek megfelelően neveli az osztály tanulóit, figyelemmel kíséri személyiségük fejlődését.
- Tájékoztatja a tanulókat az őket érintő határozatokról, szabályokról, illetve a munkatervben szereplő feladatokról.
- Igazolja és esetenként engedélyezi a tanulók távollétét.
- Segíti az osztálya által elvállalt rendezvények megszervezését, lebonyolítását.
- Az év elején ismerteti a házirendet, annak előírásait – különös tekintettel a mulasztások igazolására – a tanulókkal betartatja.
- Kijelöli a heteseket, azok aktuális feladatait megszabja.
- Felel osztálytermének rendjéért, az ott elhelyezett berendezések, eszközök állapotáért, azokban történt rongálásokat, károkozásokat haladéktalanul jelenti az iskolavezetésnek.
- Az osztályozó konferencián a kollégákkal egyeztetve minősíti a tanulók magatartását és szorgalmát.
- Segíti a tanulók együttműködését, a DÖK munkáját.
- Évente egy alkalommal tanulmányi kirándulást szervezhet.
- Az osztályfőnök segíti az oktatók és az iskolavezetés kapcsolatát az osztállyal.
- Tevékenyen részt vesz az osztályfőnöki munkaközösség munkájában.
- Koordinálja és segíti az osztályban tanító oktatók munkáját, látogatja óráikat.
- Aktív kapcsolatot tart fenn a kollégiumi támogató oktatókkal.
- Ellátja az osztállyal kapcsolatos adminisztratív teendőket, azaz vezeti és ellenőrzi:
 - az elektronikus naplót,
 - a törzskönyvet,
 - a tanulói hiányzásokat és azok igazolásait,
 - az év eleji és év végi statisztikai lapokat,
 - az érettségi vagy szakmai vizsgára történő jelentkezéssel és a továbbtanulással kapcsolatos iratokat.
- Rendszeres adminisztratív kötelezettségek:
 - az érdemjegyek beírásának havonta, az elektronikus napló kitöltésének ellenőrzése - hetente
 - a tanulói hiányzások igazolása - a hiányzást követő nyolc napon belül

- bizonyítványok kitöltése - az éves munkaterv szerint
év végi összesítések - a tanévzáró értekezletet megelőző munkanapig
- Közreműködik a tanórán kívüli foglalkozások meghirdetésében és szervezésében.
 - Javaslatot tesz a tanulók jutalmazására, esetleges segélyezésére.
 - Felelős az érettségi vagy szakmai vizsga technikai lebonyolításáért.
 - Az osztályfőnök közvetlen kapcsolatot tart fenn az osztályában érintett szülőkkel.
 - Figyelemmel kíséri a tanulók tanulmányi előmenetelét, az esetleges problémákat és azok okait igyekszik időben feltárni. Ha szükséges, értesíti a szülőket és/vagy az iskola vezetőségét.
 - Az éves munkatervben meghatározott időben szülői értekezleteket és fogadó órákat tart.
 - Segíti az osztály szülői közösségének együttműködését, az Szülői Közösség munkáját.
 - A tanuló otthoni háttérének pontosabb megismerése céljából - szükség esetén - családot látogat.
- Differenciálás: különböző tanulásszervezési megoldásokkal az együttműködést és a tanulási esélyek egyenlőségét szolgáló szervezeti normákat kell kialakítani mind az iskolák közötti együttműködésben, mind az iskolán kívüli és az iskolai munkában.
- Az oktatók helyi intézményi feladatai:

Rendszeres önképzéssel és továbbképzéseken való részvétellel fejlessze szakmai és pedagógiai műveltségét. Belső hospitálás szervezése.

A tehetséggondozás és felzárkóztatás módszereiben hatékony tanulásszervezési eljárások (kooperatív és projekt módszerek) alkalmazása.

4. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

Kiemelt figyelmet igénylő tanuló:

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

4.1. A sajátos nevelési igényű tanulók nevelése és oktatása

Az egészséges, és a sajátos nevelési igényű tanulók együttnevelésével intézményünk többet vállal, magasabb értéket kínál, mint résztvetet és védettséget.

Felkészülünk arra, hogy sérült, fogyatékkal élő, sajátos nevelési szükségletű tanulók nevelését-oktatását is felvállaljuk. Az együttnevelés nem pusztán együttlétet jelent, hanem együttes cselekvést. Az együttes élmény, a közös tanulás - kölcsönös kapcsolatokat alakít ki a tanulóközösségekben, és természetessé teszi a sérült tanulók jelenlétét a tanulóközösségekben.

A sajátos nevelési igény a szokásos tartalmi és eljárásbeli differenciálástól eltérő, nagyobb mértékű differenciálást, speciális eljárások alkalmazását, illetve kiegészítő fejlesztő, korrekciós, habilitációs, rehabilitációs, valamint terápiás célú pedagógiai eljárások alkalmazását teszi szükségessé.

4.2. Az intézmény által integrált, befogadott SNI tanulók köre

Alapító okirat szerint intézményünk az alábbi SNI-s tanulók együttnevelését, befogadását vállalja:

- Beszéd fogyatékos / akadályozott beszédfejlődésű tanuló, megkésett beszédfejlődés, diszlexia, diszgráfia/
- Hallásszervi fogyatékos (nagyothalló) tanuló, egyéni (igazgatói döntés) alapján, amelynek alapja az illetékes szakértői és rehabilitációs bizottság szakvéleménye.
- Látásszervi fogyatékos
- Enyhén értelmi fogyatékos
- A pszichés fejlődés zavara miatt a nevelési, tanulási folyamatban tartósan és súlyosan akadályozott tanulók / részképesség zavar, diszlexia, diszgráfia, diszkalkulia, figyelemzavar, hiperaktivitás, magatartási zavar/
- Mozgásszervi fogyatékos tanuló.

4.3. Osztály/csoport/tanulói csoport szervezés elvei, csoportszervezési szabályok:

A teljes körű befogadásra, integrációra törekszünk, ezért a tanulókat nem elkülönített osztályokban, csoportban, hanem a többi tanulóval együtt neveljük- oktatjuk. Az SNI-s tanulók valamennyi tanórát együtt töltik, együtt tanulnak az osztálytársaikkal.

4.4. Az intézmény által nyújtott pedagógiai többletszolgáltatások jellemzői, formái

Az iskola által nyújtott további támogatások az illetékes szakértői bizottság előírása alapján:

- Egyéni haladási tempó biztosítása.
- Differenciált feladat kiadása.
- Hosszabb felkészülési idő biztosítása.
- Segédeszközök használata.
- Mentésítés egyes tantárgyak / tananyagrészek értékelése és minősítése alól.
- A tanuló képességéhez és tudásszintjéhez alkalmazkodó ismétlő-rendszerező foglalkozások.
- Felmentés egyes beszámolási formák alól, pl. írásbeli felelet helyett szóbeli számonkérés.
- Felzárkóztatás.

- Társas kapcsolatok kialakításának bátorítása. Az osztályközösségen belüli helyzetük, beilleszkedésük figyelemmel kísérése, a peremhelyzet elkerülése érdekében.

- Az önállóság erősítése, az önálló tanulási módszerek megtanítása, szorgalmazása.
- Énképük, önképük pozitív oldalainak az erősítése.
- Méltányos elbírálásban részesítjük, ha kell, és önmagukhoz viszonyítjuk a fejlődésüket, a teljesítményüket.
- Az integrációt, inkluziót értő és elfogadó szülői attitűd kialakítása. Szülői foglalkozások, találkozások szervezése.

4.5. Személyi feltételek biztosítása

Partnereink az együttnevelés során: Az intézmény oktatóközössége, a tanulók közössége, az SNI-s tanuló, és családja.

Feladataink ellátásához szükséges oktatóink továbbképzése:

Célja, hogy nyitott és szakmailag felkészült legyen az oktatói testület az együttnevelésre, a sajátos nevelési igényű tanuló fogadására.

Képes legyen a sérüléshez, az elmaradás mértékéhez, az egyéni fejlődési sajátosságokhoz igazodó oktatási-nevelési módszerek alkalmazására, képes legyen módosítani a tantárgyi tartalmakat.

Képes legyen a tanítást-tanulást segítő speciális eszközök használatára.

Képes legyen a tanórai foglalkozások során a pedagógiai diagnózisban szereplő javaslatokat beépíteni.

A támogató és a partneri kommunikációs technikák, konfliktus-megoldási technikák átvételére.

4.6. A tárgyi feltételek biztosítása

- Mindennapi tevékenységet segítő eszközök használata

4.7. A SNI gyermek fejlődésével és fejlesztésével kapcsolatos dokumentáció vezetése

- Az SNI gyermekkel érkező dokumentumok, szülői dokumentumok, az egészségügyi ellátás dokumentumai, szakvélemények, szakértői vélemények, javaslatok irattározása.
- Az SNI gyermek fejlődésével, készség- és képességfejlesztésével összefüggő dokumentumok: határozatok, mentesítések, felmentések dokumentumai

4.8. Beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézséggel összefüggő pedagógiai tevékenységek

A devianciára hajló „másság” kezelése, a diákok „furcsa” viselkedése, az okok felismerése nehéz, ezért legfontosabb feladatunk a minél előbbi diagnosztizálás.

A zavar okának felderítésében az osztályfőnök és a külső segítők együttes munkája lehet a legeredményesebb. Fontos, hogy a problémákat az iskola a nevelés folyamatában kezelje, és

megakadályozza a veszélynek kitett tanulók spontán kirekesztődését.

Ezek a tanulók mindenki másnál jobban rászorulnak a sikerélményre, a többiek és az oktató figyelmére, elismerésére. A számonkérési rendszer sokszínűsége lehetőség, hogy minden tanuló többféle módon mutathassa meg tudását, érdeklődését, sikerhez juttatja azokat is, akik a hagyományos tanulmányi versengésben feltétlenül alulmaradnának.

A megoldás, ill. a tünetek enyhítése érdekében nélkülözhetetlen az elmélyült helyzetelemzés:

A gyermekkel kapcsolatos információszerzés (kapcsolatfelvétel előző iskolájával).

A feltételezett ok(ok) hátterének feltárása.

A tanuló aktuális viselkedésének pontos megfogalmazása.

Az elérendő cél érdekében alkalmazásra kerülő nevelési módszerek, eszközök, eljárások megtervezése.

4.9. Kiemelten tehetséges gyermek, tanulóval kapcsolatos pedagógiai tevékenységek

4.9.1. Tehetségkutatás

A tehetséges tanulók megismerése a tanítási órákon történik. Oktatóink az első hónapokban nagyobb figyelemmel kísérik a bejövő 9. osztályos tanulók munkáját, és az átlagosnál jobban teljesítőket szakkörökbe, egyéni, vagy csoportos foglalkozásokra irányítják.

Erősíteni kell őket abban, hogy, képességeiket ne csak saját, hanem a közösség javára is hasznosítsák. Bátorítani kell a tanulókat a versenyeken való részvételre, és gondoskodni kell nyilvános elismerésükről.

4.9.2. Pályázatok, versenyek

A diákok szakmai- tanulmányi- és gyakorlati versenyeken, pályázatokon vesznek részt. A felkészülésben oktatóink támogatják a diákok munkáját tanórán, részben tanórán kívüli foglalkozások szervezésével.

4.9.3. Sporttevékenységek

A testnevelés és az ezzel összefüggő tevékenységek során tájékoztatjuk tanulóinkat a biztosított lehetőségekről. Biztosítani kell a tárgyi és személyi feltételeket, hogy a jelentkező igények szerint a megcélzott sportágakat a testnevelés órákon, illetve a diákok által választott sportkörökben a tehetséges tanulók úzhessék. A tehetséges tanulók szüleivel történő egyeztetés, azok tájékoztatása elsődleges feladat. Az adott sportág helyi szakosztályainak, edzőinek figyelemfelhívása az első lépcső a sportági tehetségek kiemelése szempontjából.

Házibajnokságokat rendezünk, lehetőség szerint részt veszünk diákolimpiákon, sportági versenyeken.

4.9.4. Nyomonkövetés

A főiskolára, egyetemre bekerült tanulókat regisztráljuk, életútjukat figyelemmel kísérjük. A kialakult jó oktató-diák kapcsolat miatt felsőfokú tanulmányaik alatt is többször felkeresik intézményünket ezek a tanulók.

A végzett diákok közül többen sikeres vállalkozók, és ily módon is bekapcsolódnak a szakmai tevékenységünkbe, újabb gyakorlati képzési helyeket biztosítva diákjainknak. Esetenként a szakmai kapcsolatok és az általuk képviselt színvonal szükségessé teszi, hogy országos szakmai rendezvények bonyolításába is bevonjuk volt diákjainkat, népszerűsítve a szakmát és egykori iskolájukat.

4.9.5. Hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanuló helyzetét segítő pedagógiai tevékenységek

Az intézményünkbe járó diákoknak - különös tekintettel a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulóakra - minden segítséget megad az osztályfőnök, hogy esélyei javuljanak tanulmányai sikeres befejeztével. Az oktatók szoros együttműködésére van szükség a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók nevelése és oktatása során, mert mind a tanuló, mind a szülő igyekszik elfedni hátrányos helyzetét. Ezért az oktatók tapintatosan és figyelmesen mérik fel a 9. osztályba belépő tanulókat, hogy segítséget nyújthassanak számukra.

A hátrányos helyzetű tanulók nevelésében, oktatásában hangsúlyozott szerepe van a speciális tanulási feltételeknek: valamennyi oktatónk differenciált fejlesztő munkája szükséges ahhoz, hogy a tanulók is eredményesebbek lehessenek. A fejlesztés mindig komplex tevékenység, amely a meglévő pozitív értékekből indul ki és a meglévő kompetenciákra építkezik, a tanuló egyéni fejlődési üteméhez igazodik, kiterjed az egész személyiségre.

A tanulók számára biztosítani kell az optimális fejlődési feltételeket, az oktató legfőbb feladata a megfelelő tanulási feltételek, egyfajta támogató osztálytermi környezet létrehozása. Az ilyen környezet:

- segíti a különbözőségek elfogadását,
- megerősíti, hogy minden diáknak vannak tanulási erősségei,
- tudatosítja, hogy a diákok eltérő módon tanulnak,
- felismeri, hogy a tisztességes munka olykor változatosságot igényel,
- elismeri, hogy a siker mást és mást jelent a különböző emberek számára,
- lehetővé teszi, hogy a diákok más-más személyekkel dolgozzanak együtt,
- elfogadja, hogy mindenkinek más és más az érdeklődése és a motivációja,
- hangsúlyozza a személyes felelősséget,
- kialakítja a személyes illetékesség és az önbecsülés szerepét a tanulásban
- elismeri az egyéni erőfeszítést
- táplálja az önállóságot,

- bátorítja minden egyes diák érdeklődését, tanulási stílusának felfedezését,
- táplálja az alkotó szellemet, elismeri mindenkinek a munkáját.

Több oktatási formát használunk a tanulók esetében, amelyek elősegítik tanulási motivációjukat:

- csoportmunka,
- kooperatív oktatási technikák,
- projektoktatás.

Hátrányos, halmozottan hátrányos helyzetű tanulóink részére kollégiumi ellátást tudunk biztosítani.

5. A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló és a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy iskolai nevelése és oktatása esetén a fogyatékoság típusához és fokához igazodó fejlesztő program

Sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló az a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló, aki a szakértőbizottság szakértői szakvéleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi, értelmi vagy beszéd fogyatékos, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrum zavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzd. A sajátos nevelési igényű gyermeknek, tanulóknak joga, hogy különleges bánásmód keretében állapotának megfelelő pedagógiai, gyógypedagógiai, konduktív pedagógiai ellátásban részesüljön attól kezdődően, hogy igényjogosultságát megállapították. A különleges bánásmódnak megfelelő ellátást a szakértői bizottság szakértői véleményében foglaltak szerint kell biztosítani.

6. A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje

A tanulóknak joga van arra, hogy véleményét szabadon kifejezze, részt vegyen az érdekeit képviselő szervezetekben.

A tanulóknak joga továbbá, hogy az emberi méltóság tiszteletben tartásával szabadon véleményt nyilvánítson minden kérdéssel, az oktatójának munkájáról, a szakképző intézmény működéséről, továbbá tájékoztatást kapjon személyét és tanulmányait érintő kérdésekről, valamint e körben javaslatot tegyen, továbbá kérdést intézzen az intézményvezetőhöz, oktatóhoz, a diákönkormányzathoz, és arra legkésőbb a megkereséstől számított tizenöt napon belül érdemi választ kapjon, személyesen vagy képviselői útján – jogszabályban meghatározottak szerint – részt vegyen az érdekeit érintő döntések meghozatalában, illetve a diákönkormányzathoz fordulhasson érdekképviselőként, továbbá kérje az őt ért sérelem orvoslását.

A diákönkormányzat az iskola diákjainak érdekvédelmi és jogérvényesítő szervezete. A diákönkormányzat véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet az intézmény működésével és a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben. Jogait a hatályos jogszabályok szerint gyakorolhatja, a működéséhez szükséges feltételeket az igazgató biztosítja a szervezet számára.

A diákönkormányzat tevékenységét a diákönkormányzat munkáját segítő oktató támogatja és fogja össze.

A diákönkormányzat üléseire témától függően meghívja az igazgatót.

A DÖK segítő oktató folyamatosan, szükség szerint kapcsolatot tart az igazgatóval.

A diákönkormányzat tevékenységéről a DÖK segítő oktató évente két alkalommal beszámol az oktatói testületi értekezleten.

A szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatának és házirendjének elfogadása és módosítása előtt ki kell kérni a diákönkormányzat véleményét. A szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzata és házirendje nyilvános.

Az intézmény munkaterve határozza meg a tanév helyi rendjét. Ennek elkészítéséhez az igazgató kikéri a fenntartó, a szakképzési centrum részeként működő szakképző intézmény esetében a főigazgató, a tanulókat érintő programokat illetően a diákönkormányzat, továbbá, ha a szakirányú oktatás nem a szakképző intézményben folyik, a duális képzőhely véleményét is.

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

A diákönkormányzat az oktatói testület véleményének kikérésével dönt

a) saját működéséről,

b) a diákönkormányzat működéséhez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról,

c) hatáskörei gyakorlásáról,

d) egy tanítás nélküli munkanap programjáról,

e) a diákönkormányzat tájékoztatási rendszerének létrehozásáról és működtetéséről,

valamint

f) ha a szakképző intézményben működik, a szakképző intézményen belül működő tájékoztatási rendszer szerkesztősége vezetőjének, felelős szerkesztőjének, munkatársainak megbízásáról.

A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatát és annak módosítását a diákönkormányzat fogadja el és az oktatói testület hagyja jóvá. A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatának és annak módosításának jóváhagyása csak akkor tagadható meg, ha az jogszabálysértő vagy ellentétes a szakképző intézmény szakmai programjával, szervezeti és működési szabályzatával vagy házirendjével. A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatának és annak módosításának jóváhagyásáról az oktatói testület a jóváhagyásra történő felterjesztést követő harminc napon belül nyilatkozik. A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatát és annak módosítását jóváhagyottnak kell tekinteni, ha az oktatói testület e határidőn belül nem nyilatkozik.

A diákönkormányzat véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet a szakképző intézmény működésével és a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben.

A diákönkormányzat véleményét

a) a tanulók közösségét érintő kérdések meghozatalánál,

b) a tanuló helyzetét elemző, értékelő beszámoló elkészítéséhez, elfogadásához,

- c) a pályázati kiírások, versenyek meghirdetéséhez, megszervezéséhez,
- d) a szakképző intézményi sportkör működési rendjének megállapításához,
- e) az egyéb foglalkozás formáinak meghatározásához,
- f) a könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához,
- g) a házirend elfogadásához és
- h) a szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatában meghatározott egyéb

ügyben

ki kell kérni.

Azokban az ügyekben, amelyekben a diákönkormányzat véleményének kikérése kötelező, a diákönkormányzat képviselőjét a tárgyalásra meg kell hívni, és az előterjesztést, valamint a meghívót – ha jogszabály másképp nem rendelkezik – a tárgyalás határnapját legalább tizenöt nappal megelőzően meg kell küldeni a diákönkormányzat részére.

A diákönkormányzat feladatainak ellátásához térítésmentesen használhatja a szakképző intézmény helyiségeit, berendezéseit, ha ezzel nem akadályozza a szakképző intézmény működését.

A diákközgyűlés összehívását a diákönkormányzat vezetője kezdeményezi, a tanév helyi rendjében meghatározottak szerint. A diákközgyűlés napirendi pontjait a közgyűlés megrendezése előtt tizenöt nappal nyilvánosságra kell hozni.

A diákönkormányzatok jogosultak szövetséget létesíteni, továbbá ilyenhez csatlakozni. A szövetség a szakképző intézményben a diákönkormányzat jogait nem gyakorolhatja.

7. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, aképzésben részt vevő személy, az oktató, a szakképző intézmény és a szakképző intézmény partnerei együttműködésével kapcsolatos feladatok és az egymással való kapcsolattartásuk formái

7.1. A szülő és az iskola kapcsolattartási formái

Az együttműködés során először azokat a kérdéseket kell rendezni, hogy milyen módon működhet közre, segítheti a szülő az iskolában folyó nevelőmunkát, illetve az iskola milyen módon és formában nyújthat segítséget a szülőnek gyermeke helyes neveléséhez. A szülők részéről a nevelőmunka segítéséhez az alábbi közreműködési formákban való aktív együttműködést szeretnék elérni: aktív részvételt az iskolai rendezvényeken, őszinte véleménynyilvánítást, együttműködő magatartást, nevelési problémák őszinte megbeszélését, közös megoldását, a családi nevelésben jelentkező nehézségek közös legyőzését, érdeklődő-segítő hozzáállást.

Iskolánk a tanulók helyes neveléséhez a következő segítségnyújtási formákat kínálja: szülői értekezletek félévente legalább egy, fogadó órák, rendkívüli megbeszélések, szülői fórumok, nyílt napok.

7.2.A tanuló és az oktató kapcsolattartási formái

Kötelező tanítási órák, nem kötelező iskolai órák, projekt, témahét, szakköri foglalkozások, közösen végzett hasznos munkák, sportversenyek, vetélkedők, diák fórumok, személyes megbeszélések.

7.3.Az intézmény és partnerei kapcsolattartási formái

Az intézmény külső kapcsolatrendszere az alábbi szervezetekre, intézményekre terjed ki.

- a) fenntartó
- b) a Déli Agrárszakképzési Centrumhoz tartozó szakképző intézmények
- c) területileg illetékes kormányhivatalok;
- d) a területileg illetékes gazdasági kamarák;
- e) beiskolázási körzetben lévő általános iskolák
- f) a tanulók egészségügyi ellátásáról gondoskodó intézmények;
- g) a gyermek- és ifjúságvédelmi hatóságok;
- h) a nevelési tanácsadó szolgálat;
- i) a családsegítő központ;
- j) egyéb érintett szervezetek.

A kapcsolattartás formái a jogszabályoknak megfelelnek, illetve eseti jellegűek.

8. A tanulmányok alatti vizsga szabályai

Amennyiben az oktató a tanév során valamilyen ok miatt nem tudja a tanuló teljesítményét értékelni, minősíteni, akkor azt a tanév során szerzett vizsga keretében – a tanulmányok alatti vizsgán – kell megtennie.

Tanulmányok alatti vizsgának számít az osztályozó-, a különbözeti-, a pótló és a javítóvizsga, valamint osztályozó vizsgának számít a szakképző iskolákban szervezett beszámoltató vizsga is.

Osztályozó vizsga:

Osztályozó vizsgát kell tennie a tanulónak a félévi és a tanév végi osztályzat megállapításához, ha

- a) felmentették a foglalkozáson való részvétele alól,
- b) engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,
- c) az e rendeletben meghatározott időnél többet mulasztott, és az oktatói testület döntése alapján osztályozó vizsgát tehet,
- d) a tanuló a félévi, év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt tesz vizsgát.

Egy osztályozó vizsga – a (3) bekezdés b) pontjában meghatározott kivétellel – egy adott tantárgy és egy adott évfolyam követelményeinek teljesítésére vonatkozik. Osztályozó vizsgát a szakképző intézmény a tanítási év során bármikor szervezhet. A tanítási év lezárását szolgáló osztályozó vizsgát az adott tanítási évben kell megszervezni.

Ha a tanulónak – az ideiglenes vendégtanulói jogviszony időtartamának kivételével – egy tanítási évben az igazolt és igazolatlan mulasztása együttesen a kétszázötven foglalkozást vagy egy adott tantárgyból a foglalkozások harminc százalékát meghaladja, és emiatt a tanuló teljesítménye tanítási év közben nem volt érdemjeggyel értékelhető, a tanítási év végén nem minősíthető, kivéve, ha az oktatói testület engedélyezi, hogy osztályozó vizsgát tegyen. Az oktatói testület az osztályozó vizsga letételét akkor tagadhatja meg, ha a tanuló igazolatlan mulasztásainak száma meghaladja a húsz foglalkozást, és a szakképző intézmény eleget tett az értesítési kötelezettségének.

Különbözeti vizsga:

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

Javítóvizsgát tehet a vizsgázó, ha a különbözeti vizsgáról számára felróható okból elkésik, távol marad vagy a vizsgáról engedély nélkül eltávozik.

Az ágazati alapvizsgát tett tanuló átvétele az ágazati alapoktatás tekintetében nem köthető különbözeti vizsgához, ha az átvételre az adott ágazathoz kapcsolódóan tett ágazati alapvizsga letételét követő egy éven belül kerül sor.

Pótló vizsga:

A vizsgázó pótlóvizsgát tehet az igazgató által meghatározott vizsganapon, ha a vizsgáról neki fel nem róható okból elkésik, távol marad vagy a megkezdett vizsgáról engedéllyel eltávozik, mielőtt a válaszadást befejezné. A vizsgázónak fel nem róható ok minden olyan, a vizsgán való részvételt gátló esemény, körülmény, amelynek bekövetkezése nem vezethető vissza a vizsgázó szándékos vagy gondatlan magatartására. Az igazgató engedélyezheti, hogy a vizsgázó a pótló vizsgát az adott vizsganapon tegye le, ha ennek a feltételei megteremthetők. A vizsgázó kérésére a vizsga megszakításáig a vizsgakérdésekre adott válaszait értékelni kell

Javító vizsga:

Javítóvizsgát tehet a vizsgázó, ha

- a) a tanév végén – legfeljebb három tantárgyból – elégtelen osztályzatot kapott,
- b) az osztályozó vizsgáról, illetve a különbözeti vizsgáról számára felróható okból elkésik, távol marad vagy a vizsgáról engedély nélkül eltávozik.

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

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

- a) az írásbeli vizsgával összefüggésben
 - aa) meg kell növelni az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló időt legfeljebb harminc perccel,
 - ab) lehetővé kell tenni segédeszköz használatát vagy segédszemély igénybevételét, illetve
 - ac) engedélyezni kell, hogy az írásbeli vizsga helyett szóbeli vizsgát tegyen,
- b) a szóbeli vizsgával összefüggésben
 - ba) meg kell növelni a harminc perc gondolkodási időt legfeljebb tíz perccel, illetve
 - bb) engedélyezni kell, hogy a szóbeli vizsgát írásban tegye le.

Ha a vizsgázónak igazgatói engedélyben lehetővé tették, hogy az írásbeli vizsga helyett szóbeli vizsgát tegyen, és a vizsga írásbeli vizsgatevékenységből és szóbeli vizsgatevékenységből áll, két vizsgatételt kell húznia, és az engedélynek megfelelő tételeket kell kifejtenie. A felkészüléshez és a tétel kifejtéséhez rendelkezésre álló időt tételenként kell számítani. A vizsgázó kérésére a második tétel kihúzása előtt legfeljebb tíz perc pihenőidőt kell adni, amely alatt a vizsgázó a vizsgahelyiséget elhagyhatja.

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

Előrehozott érettségi vizsga:

Előrehozott érettségi vizsga - a szakmai vizsga és az idegen nyelv érettségi vizsgatárgy kivételével - bármely kötelező érettségi vizsgatárgyból tehető (számbeli korlátozás nélkül), legkorábban a tizenkettedik évfolyam május–júniusi vizsgaidőszakában, bármely más érettségi vizsgatárgyból pedig legkorábban a tizenegyedik évfolyam október–novemberi vizsgaidőszakában, a tanulói jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a tanuló számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően.

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

Ágazati alapvizsga:

Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul.

Az ágazati alapoktatást

- a) a technikum kilencedik és tizedik évfolyamán és a szakképző iskola kilencedik évfolyamán,
- b) a kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben a szakmai oktatás első félévében kell megszervezni.

Az ágazati alapvizsga a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény feladatellátási helye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható. Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni.

A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, a tanuló és a képzésben részt vevő személy a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel nem vehet részt, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.

Az ágazati alapvizsgához kapcsolódó javító- és pótlóvizsga letételére az ágazati alapvizsgát követő hatvan napon belül kell lehetőséget biztosítani.

Az ágazati alapvizsga teljesítését a bizonyítványba kell bejegyezni. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni

annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani. Nem kell továbbá ágazati alapvizsgát tennie annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevőnek, aki részzakmát szerzett, ha az adott részzakmát magában foglaló szakma szakmai oktatásában vesz részt.

Jelen vizsgaszabályzat rendelkezéseit az

- ágazati alapvizsgák
- osztályozó vizsgák,
- javítóvizsgák,
- pótló vizsgák és a
- különbözeti vizsgák lebonyolításakor kell alkalmazni.

9.1. A vizsgák formái

Az igazgató által kijelölt vizsgáztató oktató közli a tanulóval a vizsga formáját (írásbeli/ szóbeli) és a vizsga tananyagát. Az oktató témajegyzéket ad ki a felkészülés megkönnyítése érdekében.

9.2. Szakmai tárgyak:

A szakmai tantárgyak vizsgatevékenységei a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak (központi interaktív, projektfeladat) szerint történik.

9. A felvétel és az átvétel helyi szabályai

A felvétel és az átvétel jelentkezés alapján történik. Az általános iskolai tanulónak a szakképző intézménybe általános vagy rendkívüli felvételi eljárás keretében történő felvételére a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet 26–44. §-át kell alkalmazni a (2) bekezdésben és a 149–153. §-ban meghatározott eltérésekkel.

A szakképző intézmény a felvételi tájékoztatóban közzéteszi az általa oktatott szakmák körét és azok ágazatát. A jelentkező a felvételi kérelemben az általa választott szakma ágazatára jelentkezik. Az igazgató a felvételi kérelmekről a jelentkező általános iskolai tanulmányait igazoló bizonyítványában, illetve félévi értesítőjében szereplő értékelése, minősítése alapján dönt.

A 9. évfolyamra történő beiratkozás a tanév rendje szerint elkészített éves munkatervben rögzített időpontban az intézmény által a felvételi eljárásrendben közzétett módon történik.

A szakképzésre beiratkozó tanulók a beiratkozásra magukkal hozzák az alapképzés elvégzését igazoló bizonyítványukat, valamint a Szakmajegyzék előírásai szerinti esetleges

pályaalkalmassági, szakmai előképzettségről szóló igazolásukat.

A tanulói jogviszony a beíratás napján jön létre.

A tanév elején vagy tanév közben 9. vagy magasabb évfolyamra történő jelentkezéskor a tanuló bemutatja az előzetes tanulmányokat, azok eredményeit igazoló és az egyéb szükséges dokumentumokat. A tanulók felvételéről, átvételéről az iskola igazgatója dönt, figyelembe véve a kérelmet benyújtó előzetes tanulmányait, eredményeit, egészségügyi és pályaalkalmassági feltételeket, a kérelem indokoltságát, az iskolai létszám lehetőségeket. Szükség esetén különbözeti vizsgát vagy osztályozó vizsgát tesz a tanuló, melynek pontos időpontjáról a vizsga előtt legalább két héttel értesítést kap. Az átvett / felvett tanulók osztályba sorolását az igazgatóhelyettes végzi az átvételkor. A tanköteles tanuló esetén a fogadó intézmény a fogadó nyilatkozattal igazolja átvételi szándékát.

OKTATÁSI PROGRAM

1 Kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma, megszervezésének és választásának elvei: Kifutó 2018-as kerettanterv alapján a 4+1 éves technikumi, és a 2 éves érettségire felkészítő oktatás. A 2020-as technikumi és szakképző iskolai képzés.

Szakképző iskola (régii szakközépiskola)

Közismereti óraszámok és a szabadon tervezhető órakeret

A közismereti képzés heti óraszámjai

A közismereti és szakmai órák aránya

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Közismeret	Kötött órák	15 óra	9 óra	6 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	3 óra	2 óra	3,5 óra
	<i>Összesen</i>	<i>18 óra</i>	<i>11 óra</i>	<i>9,5 óra</i>
Szakmai elmélet és gyakorlat	Kötött órák	14,5 óra	23 óra	23 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	2,5 óra	2 óra	2,5 óra
	<i>Összesen</i>	<i>17 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>25,5 óra</i>
Heti összes óraszám		35 óra	36 óra	35 óra

A közismereti órák eloszlása

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Magyar – Kommunikáció	2(+1)* óra	1(+1)* óra	–
Idegen nyelv	2 óra	2 óra	2 óra
Matematika	2(+1)* óra	1(+1)* óra	–
Társadalomismeret	2 óra	1 óra	–
Természetismeret	3 óra	–	–
Testnevelés*	3 óra	3 óra	3 óra***
Osztályközösség-építő Program	1 óra	1 óra	1 óra
<i>Szabad órakeret**(informatika)</i>	<i>1 óra</i>	<i>0 óra</i>	<i>1,5 óra</i>
Összesen:	18 óra	11 óra	9,5 óra

* Az Nkt. értelmében az iskoláknak az adott osztályokban csak azokon a tanítási napokon kell megszervezniük a mindennapos oktatást (legalább napi egy testnevelés óra keretében), amelyeken közismereti vagy szakmai elméleti oktatás is folyik. Ha ennek eredményeként a heti öt testnevelés óra nem teljesíthető, a fennmaradó órák a szabad órakeret részévé válnak, így annak felhasználásáról az intézmények dönthetnek.

** Szabad órakeret felhasználásáról az iskola dönt, így például az informatika oktatását is beemelheti a helyi tantervébe (ehhez a kerettanterv külön informatika tantárgyi kerettantervet is ajánl.)

*** A szakképző iskola (régii szakközépiskola) 11. évfolyamán a technikum (régii szakgimnázium) számára készült testnevelés és sport kerettanterv 11-12. évfolyamának tartalmából lehet választani, a rendelkezésre álló óraszámoknak megfelelően. (Ez nem érvényes a három órára tervezett testnevelés és sport kerettantervre, amely már csak három évfolyamra [9–11.] készült.)

Érettségi vizsgára felkészítő (12–13.) évfolyamok

Célok és feladatok

A szakközépiskolások érettségi vizsgára felkészítő képzése a szakképző iskola (régii szakközépiskola) első három évfolyamát (vagy korábban szakiskolát / szakmunkásképző intézetet) végzett tanulók számára biztosítja az érettségi vizsgára történő felkészítést.

Az érettségi vizsgára felkészítő képzés 2 évfolyamból áll (12., illetve 13.), amelynek programja a 3 éves szakképző iskolai (régii szakközépiskolai) közismereti programra épül. A képzés célja az, hogy olyan ismereteket nyújtson, illetve olyan készségeket, képességeket fejlesszen, amelyek átfogják az általános műveltség középiskolai körét. Ugyanakkor tekintetbe kell venni azt, hogy a szakképző iskola (régii szakközépiskola) első hároméves szakasza során az alacsony közismereti óraszámok miatt nem nyílt lehetőség arra, hogy a tanulók az elvégzett évfolyamokon maradéktalanul elsajátítsák a Natban előírt követelményeket, ezért itt a hiányok pótlására különösen nagy hangsúlyt kell helyezni.

Különösen az idősebb hallgatók esetében lehetőség nyílik az élet- és munkatapasztalatokra, valamint a korábbi (általános iskolai, illetve megszakított középiskolai) tanulmányok során megszerzett előzetes ismeretekre történő építkezésre.

Az érettségi vizsgára felkészítő képzés megteremti az érettségi, a középfokra alapozott szakképzés, a felsőfokú továbbtanulás, a munkaerőpiacon történő előnyösebb elhelyezkedés, illetve a szakmai végzettség megszerzésének lehetőségét. A tananyag tantárgyi és tantárgyközi tartalmi, tevékenységformái közvetítik és továbbfejlesztik a kommunikációs és a tanulási képességeket az élethosszig tartó tanulás igényeinek és az erre való képességek kifejlődésének érdekében. Alkalmat adnak a tanulók életvitelének, társadalmi létformáiknak és a világban való tájékozottságuknak a továbbfejlesztésére. Rehabilitációs lehetőséget biztosítanak korábbi iskolai kudarcaik kompenzálására. Módot nyújtanak a tanulók személyiségének minél átfogóbb fejlesztésére, szocializálására.

A kerettanterv hangsúlyt helyez arra, hogy a középfokú tananyag nemcsak ismeretek rendszere, hanem ezzel együtt bevált megismerési-tanulási és cselekvési módszerek elsajátítási eszköze is, az ismeretelsajátítástól elválaszthatatlan gondolkodási és cselekvési műveletek kifejlesztője. Ily módon törekszik a műveltség elvontabb elméleti és konkrétabb, gyakorlati szintjeinek egyensúlyára, az elméleti és a gyakorlati gondolkodás közti átmenetek létrehozására – különös tekintettel az érettségire, illetve a felsőfokú továbbtanulás lehetőségeinek biztosítására. Hangsúly került a reprodukív gondolkodás továbbfejlesztési lehetőségeinek biztosítására, a problémamegoldó és a kreatív működés irányába.

Az érettségi vizsgára felkészítő képzés kerettantervét nappali, esti és levelező munkarend mellett bármely más munkarendben is lehet alkalmazni, azokban, amelyeknek a feltételei rendelkezésre állnak.

Tantárgyak és óraszámok

Évfolyam/ Tantárgyak	12. Nappali	13. Nappali	12. Esti tagozat	13. Esti tagozat
Magyar nyelv és irodalom	6	6	3	3
Idegen nyelv	6	6	3	3
Matematika	6	6	3	3
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	5	3	3

Természetismeret	2	–	1	–
Informatika/ Digitális oktatás	2	2	1	1
Testnevelés és sport	5	5	–	–
Osztályközösség-építő program	1	1	–	–
Szabadon tervezhető órakeret	3	5	4	5
Összesen (közműveltségi óraszámok)	35	36	18	18

Szakképző iskolai képzés

Heti óraterv

2019.évi LXXX törvény, 12/2020 (II.7.) Korm. Rendelt szerint

Szakképző évfolyamokra

	Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Kommunikáció- magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
	Idegen nyelv	2	1	1	139
	Matematika	2	2	1	175
	Történelem és társadalomismeret	3			108
	Természet ismeret	3			108
	Testnevelés	4	1	1	211
	Osztályközösség építő program	1	1	1	103
	Pénzügyi és munkavállalói ismeretek			1	31
	Összes közismereti óraszám	17	7	7	1081
Ágazati alapoktatás	16			567	
Szakirányú oktatás		25	25	1675	
Szabadórakeret	1	2	2	170	
Tanítási hetek száma	36	36	31		

Éves összes óraszám	1224	1224	1054	3502
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	

Tantárgy	10. évfolyam	11. évfolyam	10-11. óraszám összesen
Idegen nyelv			
Szakmai órakeret	32	32	2144
Szabad órakeret	3	3	201
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	35	
Tanítási hetek száma	36	31	
Éves összes óraszám	1260	1085	2345

Technikumi képzés

Heti óraterv

2019.évi LXXX törvény, 12/2020 (II.7.) Korm. Rendelt szerint

Technikumi évfolyamokra

	Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	9-13. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	0	525
	Idegen nyelv	4	4	3	3	3	597
	Matematika	4	4	3	3	0	489
	Történelem	3	3	2	2	0	350
	Állampolgársági ismeretek	0	0	2	1	0	31
	Digitális kultúra	1	0	0	0	0	36
	Testnevelés	4	4	3	3	0	504
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0	108

Ágazathoz kapcsolódótantárgy: pl.fizika, kémia, biológia,idegen nyelv	0	2	2	0	0	144
Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	0	144
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	0	1	0	0	0	36
Összes közismereti óraszám	24	24	19	18	4	3139
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0	576
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24	1752
Szabadon tervezhető órakeret:	3	1	1	2	6	438
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31	
Éves összes óraszám	1224	1224	1224	1179	1054	5905
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	

Tantárgy	13. évfolyam	14. évfolyam	13-14. óraszám összesen
Idegen nyelv(ajánlott, nyelvvizsgára felkészítés)			0
Szakami órakeret	35	35	2345
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	35	
Tanítási hetek száma	36	31	
Éves összes óraszám	1260	1085	2345

2. Közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

Az erkölcsi nevelés feladata:

Az alapvető erkölcsi értékek megismertetése, tudatosítása és meggyőződéssé alakítása.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés feladata:

A szülőhely és a haza múltjának és jelenének megismertetése. A nemzeti hagyományok, a nemzeti kultúra megismertetése, emlékeinek tisztelete, ápolása, megbecsülése. A hazaszeretet érzésének felébresztése.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés feladata: Az alapvető állampolgári jogok és kötelességek megismertetése. Az érdeklődés felkeltése a társadalmi jelenségek és problémák iránt. Igény kialakítása a közösségi tevékenységekre, az iskolai és a helyi közéletben való részvételre.

Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése feladata:

Az önismeret, a tanulók saját személyiségének kibontakoztatására vonatkozó igény felébresztése. A kitartás, a szorgalom, a céltudatosság, az elkötelezettség kialakítása.

A családi életre nevelés feladata:

Az emberi együttélés szabályainak megismertetése. A társas kapcsolatok fontosságának tudatosítása, az együttműködési készség kialakítása. A kulturált magatartás és kommunikáció elsajátítása.

A testi és lelki egészségre nevelés feladata:

A tanulók testi képességeinek fejlesztése, a testmozgás iránti igény felkeltése. Egészséges, edzett személyiség kialakítása. Az egészséges életmód és az egészségvédelem fontosságának tudatosítása, az egészséges életmód iránti igény kialakítása.

Felelősségvállalás másokért, önkéntesség feladata:

Az alapvető erkölcsi értékek megismertetése, tudatosítása és meggyőződéssé alakítása.

Fenntarthatóság, környezettudatosság feladata:

Az élő és élettelen környezet jelenségeire, a tanulók közösségeire és önmagukra irányuló helyes, cselekvésre és aktivitásra készítő érzelmek kialakítása.

Pályaorientáció feladata:

Az emberek által végzett munka fontosságának tudatosítása. A tanulók továbbtanulására, önellátására és környezetük rendben tartására irányuló tevékenységek gyakoroltatása.

Gazdasági és pénzügyi nevelés feladata:

Az alapvető gazdasági és pénzügyi ismeretek elsajátítása, megértése és alkalmazása.

Médiatudatosságra nevelés feladata:

Az információ forrásának és jellegének beazonosítása révén a befogadandó információk tudatos értékelését lehetővé tenni.

A tanulás tanítása feladata:

Az értelmi képességek, illetve az önálló ismeretszerzéshez szükséges képességek kialakítása, fejlesztése. A világ megismerésére való törekvés igényének kialakítása.

Az iskolában alkalmazott sajátos pedagógiai módszerek

A gondolkodás, ítéletalkotás képességeinek fejlesztése érdekében elsősorban a tanulási folyamatot megkönnyítő alapképességek és -készségek: szövegértési-szövegalkotási, matematikai-logikai, info-kommunikációs technológia (IKT) stb. fejlesztését helyezzük előtérbe. Eközben fokozottan építünk a tanulók együttműködési készségére és akaratára. Középpontba helyezzük a tanulók tudásának, képességének és személyiségének harmonikus fejlesztését. Egyúttal lehetőség nyílik a társadalmi különbségekből eredő, tanulási sikerekben megnyilvánuló különbségek mérséklésére is.

Céljaink megvalósításához a kompetencia alapú oktatásba bekapcsolódó oktatóink olyan modern személyközpontú, interaktív, tapasztalati tanulásra alapozó tanulásszervezési eljárások, módszerek, pedagógiai kultúra módszerek és eljárások elsajátítására és alkalmazására törekednek, melyek segítségével hatékonyabban, könnyebben, testre szabottan tudnak a diákokkal eredményeket elérni. Ezek a módszerek - a kooperatív tanulás, témahetek szervezése, projektpedagógia, moduláris oktatás, differenciálás, IKT eszközök használata nemcsak számítástechnika órán, drámapedagógia, élménypedagógia, múzeumpedagógia - a lexikális tudást preferáló, főként frontális foglalkoztatást feltételező ismeretátadást szorítják háttérbe.

Kooperatív tanulás

A kompetencia alapú oktatás során a tanulás folyamatában a készségek, képességek nagyobb szerepet kapnak, mint az ismeretek. A cselekvésközpontúság érvényesül.

Az óra sikeressége a hagyományos keretek között az oktató felkészültségén múlt, a kooperatív tanulás során a tanulók tevékenysége megszervezésének sikerességén múlik. A tanulók magatartása megváltozott. Régebben kisebb energia befektetéssel lehetett a „csendben figyelő” diákokat tanítani. Ma nagy energiát kell befektetni, mert már a tanulóknak nem elég az „aktív figyelés” tevékenysége. A megváltozott viszonyok az oktatóval szemben új elvárásokat támasztanak.

Az oktató nem szervező és irányító, hanem segítő és koordinátor (háttérvezető). Az elvárások teljesítése érdekében új módszerekre, munkaformákra van szükség. Hatékony munkaforma lehet a kooperatív csoportmunka. A kompetenciaalapú iskola elvárásai a tanulótól: a nagyfokú aktivitás, a magas megértési szint, az erős motiváltság, a meggyőződés.

Az oktatótól: intenzív együttműködés, intenzív innováció, szakítás az individualizmussal, szakítás a rutinnal.

A csoportmunka során fejlődik az együttműködési készség, a kommunikációs készség, a rugalmasság képessége, az alkalmazkodóképesség. Mindezek a viselkedésben nyilvánulnak meg, nincs produktumuk (dolgozat)

Témahét

A tananyag komplex elsajátításának egyik lehetséges formája az ún. témahét, amikor az adott tárgykört a diákok három-öt tanítási napon, esetleg hosszabb időkeretben iskolai és iskolán kívüli

helyszíneken, rugalmas időkeretek között változatos tevékenységtípusok és sokszínű módszertani eszközök segítségével dolgozzák fel. Az évfolyam szintű tanulásszervezés a hagyományostól eltérő csoportalkotási módokat is lehetővé tesz, s így az egyéni fejlesztés szempontjából hatékonyan épülnek egymásra az alapkövetelményekhez kapcsolódó kötelező foglalkozások és az egyes részterületekhez kötődő, kutatást és alkotó tevékenységet biztosító választható programok. Intézményünk tanévenként több témahetet is szervez.

Projektoktatás, pedagógiai projekt

Valamely összetett, komplex, gyakran a mindennapi életből származó téma; a témafeldolgozáshoz kapcsolódó célok, feladatok meghatározása, a munkamenet és az eredmények megtervezése; az eredmények bemutatása. A projekt módszer egy sajátos tanulási egység, amelynek középpontjában egy probléma áll. A feladat nem egyszerűen a probléma megoldása vagy megválasztása, hanem a lehető legtöbb vonatkozásnak és összefüggésnek a feltárása, amely a való világban az adott problémához organikusan kapcsolódik. Minden projekt végtelen és egyedi, hiszen a problémák nem elvontan jelennek meg, hanem a gazdag valóságukban. Nincs két egyforma projekt, hiszen más környezetben, más gyerekek, más oktatók dolgoznak rajta. A projekt módszer a tanulói tevékenységek tudatos tervezését igényli.

tervezés két fő szinten kell, történjen: Az első az egész folyamatra vonatkozik, amely során meghatározott ismeretekhez és képességekhez kívánjuk eljuttatni a tanulókat. A másik szint az egyes projektek megtervezését jelenti, amelyhez az oktatói motiváció és segítség tudatos jelenléte szükséges. Lényeges vonása, hogy megszűnik a verbális képességek fölényhelyzete, az eltérő képességek egyenértékű szerephez jutnak a közösen választott feladat közös megoldásában.

Kooperativitása az oktatói és tanulói szerepek különbözőségének érvényesülése mellett valósul meg, a oktató irányító szerepe az együttműködésben szinte észrevétlenül működik, a közös tervezésben, cselekvésben és ellenőrzésben érvényesül. A végrehajtandó feladat sokszínűsége biztosítja a közös alkotáshoz való hozzájárulás sokféleségét. Minden külön módszertani erőfeszítés nélkül lehetővé teszi, hogy a résztvevők a korábbi élményeik, tapasztalataik, tehetségük és ambícióik szerint válasszanak részfeladatot. A projekt módszer átlép a hagyományos oktatáson, az iskola hagyományos időkeretein, falain, élet közeli problémákból indít, és minden résztvevő mindenféle tapasztalataira épít.

Iskolánk minden tanévben egy minimum kéthetes projektet valósít meg valamint az éves munkatervben meghatározottak szerint további projektnapokat szervezünk.

Differenciálás

Differenciáláson, a tanulók egyéni sajátosságát figyelembe vevő fejlesztést és/vagy a tanulók egyéni sajátosságához igazított tanulási környezetet értjük. Hiszen a diákok személyi jellemzői különbözők, ebből adódóan más a személyiségük. A tanulók közti különbségeket nagyon

sok dimenzió mentén, a teljes személyiség figyelembevételével igyekszünk figyelembe venni. Nem a teljesítményszintek szerinti differenciálást tartjuk az egyedül követendőnek, hanem

- a diák előzetes tudásának komplex ismérvei,
- a tanuló érdeklődési területei,
- a vágyaik, törekvéseik,
- a saját helyzetük, korlátjaik, vagy
- a kifejezetten fejlett képességeik szerinti differenciálást.

A tanulók fejlesztéséhez, differenciálásához felhasználjuk a **GINOP 6.2.3-17-2017-00012** „Együttműködés a dunántúli agrárszakképzés fejlesztéséért” pályázat keretében kidolgozott feladatbank feladatait, a projekt során megismert módszereket.

3. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez - a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján - az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok, követelmények

Emelt szintű felkészítés

Emelt szintű felkészítés esetén az évfolyamban kötelező óraszámban az osztályukkal együtt tanulnak a tanulók, a választott órán pedig külön csoportban sajátítják el az emelt szintű tananyagot.

Emelt szintű oktatást az a tanuló választhat, akinek az adott tantárgyból az előző tanév végén 4-es vagy 5-ös osztályzata volt, vagy a nyelvi érettségije legalább 60%. Ettől eltérni az igazgató írásbeli engedélyével lehet.

Az emelt szintű érettségire történő felkészítéshez az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatokat és kimeneti követelményeket a 40/2002.(V.24) OM. rendelet alapján változtatás nélkül alkalmazzuk.

4. Azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, amelyekből a szakképző intézmény tanulóinak közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítését a szakképző intézmény kötelezően vállalja

Iskolánk a választható érettségi vizsgatárgyak közül középszinten biológia, kémia, informatika tantárgyakból vállal felkészítést érettségi vizsgára. A vizsgára bocsátás feltétele az adott tantárgy követelményeinek eredményes teljesítése.

Előrehozott érettségi vizsga – a szakmai vizsga kivételével – legfeljebb három, a jogszabályban meghatározott vizsgatárgyból a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a jelentkező számára az adott vizsgatárgyra

vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően, a szakképző intézményi tanulmányok teljes befejezését megelőző első vagy második tanév október–novemberi és május–júniusi vizsgaidőszakában is lehetető.

5. A tanuló teljesítményének írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái

A tanuló tanulmányi munkájának ellenőrzése folyamatos, előre meghatározott normákhoz viszonyít. Az ellenőrzés következetesen végzett tényfeltáró tevékenység, amely során az empatikus készség fejleszthető. Egyensúlyban van a szóbeli és írásbeli ellenőrzés. Mindkettő az értelmet és a gondolkodást motiválja.

A szakképző évfolyamokon a tanulói gyakorlatorientáltság ellenőrzése kerül előtérbe, így végzett tanulóink képesek lesznek a társadalomba való beilleszkedésre és az önfejlesztésre. A tanulók tanulmányi munkájának értékelése magában foglalja a minősítést, az értékek biztosítását, tájékoztatást, viszonyítást, motiválást. Az értékeléssel dinamikusan lehet következtetni a tanítás és tanulás hatékonyságára.

Olyan ellenőrzési, értékelési és visszacsatolási módokat, eljárásokat tartunk jónak, amelyek egyénenként lehetővé teszik a tanulók felzárkóztatását és tehetségük kibontakoztatását.

A tanulók tanulmányi munkájának értékelésében az értékelés alapelvei, hogy:

- személyre szóló legyen,
- feleljen meg az életkori sajátosságoknak,
- komplex legyen, vagyis az emlékezeti teljesítmény mellett az ismeretek, készségek, képességek alkalmazását, a tudást is mérje,
- fejlesztő legyen,
- ösztönző, bátorító jellegű legyen,
- rendszeres legyen,
- folyamatosságot biztosítson, rendszeres, kiszámítható, tervszerű és mindig aktuális legyen,
- az iskolai követelményrendszerre épüljön,
- biztosítsa a szóbeli és írásbeli értékelés egészséges arányát,
- legyen tárgyyszerű,
- félelemmentes légkörben történjen,
- SNI-s tanulók esetében alapvető szempont legyen a tanuló önmagához mért fejlődésének értékelése,
- járuljon hozzá a tanulók önértékelési képességének kialakulásához.

A tanulói munka ellenőrzése a következő területekre terjed ki:

- A helyi programtervben és a szakmai programban előírt követelmények teljesítésének szintje, a tanórán, illetve gyakorlati foglalkozásokon nyújtott teljesítmény.
- Az iskola és az osztályközösségben végzett tevékenység.
- A tanuló magatartása, viselkedése, értékrendje.

Iskolánkban rendszeresen értékeljük és folyamatosan ellenőrizzük tanulóink szaktárgyi munkáját, a készségek terén mutatott fejlődését, a tanulói teljesítményben az előző értékeléshez képest bekövetkező változásokat, és az iskola helyi programtervében előírt követelményekhez

viszonyított tanulmányi előrehaladását. A tanulók értékelése –speciális esetektől eltekintve– érdemjegyekkel történik, melyeket az oktatók havi rendszerességgel az e-naplóban rögzítenek.

Az iskola a tanulók féléves illetve tanév végi osztályzatairól a tanulót és a kiskorú szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Az osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli értékelés kíséri. Az osztályzatokat az elektronikus naplóban rögzítjük.

A megszabott és előírt követelmények megvalósulását az oktatók a tanulók gyakorlati tevékenysége, csoport- és projektmunkák során tanúsított egyéni és társas munkákhoz való hozzáállása és feladatmegoldása, a tanórákon mutatott attitűdje, írásbeli munkái, szóbeli feleletei és beszámolóai alapján ellenőrzik.

Az oktatók értékelésével párhuzamosan a tanulás folyamatában fontos szerepet tulajdonítunk az önértékelésnek és a csoportos értékelésnek, amelyek a tanulók egészséges ön- és társas reflexióinak kiépülését segítik.

Intézményünk az új módszertani kultúra elterjesztését kiemelt feladatának tekinti. Az Infokommunikációs technológia, mint eszköz, taneszköz és feltételrendszer mind magasabb arányban van jelen a tanítás-tanulás folyamatában. Tantermeinkben a szabadon használható internet, a bővülő számú interaktív táblák valamint más audiovizuális multimédiás technikai egységeink a diákok számára színesebbé, élvezetesebbé, befogadhatóbbá, az oktatók számára pedig sokoldalúbbá teszik a tananyag feldolgozását. A minél hatékonyabb képességfejlesztés érdekében nagy hangsúlyt fektetünk tanulóink egyéni munkára és csoportmunkára való motiválására, alkalmazzuk a rendelkezésünkre álló, és diákjaink képességi szintjének megfelelő digitális tananyagot, valamint igyekszünk a tanítási-tanulási folyamatot segítő szoftverek alkalmazását kiterjeszteni.

Egyéni fejlesztési terv

A különleges bánásmódot igénylő (például sajátos nevelési igényű, beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézséggel küzdő) diákjaink számára egyéni fejlesztési tervvel személyre szabott oktatási - nevelési program dolgozható ki, melyben diagnosztizáljuk a tanuló pillanatnyi állapotát, felmérjük

Egyéni képességeit és lehetőségeit, s ennek megfelelően állítjuk össze az elérni, s majdan értékelni kívánt célt, feladatot.

A tanulmányokban való haladást egyéni követelményrendszer összeállításával, a tanulás fokozott

Követésével és segítségével úgy is lehet biztosítani, hogy a tanuló sikerélményhez jusson, és a felmenő rendszer szerint eredményes évet zárjon. Az egyéni fejlesztési tervet szükség és lehetőség szerint az érintett tanulók, a diákot oktató oktatók, a szülők, és a tanulót körülvevő segítő szakemberek közösen dolgozhatják ki.

Szöveges értékelés

A tanulók munkájának cizelláltabb és differenciáltabb értékelése érdekében azoknál a tanulóknál,

- akik részére egyéni fejlesztési tervet dolgoztunk ki,
- akiknél az oktatói testület javaslata alapján ez indokolt és szükséges,
- akiknek a középfokú nevelés-oktatásba való bekapcsolódáshoz adunk segítséget,
- akik estében a szakértői bizottság véleménye alapján az igazgató előírja

szöveges értékelést és minősítést alkalmazhatunk. A szöveges értékelést a numerikus értékeléssel (osztályzattal) együtt mindig szummatívan alkalmazzuk. A szöveges értékelés és az osztályzat összefüggésében lehet magyarázó-, kiegészítő és helyettesítő jellegű. Az egyéni fejlesztési tervvel rendelkező diákok számára a szöveges értékelés az egyéni tervek által előírtaknak megfelelően egyedi jellegű.

A szöveges értékelésben lehetőleg ki kell térni a diák szaktárgyi tudására, az abban történt fejlődésre és elmozdulásra, a szorgalmára, tanulási technikájának módosulására, és a személyes beállítódás megváltozásának folyamatára, valamint reflektálni szükséges az egyéni fejlődési tervben rögzített elvárások megvalósulására.

Amennyiben mód van rá, meg kell jelölni a további fejlődés irányát, a feladat megoldásának eszközeit és fázisait, valamint a következő értékelés szempontjait.

Numerikus értékelés (az osztályzat)

A tanulók és a képzésben részt vevő személyek előrehaladását év közben érdemjegyekkel, félévkor és év végén valamennyi tárgyból osztályzattal értékeljük.

Az egyes tantárgyak érdemjegyei és osztályzatai a következők: jeles (5); jó (4); közepes (3); elégséges(2); elégtelen (1). Amennyiben az szükséges és indokolt az osztályzattal párhuzamosan szöveges értékelés is adható.

Egyedi alkalmakkor az évisméltés nélküli továbbhaladás érdekében lehetőség nyílik az értékelés alóli felmentésre, amennyiben az egyéni haladást biztosító egyéni fejlődési terv ütemezése ezt előírja és biztosítja. Ezekben az esetekben az érintett diákkal foglalkozó értékelő konferencián az osztályfőnök javaslata alapján, valamint az oktatók véleményének figyelembevételével az oktatói testület dönthet arról, hogy bizonyos tantárgyak esetében osztályzattal vagy részt vett bejegyzéssel történjen az értékelés.

A diákoknak félévenként és tantárgyanként minimum három érdemjegyet kell szerezniük. A tanév végén az osztályzat megállapításához szükséges átlagot az egész évi teljesítmény értékelésével, tehát a tanév során szerzett összes érdemjegy figyelembevételével számítjuk ki, ezért a tanév végi osztályzat kialakításában indifferens a félévi jegy.

6. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag

Villányban szervezett formában német, roma és szerb kisebbség él. A nemzet részét képező nemzetiségi kisebbségek kultúrájának megismerése a korszerű általános műveltség részét képezi, ezért ennek oktatás útján történő megismertetésével pedagógiai célunk, hogy tanulóink tájékozottak legyenek arról, hogy a településükön milyen nemzetiségi kisebbségek élnek, megismerjék azok történelmi gyökereit, általános történelmüket, kultúrájuk főbb jellemzőit, hagyományait, melyeken keresztül erősíteni kívánjuk egymás jobb megértését, elfogadását, az

együttélés esetleges problémáihoz vezető út jobb megértését, a felmerülő problémák kiküszöbölését.

A tananyag felépítése:

1. A múlttól napjainkig terjedő időszak bemutatása

- Az adott nemzetiség történelmi gyökereinek feltárása, a nemzetiség életében jelentkező nagy történelmi sorsfordító események és a nemzetiség történelmének meghatározó személyiségeinek és életművének a bemutatása.
- Az adott kisebbség kultúrájának, életvitelének, szokásainak, hagyományainak bemutatása, a népi kultúra, az adott kisebbségre jellemző mesterségek ismertetése.

2. A jelenlegi helyzet érzékeltetése

- A nemzetiségi identitás ápolásának, megőrzésének színterei, eszközei.
- A multikultúra, és a nemzetiségi hagyományőrzés kettőssége.
- Az asszimiláció, és a nemzetiségi „én” tudat és kultúra problematikája.
- A nemzetiségi nyelvoktatás, irodalom, és egyéb művészeti formák megjelenési formái, lehetőségei.
- Az egyes korosztályok szerepe az adott nemzetiség kultúrájának, hagyományainak megőrzésében, illetve a többségi társadalom tagjaival történő megismertetésében.

3. A jövőt illető várakozások

- A nemzetiségi lét fennmaradásának lehetőségei a „Nemzetiségek jogairól szóló 2011. évi CLXXIX törvény” biztosította keretek segítségével.

7. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek

Az egészséges életmód és egészséges életszemlélet kialakítása kiemelt jelentőségű. Célunk, hogy választani tudjanak diákjaink az élet kínálta alternatívák, értékek közül, döntésük a saját testük, lelkük épségét, gyarapodását segítse. Tisztában legyenek a mindennapok egészségügyi ismereteivel, a káros szokások elkerülésének lehetőségével, a mindennapos mozgás, sport egészségmegőrző és személyiségformáló szerepével, és az egészséget saját értékrendjükben kiemelten kezelő személyiséggé váljanak. Nagy hangsúlyt kap ebben a munkában a család, de ebben a korban még inkább a közösség, a kortárs csoportok összetartó ereje és ennek fejlesztésére tanórán és azon kívül is speciális programokat kínálunk.

A környezeti nevelés célja elősegíteni a tanulók környezet iránti felelős magatartásának, életvitelének kialakulását annak érdekében, hogy képesek legyenek a környezeti válság elmélyülésének megakadályozására. Váljanak érzékennyé környezetük állapota iránt, tisztábban lássák a világban elfoglalt helyüket. Fejlődjön ki a tanulók globális környezeti gondolkodása, ami megköveteli, hogy a jelenségek, folyamatok vizsgálatát általánosítás és az összefüggések meglátása, valamint ezek értelmezése kövesse. Célunk olyan természettudományos műveltség kialakítása, mely hozzájárul a természet megszerettetéséhez, a természet kincseinek megóvásához, a fenntarthatóság elvének tudatosításához.

Egészségnevelési, és környezeti nevelési elveink a minden év április utolsó szerdáján megrendezésre kerülő TELEKI NAP rendezvényein is megjelennek. Ezen a napon szervezett sportversenyeket, egészségvédelmi előadásokat, különböző hagyományőrző rendezvényeket tartunk, melyek hozzájárulnak tanulóink egészség- és környezettudatos szemléletének kialakulásához és erősítéséhez.

8. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

A 2012/13-as tanévtől a 9. évfolyamtól bevezetve felmenő rendszerben az iskola biztosítja a mindennapos testnevelést azokon a tanítási napokon, ahol közismereti oktatás folyik. A minden gyermek részvételével történő mindennapi egészségfejlesztő hatékonyságú testnevelés vagy testmozgás az órarendbe illetve a tantárgyfelosztásba kerül beépítésre.

A heti testnevelés órából legfeljebb heti két óra

- a kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott oktatásszervezési formákkal, műveltségterületi oktatással,
- iskolai sportkörben való sportolással,
- versenyszerűen sporttevékenységet folytató igazolt, egyesületi tagsággal rendelkező vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján sportoló tanuló kérelme alapján a tanévre érvényes versenyengedélye és a sportszervezete által kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel váltható ki.

A szakképző intézmény azokon a tanítási napokon, amelyeken közismereti oktatás is folyik, legalább napi egy testnevelésórát szervez és gondoskodik a tanulók fizikai állapotának és edzettségének méréséről és mérési adatainak azonosításra alkalmatlan módon a Nemzeti Egységes Tanulói Fittségi Teszt rendszerbe történő továbbításáról.

A szakképző intézmény a kötelező foglalkozások keretében gondoskodik a könnyített testnevelés és a gyógytestnevelés megszervezéséről. A tanulót, ha egészségi állapota indokolja, az iskolaorvosi, szakorvosi szűrővizsgálat alapján könnyített testnevelés- vagy gyógytestnevelés-óra kell beosztani. Az orvosi szűrővizsgálatot – kivéve, ha a vizsgálat oka később következik be – május tizenötödikéig kell elvégezni. Az orvos által vizsgált tanulókról a szakképző intézménynek nyilvántartást kell vezetnie, amelyben fel kell tüntetni a felvételi állapotot és az ellenőrző vizsgálatok eredményét. A könnyített testnevelésórát az iskolaorvosi, szakorvosi vélemény alapján a testnevelésóra vagy a szakképző intézmény által megszervezett külön foglalkozás keretében úgy kell biztosítani, hogy a mindennapos testnevelés ezekben az esetekben is megvalósuljon.

A gyógytestnevelés-órákat a pedagógiai szakszolgálat feladatainak ellátására kijelölt nevelési-oktatási intézményben kell megszervezni legkevesebb heti három, de legfeljebb heti öt foglalkozás keretében. Ha a tanuló szakorvosi javaslat alapján a testnevelésórán is részt vehet, akkor számára is biztosítani kell a mindennapos testnevelésen való részvételt. Ebben az esetben a gyógytestnevelés- és a testnevelésórákon való részvételnek együttesen kell elérnie a heti öt órát, ezek arányára az iskolaorvos, a szakorvos tesz javaslatot.

Ha a tanuló

- a) csak gyógytestnevelésórán vesz részt, értékelését a gyógytestnevelő,
- b) gyógytestnevelés és testnevelésórán is részt vesz, értékelését a testnevelő és a gyógytestnevelő együtt végzi.

A tanulók fizikai állapotára és edzettségére vonatkozó méréseket a nevelési-oktatási

intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet [a továbbiakban: 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet] 81. §-a és 4. melléklete szerint kell végezni.

9. Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv

Az elsősegélynyújtás célja a segítség adása addig, amíg a szakszerű segítség meg nem érkezik. A laikus elsősegély nyújtónak nem gyógyítania kell, hanem csökkentenie kell a baleset, vagy rosszullét következményeit, lehetőleg megelőzni a további állapotromlást, és addig is, amíg az orvosi segítség megérkezik, megakadályozza a bajba jutott állapotának romlását. Diákjainknak tudatosan kell készülni arra, ha valamelyik társuk balesetet szenved, vagy rosszul van, hogyan tudnak segíteni. Iskolánkban a védőnő minden nap az iskolában tartózkodik, az iskolaorvos a hét két napján található meg az orvosi szobában. Az iskola területén a mentők, tűzoltók, menekülési útvonal a feltűnő helyen ki van függesztve. Minden tanulónak tisztában kell lennie az elsősegély-nyújtás alapvető ismereteivel, azokat tudnia kell alkalmazni is. Alapvető emberi tulajdonság, hogy segíteni szeretnénk azokon, akik bajbajutottak. Sokszor azonban akaratunk ellenére is árthatunk a bajbajutottnak, ha nem ismerjük az elsősegély-nyújtás elemi szabályait. A segélynyújtónak néhány általános magatartási szabályt is be kell tartania: Úgy cselekedj, hogy ne okozz további balesetet! Iskolánkban az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátítása tanítási órákon belül történik, ezek:

- osztályfőnöki,
- biológia, természetismeret
- testnevelés órák
- szakmai gyakorlatok.

A minden évben megrendezésre kerülő egészségnap keretében a diákok gyakorlatban is megismerkednek az elsősegély-nyújtási ismeretekkel.

10. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések célja, hogy biztosítsa az intézményen belül a szegregációmentességet és az egyenlő bánásmód elvének teljes körű érvényesülését. Ezen belül alapvető, hogy az intézmény biztosítsa, a szolgáltatásaihoz való egyenlő hozzáférést, de helyezzen hangsúlyt az esélyteremtésre, a hátrányos helyzetű tanulók hátrányainak kompenzálására.

Célunk az, hogy iskolánkban érvényesüljön a:

- diszkriminációmentesség
- szegregációmentesség
- integráció biztosítása
- halmozottan hátrányos helyzetű tanulók oktatási és társadalmi integrációjának támogatása
- minőségi oktatáshoz történő egyenlő hozzáférés biztosítása.

A szakmai-pedagógiai terület célkitűzései

- a módszertani központokkal való együttműködésünk elmélyítése

- szülő-iskola kapcsolatok ápolása
- az integráció feltételrendszerének bővítése,
- az oktató továbbképzés fejlesztése, kiterjesztve az újonnan belépő kollégákra
- Az oktató továbbképzési tervekben az SNI tanulóakra koncentrált fejlesztő képzések támogatása
 - A tehetséggondozás érdekében az országos tanulmányi versenyeken való részvétel elősegítésének kidolgozása

11. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok

A tanulót a tőle elvárhatónál jobb teljesítményéért a házirendben meghatározottak szerint jutalmazni kell.

A szakképzésért felelős miniszter díjat, kitüntetést alapíthat az országos vagy nemzetközi jelentőségű eseményeken kiemelkedő teljesítményt nyújtó tanulók jutalmazása, elismerése céljából. A díj, kitüntetés kedvezményezettjeinek körére az igazgató tehet javaslatot.

A Szt. 64. §-a meghatározottakon túlmenően a tanulóközösségek vagy egyes tanulók magatartását, szorgalmát, tanulmányi vagy versenyen elért eredményét jutalmazni lehet.

Azt a tanulót, aki képességeihez mérten:

- kitartó szorgalmat, jó tanulmányi eredményt ér el,
- példamutató magatartást tanúsít,
- hozzájárul az iskola jó hírvének megőrzéséhez és növeléséhez,
- az osztály, illetve az iskola érdekében közösségi munkát végez,
- vagy az iskolai, illetve az iskolán kívüli tanulmányi, sport, kulturális stb. versenyeken, vetélkedőkön, vagy előadásokon, rendezvényeken, bemutatókon vesz részt, az iskola dicséretben részesíti, illetve jutalmazza.

A jutalmazás formái lehetnek: osztályfőnöki, oktatói dicséret; - igazgatói dicséret; - oktatói testületi dicséret; oktatói közösség által adományozott pl.: oklevél, tárgyi jutalom.

A törvényben foglaltak szerint a szakképzésért felelős miniszter díjat, kitüntetést alapíthat az országos vagy nemzetközi jelentőségű eseményeken kiemelkedő teljesítményt nyújtó tanulók jutalmazása, elismerése céljából. A díj, kitüntetés kedvezményezettjeinek körére az igazgató tehet javaslatot.

Az elismerések felterjesztésére az igazgató felé javaslatot tehet az oktató, az oktatói testület, a munkaközösség, a diákönkormányzat.

A diákok jutalmazására a tanulók gyakorlati képzőhelye is javaslatot tehet, illetve részt vehet a tanulók jutalmazásában. Ezekben az esetekben a gyakorlati képzőhely javaslata alapján a jutalmazásról az oktatói testület dönt.

A jutalmazás részleteit és konkrét formáit az oktatói testület dönti el iskolai specialitások figyelembe vételével.

A jutalmazás tényét a KRÉTA naplóba regisztrálni kell.

12. A magasabb évfolyamra lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal – a szorgalmi időszakban rendszeren, osztályozó vizsgán vagy különböző vizsgán teljesítette, ezen kívül az egybefüggő szakmai gyakorlatot is teljesítette. Nem léphet tovább az a tanuló, aki valamelyik tantárgy követelményrendszerét – neki felróható vagy fel nem róható okokból – nem teljesítette.

Az egyes tanulók év végi osztályzatát az oktatói testület osztályozó értekezleten áttekinti és az oktató, illetve az osztályfőnök által megállapított osztályzatok alapján dönt a tanuló magasabb évfolyamba lépéséről. Abban az esetben, ha az adott osztályzat a tanuló hátrányára lényegesen eltér a tanítási év közben adott érdemjegyek átlagától, az oktatói testület felhívja az érdekelt oktatót, hogy adjon tájékoztatást ennek okáról, és indokolt esetben változtassa meg döntését. Ha az oktató nem változtatja meg döntését, és az oktatói testület ennek indokaival nem ért egyet, az osztályzatot az évközi jegyek alapján a tanuló javára módosítja.

Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személynek a szorgalmi időszakban teljesítendő szakirányú oktatásról való igazolt és igazolatlan mulasztása egy tanévben meghaladja az adott tanévre vonatkozó összes szakirányú oktatási idő húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy tanulmányait csak az évfolyam megismétlésével folytathatja.

Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamba nem léphet. Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy pótolni köteles. Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztása az e bekezdésben meghatározott mértéket eléri, és a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja, magasabb évfolyamba léphet.

Az ágazati alapvizsgához kapcsolódó javító- és pótlóvizsga letételére az ágazati alapvizsgát követő hatvan napon belül kell lehetőséget biztosítani.

A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, a tanuló és a képzésben részt vevő személy a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel nem vehet részt, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.

A tanuló a sikeres ágazati alapvizsgát követően a szakképző intézményben külön felvételi eljárás nélkül folytathatja tanulmányait azzal, hogy az általa választott szakmáról az ágazati alapoktatás során az igazgató által meghatározott időszakon belül kell nyilatkoznia.

KÉPZÉSI PROGRAM

1. 2020. SZEPTEMBER 1-JÉTŐL ÉRVÉNYES KÉPZÉSEK

A) Szakképző iskolai képzés

Óraterv

05. Élelmiszeripari ágazathoz tartozó

4 0721 05 14 Szőlész-Borász szakmához

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	1. évfolyam	2. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18			18	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			62		62
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72			72	
	Műszaki alapismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36			36	

	Élelmiszervizsgálat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72			72	
	Alapozó gyakorlat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	144			144	
	Munkavédelem és higiénia (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36			36	
	Alágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	198			198	
Szőlőtermesztési ismeretek	A szőlőnövény és környezete (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		38	23	30	31
	A szőlőtelepítés alapjai (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		64	35	53	46
	Szőlőápolási ismeretek (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		171	129	145	155

Borászati technológia	Szőlőfeldolgozás, mustkezelések (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	67	57	52	72
	Erjesztés (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	62	31	27	66
	A bor kezelése és palackozása (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	77	94	60	111
	Szénsavas borok (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	30	20	30	20
	A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	35	30	35	30
Szőlészeti és borászati alapkérdések	Szőlészeti és borászati alapkérdések (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	108	93	87	114

Szőlészeti és borászati szakmai gépek	Szőlészeti és borászati szakmai gépek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	82	72	30	124
Portfólió készítés	Portfólió készítés (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	17	14		31
Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek	Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	31	36	31
Összesen		576	787	691	1161
Egybefüggő szakmai gyakorlat		140		160	

Szabadon tervezhető órakeret	9.	10.	11.	1.	2.
	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Alágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36				
A szőlőnövény és környezete (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36	39	36	31
A szőlőtelepítés alapjai (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36	27		31
Szőlőfeldolgozás, mustkezelések (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36	5	27	31
Erjesztés (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36	31		31

A bor kezelése és palackozása (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36	30		31
Szénsavas borok (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			11		
A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			1		
Portfólió készítés (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			11		
Összesen	36	180	155	63	155

A vizsgabor projekt a 2. sz. mellékletben található.

05. ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó

4 0721 05 14 Szőlész-borász

Tananyag

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezeté munkaeerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni.

Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás készség).

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartami és formai követelményeit.

Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

„Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

Élelmiszerismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész termékként állít elő, bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban

Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban

A víz szerepe az életfolyamatokban

Az ivóvíz jellemzői, követelményei

Élelmiszeripari technológiai alapok

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja

A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

Műszaki alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Géprajzi alapismeretek

Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmodell készítése

A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás

Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz

Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkban – kocka, téglatest, henger, kúp

Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával

Gépelemek, Csavarok, „facsar”, szegecsek, tömítések, csapágyak, Oldható és nem oldható gépelemek

Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe

Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése

Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon
Tengelykötés ékkel vagy retesszel
Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások
Erőátviteli gépelemek
Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek
Nyomatékszármasztató hajtások csoportosítása
A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe
Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe
A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei
Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel
A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak
A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe Csövek, csővezetékek
Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés
Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek
A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)
Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok
Csővezetékek tömítése, szigetelése
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai
Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján
Hajtóművek alkalmazási területei

Élelmiszervizsgálat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók átfogó elméleti tudást és gyakorlati ismereteket szerezzenek az élelmiszervizsgálat területén, s így munkájuk során képesek legyenek döntéseiket előkészíteni, az alpméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Bevezetés a laboratóriumi munkába

Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata

Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

Alapozó gyakorlat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari kompetenciák fejlesztése szakmaspecifikusan szervezett gyakorlati foglalkozásokon keresztül.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

Tantárgy témakörei

Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

Szakmaspecifikus alpműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

Munkavédelem és higiénia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos élelmiszer-előállítás szemléletét, és felkészíti a tanulót a higiénikus élelmiszer-előállítás iránti felelősségvállalásra.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagátrolás higiénijája, a feldolgozás higiénijája

Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Alágazati specializáció tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari alágazatok speciális ismereteinek közvetítése a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A specializáció során a szőlész-borász szakmához elsajátítandó témakörök

A gyakorlati foglalkozások során cél az, hogy az alapvető élelmiszeripari és szőlészettel kapcsolatos méréseket, alapvető szakmai számításokat megismerjék és elsajátítsák a tanulók. A foglalkozások során az alábbi tevékenységeket végezzük:

Szőlőnövény felépítése, morfológiája

Szőlőfajták borászati értékei, meghatározó tulajdonságaik

Szőlőnövény aktuális ápolási munkái

Súly mértékegységek

Hosszúság mértékegységek

Térfogat mértékegységek

Oldat készítések

Termésbecsléssel kapcsolatos számítások

Szőlőfeldolgozással kapcsolatos számítások

Erjedéssel kapcsolatos számítások

Laboratóriumi eszközök helyes használata

Üzemlátogatások keretein belül megismertetjük a tanulókkal a borászati üzemek és az élelmiszeripari üzemek felépítését és működését.

Szőlőtermesztési ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szőlőtermesztési ismeretek tanulási terület tartalmazza a szőlőnövény jellemzését, vegetációs ciklusát, környezeti igényeit és a legfontosabb Kárpát-medencei és világfajták bemutatását.

Magában foglalja a szőlőtelepítés alapjait, a szőlőápolási ismereteket, a szüretet megelőző feladatokat és a szüret sikeres lebonyolításához szükséges tevékenységeket.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

Szőlőtermesztés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismeri a borkészítés alapjául szolgáló szőlőnövény felépítését, a szőlőfűrt és a bogyó összetételét, fejlődési fázisait, környezeti igényét, valamint a legfontosabb Kárpátmedencei és világfajták jellegzetességeit.

A tanuló jártasságot és mélyebb ismereteket szerez a szőlőtelepítés előkészületeiről és a végrehajtás lépéseiről. Megismeri a különböző támrendszerek előnyeit és hátrányait. Alapszinten ismereteket szerez a szőlő szaporításának módjairól.

A tanuló megismeri a szőlő éves munkáit, a metszés alapjait, a tápanyag-utánpótlás módjait és ütemezését. Felismeri az alapvető szőlőnövény-betegségeket és -kártevőket. Megtanulja a növényvédelemhez kapcsolódó tevékenységeket és számításokat. Elvégzi a szüretet megelőző feladatokat és a szüretet.

A tantárgy témakörei

A szőlő felépítése és vegetációs ciklusa

A szőlőnövény általános felépítése, részei

A gyökérrendszer és a hajtásrendszer feladatai

A szőlő élettana, vegetációs jelenségek, éves fejlődési ciklus

A szőlőfűrt és a bogyó összetétele

A szőlőfűrt alkotói, jellemző vegyületei

A szőlőbogyó alkotói, jellemző vegyületei

A borkészítés szempontjából fontos vegyületek fejlődése az érés során

A szőlőbogyó érésének szakaszai, a bekövetkező változások

A szőlő környezeti igénye

Éghajlati viszonyok, csapadékigény, vízigény, napsütés, hőösszeg, talajviszonyok, domborzat

Szőlőfajták

A legfontosabb telepíthető Kárpát-medencei és világfajták ismerete; csoportosításuk és rövid jellemzésük a fontosabb fajtabélyeg, a szőlőtermesztési technológia és a borkészítés szempontjából. A belőlük készülő borfajták rövid jellemzése, felhasználásuk lehetőségei

A szőlő telepítése

A terület előkészítése

Az oltványokkal szemben támasztott követelmények pontos ismerete

A telepítéshez tartozó előkészítő gyakorlati fogások, a különböző telepítési módok ismerete

Támrendszerépítés

Az eltelepített oltvány többéves ápolási feladatai

A régi, kivágandó ültetvények felszámolásakor elvégzendő feladatok

Az adminisztráció szakszerű vezetése

A bio-, biodinamikus gazdálkodás alapjai

Támrendszer létesítése

Támrendszer létesítéséhez felhasználható anyagok és jellemzésük

Különböző műszaki megoldások ismerete

Karbantartási feladatok

A szőlőszaporítás módjai

A szőlőszaporítás lehetőségei

Az oltványkészítés módjai, lépései; oltványápolás; az alapfogalmak ismerete: alany, nemes

Oltvány-előkészítés

Oltványfelszedés, tárolás

A szőlő éves munkái

Zöldmunkák

Talajművelés: a talaj szerepe a tápanyagellátásban, a talajszerkezet megőrzése, vízgazdálkodás, a gyommentesség biztosítása, talajmunkák, takarónövények alkalmazása

Tápanyag-utánpótlás: módjai, adagolás, ütemezés; a leggyakoribb hiánytünetek; a tápanyagok egymásra gyakorolt hatása

Környezetvédelmi szempontok ismerete

Speciális feladatok: vízgazdálkodás, vadkárelhárítás, meteorológiai megfigyelések

Metszés

Metszési alapismeretek

Alakító és termőre metszés; a metszés idejének megállapítása, termőalapok kialakítása

A termés mennyiségének szabályozása

A szőlő betegségei és kártevői

Az egészséges és a beteg növényi részek közötti különbségek felismerése

A leggyakoribb szőlőbetegségek jellemzése, felismerése

A leggyakoribb kártevők jellemzése, felismerése

A környezet által okozott károk

Növényvédelmi alapok

A növényvédelem alapjai

Kémiai és biológiai növényvédelem

A permetezés optimális feltételeinek ismerete

A permetszer bekeverése, kijuttatása

Szakmai számítások alapszintű ismerete

Munka-és környezetvédelmi előírások

A szüretet megelőző feladatok

A szőlő érésének nyomon követése

A termésbecslés módszerei

Logisztika, munkaszervezés

A kézi és a gépi szüretre előkészülés lépései

A szőlőfeldolgozó szüretre való felkészítése: fertőtlenítés, beüzemelés

Szakmai számítások

Szüret

A szüreti időpont megállapítása

A kézi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok

A gépi szüret jellemzése: előnyei, hátrányai, kapcsolódó feladatok

Borászati technológia megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A borászati technológia tanulási terület összefoglalja azokat az ismereteket, melyeknek birtokában a szőlész-borász szakember az általa termesztett vagy felvásárolt szőlőt minőségorientált szemléletmóddal feldolgozza, fehér-, rozé-, siller- és vörösbort erjeszt. Az újbort szakszerűen kezeli, érleli. Ismeri a borharmónia megteremtésének módjait. Megfelelően stabilizálja, palackozásra előkészíti és palackozza a bort. Ismeri a tokaji borkülönlegességek és a szénsavas borok készítésének technológiáját. Tisztában van a borászathoz kapcsolódó egyéb feladatokkal, mint a borbírálat, a borturizmus, a vendéglátás. Higiéniai és minőségbiztosítási alapokkal rendelkezik.

Borászati technológia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerje a fehér- és kékszőlő-feldolgozás szakaszait, a folyamatok hatását a bor minőségére. Munkája során üzemnagyságtól és technológiai céltól függően hajtsa végre a megfelelő feladatokat. A kinyert mustot vagy cefrét szakszerűen készítse elő az erjesztésre.

A tanuló alapszinten megismerje az alkoholos erjedés fő folyamatát, a bekövetkező kémiai változásokat, az erjedés kinetikáját és az erjedésben szerepet játszó legfontosabb mikroorganizmusokat (vadélesztők, fajélesztők, tejsavbaktériumok). Képes legyen a borminőséget szem előtt tartva spontán vagy irányított erjesztéssel fehér-, rozé-, siller- és vörösbort erjeszteni. Alapszinten ismerje a kék szőlők színanyagait, a borkészítés szempontjából fontos tulajdonságaikat és a kinyerésüket befolyásoló tényezőket.

A tantárgy keretein belül a tanuló megismeri azt a folyamatot, amely során a kierjedt, zavaros újborból a fogyasztó számára tükroesen tiszta, harmonikus, piacképes bor lesz. Magában foglalja a bor tisztító kezeléseit, a borharmónia kialakításának módjait, a különböző érlelési technikákat, a

borstabilizálást, a palackozást megelőző műveleteket és a töltési technikákat. A tárgyhoz szorosan kapcsolódik a tárolóedények kezelése, s ezen belül a hordók karbantartása.

A tanuló képet kap a tokaji borkülönlegességek készítésének technológiájáról is.

A tanuló megismerje a szénsavas borok csoportjait, a pezsgők készítésének különböző technológiáit, az egyre népszerűbb habzó- és gyöngyözőborok készítését és jellemzését.

A tantárgy több témakört ölel föl. A tanuló megismeri a magyar borvidékeket és borrhéjiókat.

Borturisztikai, vendéglátási, gasztronómiai alapismereteket szerez, melyek segítik az elkészített bor minél eredményesebb értékesítését, illetve a kulturált borfogyasztás népszerűsítését. Higiéniai és minőségbiztosítási alapismeretei hozzájárulnak egyrészt a mikrobiológiai kockázatok csökkentéséhez, másrészt az élelmiszerlánc szereplőitől elvárt minőségbiztosítási követelmények fogalmi szintű ismeretéhez.

A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A borászati üzemek jellemzői, felszereltségük; borászati termékek

Borászati üzemek, üzemrészek csoportosítása méret és funkció szerint

A pincék típusai, a pinceklíma jellemzése

A tárolóedényzet típusai és jellemzésük a borkészítés szempontjából

A borászati termékek csoportosítása

Termékleírások, oltalom alatt álló borok, földrajzi jelzés nélküli borok

Szőlőfeldolgozás

Szüret előtti tevékenységek: a szőlő érésének nyomon követése, a szüreti terv részei, a feldolgozó felkészítése a szüretre

A szüret lebonyolítása

A szőlőfeldolgozás általános lépései: mennyiségi, minőségi átvétel; a szőlő fogadása; bogyózás, zúzás; cefrekezelések; léelvásztás; préselés

Mustkezelések

A musttisztítás módszerei

A mustjavítás módszerei és jogi szabályozása

A musttartósítás alapjai

Melléktermékek kezelése

A kocsány és a törköly kezelése

A vonatkozó jogszabályok általános ismerete

A must kémiai összetétele

A must fogalma, a mustfrakciók jellemzése

A borászati szempontból fontos vegyületcsoportok, összetevők rövid jellemzése (fehér és kék szőlők)

Vegyületek hatása a borminőségre

Az erjedés kémiai alapjai, a bor kémiai összetétele

Az alkoholos erjedés fő folyamata, a részt vevő vegyületek jellemzése

Az erjesztés során bekövetkező legfontosabb kémiai változások

A bor legfontosabb vegyületeinek alapszintű ismerete

Az erjedés mikrobiológiai alapjai

Az erjedés kinetikája (4 fő szakasza)

Az élesztők általános jellemzése, a *Saccharomyces cerevisiae* jellemzése, a spontán erjedésben részt vevő legfontosabb élesztők és szerepük

A fajlesztők fogalma, használatuk okai, előkészítésük, a kevert tenyészetek szerepe

Tejsavbaktériumok általános jellemzése, az *Oenococcus oeni* jellemzése, szerepe

A biológiai almasavbontás folyamata, a bekövetkező változások, gátló és elősegítő tényezők

Az erjesztés művelete

A spontán erjedés jellemzése, előnyei, hátrányai

Az irányított erjesztés lépései, előnyei, hátrányai

A fehérborok erjesztésének körülményei (normál szőlő, illatos szőlő, barrique, különleges erjesztési módok)

Rozéborok erjesztése, annak körülményei, a színanyag kinyerésének módjai, a rozék típusai

Sillerborok erjesztése, annak körülményei

A vörösborok erjesztésének módjai (héjon erjesztés, melegítéssel vörösborkészítés, széndioxid-macerációs eljárás elve); a héjon erjesztés lépései, körülményei

Egyszerű pincemunkák

Pincék, borászati üzemek higiéniájának biztosítása (levegőcsere, falak, padozat, ciszternák, fejtővezetékek, tartályok, egyéb tárolóedények)

Fahordók karbantartása, kezelése

Csapolás, visszacsapolás

A bor mennyiségének megállapítása fahordóban

A mintavétel módszerei

A bor tisztító kezelése

A fejtés célja, módjai

A derítés fogalma, célja, általános szabályai, a derítőszerek (egyszerű, összetett) fajtái, előkészítésük, végrehajtás

A szűrés fogalma, szűrés módok, szűrőanyagok

Borharmónia kialakítása

A borharmónia fogalma

Házasítás: fogalma, célja, jogi szabályozás, végrehajtása

Beltartalmi értékek szabályozása (cukor-, sav-, alkoholtartalom, szín-, ízjavítás), jogi háttér

A bor érlelésének szabályozása

Alapfogalmak: reduktív, oxidatív érlelés

Kénezés

Fontosabb tárolóedények és különleges tárolóedények (amfora, permeábilis műanyag tároló) jellemzése, hatásuk a bor minőségére

Fahordó és a barrique érlelési technika

Finom seprőn tartás [sur lie(s)] és a finom seprő felkeverése (batonnage)

A mikrooxidáció hatása

A fehér-, rozé-, siller- és vörösborérlelés jellemzői

A bor stabilizálása

A bor zavarosságának okai és típusai

A borstabilizáció fizikai módjai: hideg- és melegkezelés

Borstabilizáció kémiai szerekkel és ennek jogi háttere

A borpalackozás technológiája

A palackozást megelőző műveletek

A palackozás technikái: hidegsteril és melegsteril palackozás, szénsavas borok töltése

Borteknológiai igények

A palackozáshoz szükséges anyagok: palack, záróelem, címke

Borok jelölése (jogszabályok és termékleírások alapján)

Egyéb csomagolási technikák (Bag-in-box)

Tokaji borkülönlegességek

A tokaji borvidék bemutatása: a termőhely ökológiai viszonyai

Borkülönlegességek készítéséhez használható szőlőfajták bemutatása

Az aszúsodás folyamata: a legfontosabb mikrobiológiai, kémiai folyamatok, az aszúbogyó fogalma

A tokaji borkülönlegességek fogalma, jellemzése

Tokaji borkülönlegességek készítése (szem előtt tartva a termékleírást)

Pezsgő

A pezsgő fogalma

A pezsgők csoportosítása jogszabályi és technológiai szempontból

A pezsgők kategóriái cukortartalom szerint

A pezsgő alapanyagainak jellemzése, szerepük: alapbor, anyaélesztő, tirázslikőr, expedíciós likőr

A palackos erjesztésű, palackos érlelésű, tankpezsgő, illatos minőségi pezsgő készítésének lépései

Habzóbor

A habzóbor fogalma

A habzóbor készítésének technológiája

Szaturációs technikák

Gyöngyözőbor

A gyöngyözőbor fogalma

A gyöngyözőbor készítésének technológiája

Borvidékek, borrhégek

Magyarország borvidégeinek áttekintő ismerete (elhelyezkedése, ökológiai jellemzése, legjellemzőbb borai, hagyományai)

A borrhégek fogalma, szerepe

Magyarország borrhégek

Borturisztikai alapfogalmak

A borturizmus fogalma, jelentősége (pl. értékesítés, borfogyasztás)

A borrendek szerepe

A borturizmus fajtái: pincelátogatás, eseményturizmus, egészségturizmus, borfesztiválok, szüreti események, bortrezor, borárverés, borest, borászatok szálláskínálata, vendéglátása, tematikus utak

A borutak szerepe

Borakadémia

Az Év Borásza, az Év Pincésze események

Vendéglátás, gasztronómia

Borválaszték összeállítása, borok tárolása, borlapok, borkönyvek

Borok felszolgálása (pl. hőmérséklet, pohár, dekantálás)

Az ételek és borok párosításának alapjai

Borvidékek, borrhégek jellegzetes gasztronómiája

Gasztronómiai irányzatok, a konyhafőnök szerepe a bor kiválasztásában

Belsőépítészet, hangulati elemek (pl. pohár bor értékesítésének technológia)

A sommelier feladatai

Higiéniai és minőségbiztosítási alapok

A higiénia fogalma

A személyi és környezeti higiénia alapfogalmai

Személyi és környezeti higiénia a borászatban

Az élelmiszer-biztonság fogalma

Fizikai, kémiai, biológiai/mikrobiológiai kockázatok a borászati technológiában

A HACCP fogalma, 7 alapelve, a HACCP-rendszer kialakításának lépései

A minőségbiztosítási és kiskereskedelmi beszállítói szabványok (ISO9000, IFS, BRC, FSSC22000) szerepe, jelentősége

Szőlészeti és borászati alpmérések megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A korszerű borászati képzés elengedhetetlen része a szakszerű laboratóriumi mérések elvégzése a talaj és a szőlő állapotától, az erjesztésen keresztül a borkészítés különböző fázisain

át egészen a palackozás stabilitási próbájáig. A laboratóriumban végzett mérések és az abból nyert információk elengedhetetlenek a borkészítési technológia megválasztásához és a technológiai döntésekhez.

Szőlészeti és borászati alpmérések tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

Az egyik cél, hogy a tananyag oktatása alatt mért adatok, kiegészítve az érzékszervi bírálatok során nyert információkkal, eldöntik, hogy az adott bortétel milyen technológia alkalmazásával biztosítja a minőségi termék előállítását. A vizsgálatok kiterjednek a próbaszüretre, a must beltartalmának vizsgálatára, az erjedés közben végzett mérésekre, az erjedés után kialakult beltartalom értékelésére, a technológiából adódó változások nyomon követésére, valamint a készre kezelés során alkalmazott technológiai lépések által bekövetkezett változásokra. Különös tekintettel kell eljárunk a készáru forgalomba hozatalakor kötelezően előírt vizsgálatok során. A második cél, hogy a tanuló ismereteket szerezzen az egyszerű talajvizsgálatokról, illetve a szőlőnövény kártevőinek és betegségeinek vizsgálati módszereiről.

A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szőlészeti alapvizsgálatok

Egyszerű talajvizsgálatok

A szőlőnövény betegségeinek, kártevőinek vizsgálata

Rügyvizsgálat

Szőlő- és mustvizsgálatok

Próbaszüret: a szőlőfürt, a bogyók alkotóinak vizsgálata, várható alkoholtartalom számítása

Mustvizsgálatok: refraktométeres vizsgálatok, tartalommérők, sűrűségmérők, cukortartalom

A titrálható savtartalom mérésének módszerei, pH

Pektinbontó enzimekre vonatkozó vizsgálatok

A bor alkotóinak mérése

Alkoholtartalom mérése különböző módszerekkel

Extrakttartalom-meghatározási módszerek

A titrálható savtartalom meghatározási módszerei

A pH-mérés

Az illósavtartalom meghatározása

Cukortartalom-meghatározási módszerek

Kénessavtartalom-meghatározás, a borkén hatóanyagtartalmának meghatározása

Műszeres analitikai vizsgálatok

Refraktométerek használata

A pH-mérés

Malligand-készülék

Afrométer

Organoleptikus vizsgálatok

Az érzékszervi vizsgálatok személyi és tárgyi feltételeinek ismerete

Az érzékszervi bírálat módszerei: rangsorolós módszerek, trianguláris teszt, pontozásos módszerek

A szőlőbogyó érzékszervi bírálat

Bor- és pezsgő érzékszervi bírálat

Ízküszöbvizsgálat

Illatanyagok felismerése

Hibás, beteg borok felismerése

Laboratóriumi próbasorozat

Próbaképezés

Próbaderítések (bentonitos, cersav/kovasavszolos-zselatinos)

Próba savtompítás, próba savemelés, próbaházasítás

Szín- és ízhibás borok javítása (színtelenítési és szagtalanítási próbák)

Borok állóképességének vizsgálatai

Mikrobiológiai vizsgálatok

A mikrobiológiai laboratóriumban használatos speciális eszközök, berendezések

A mikroszkóp felépítése, működése

Mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges mintavétel, a minták tárolása, előkészítése

Borélesztők mikroszkópos vizsgálata

Penészgombák vizsgálata

A bor üledéktartalmának mikroszkópos vizsgálata

Palackozás előtti élőcsíraszám meghatározása

Higiéniai vizsgálatok

Szőlészeti és borászati szakmai gépek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület tartalmazza a szőlőműveléssel és borkészítéssel kapcsolatos alapvető gépek, berendezések ismeretét, szakszerű használatát, a munkavédelmi szabályokat és az egyszerű karbantartási feladatokat.

Szőlészeti és borászati szakmai gépek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A szőlészeti és borászati gépek szakszerű használatának, a munkavédelmi szabályoknak és az egyszerű karbantartási feladatok elsajátítása.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szőlészeti szakmai gépek

A szőlőművelő traktorok felépítése, a közlekedésbiztonsági szabályok ismerete

A szőlőtelepítés gépei

A szőlőápolás gépei: talajművelők, zöldmunkát végző gépek, eszközök, a szőlőmetszés gépei, eszközei, a növényvédelem gépei, trágyaszórók, a nyesedékaprítás gépei

A szőlőbetakarítás gépei: kézi, gépi megoldások

A dróntechnológia alapjai

Munkavédelmi ismeretek

Karbantartási ismeretek

Borászati szakmai gépek

A szőlőátvétel gépei, válogatórendszerek

A szőlőfeltárás és mustnyerés gépei

Erjesztők (vörösborkészítés)

A folyadékszállítás gépei, berendezései

Keverőberendezések

Szűrőberendezések

Hőkezelő és hűtőberendezések, -rendszerek

Szeparátorok

Szaturálók, szénsavas italok géprendszerei

Az italok palackozásának géprendszerei

Vízkezelők

Tisztító- és fertőtlenítőberendezések

Melléktermékek feldolgozó géprendszerei

Portfóliókészítés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A portfóliókészítés című tanulási terület tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, tulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is

képezi. Fontos része a vizsgabor dokumentációja és a vizsgaborral kapcsolatos szőlészeti, borászati és borgasztronómiai, borturisztikai háttér bemutatása.

Portfóliókészítés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A portfóliókészítés című tanulási terület tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, tulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi. Fontos része a vizsgabor dokumentációja és a vizsgaborral kapcsolatos szőlészeti, borászati és borgasztronómiai, borturisztikai háttér bemutatása.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapja

A portfólió értelmezése, célja, funkciója

A portfólió tartalmi elemei

A portfólió formája, formai követelményei

A portfólió készítésének menete

A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutatkozás, célkitűzés

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai

Bemutatókártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása

Dokumentumgyűjtés

A dokumentumok lehetséges köre

A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

A vizsgabor dokumentációja: műveleti és analitikai adminisztráció

Összegzés, reflexió

Az összegzés tartalmi elemei

Összegzés (reflexió) írása

Gazdasági és vállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismeretei tartalmazzák a gazdasági alapfogalmakat és alapfolyamatokat, a vállalkozás különböző fajtáit, működésének módjait, alapításuk és megszüntetésük folyamatát, valamint a működtetésükkel kapcsolatos alapvető feladatokat.

Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkezési formák megismerése, az azok létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Gazdasági alapismeret

A gazdaság fogalma, működése

Szükségletek, az áru és szolgáltatás fajtái

A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében

Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában

A jogszabályok hierarchiája

Vagyon, mérlegek, leltárak

Adózási alapok, adófajták, adónemek

A szerződések fajtái, a kötelmi jog

A kereskedelem fogalma, fajtái

Tárgyi és személyi erőforrások

A munkaerő, a munkaviszony fogalma, munkaszerződések

Bér és juttatás

A munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái

A munkavállalók jogai és kötelességei, a munkaadó jogai és kötelességei

Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek

Vállalkozás alapítása

A vállalkozás típusai, szerepük a gazdaság működtetésében

Egyéni és társas vállalkozások

Vállalkozások tőkeigénye

Tevékenységi körök

Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások

Társaságok, társasági szerződések

Székhely és telephely létesítése

Bejelentési kötelezettségek

Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai

Adózási ismeretek

Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek

Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei

Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek
Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés
A vállalkozások tevékenységének bővítése
Szigorú számadású dokumentumok kezelése
Árajánlatok készítése
A tisztességes piaci magatartás és a vállalkozásetika
Vállalkozások megszüntetése

A képzési és kimeneti követelmények, benne az ágazati alapvizsga követelmények az 1. sz. mellékletben található.

Óraterv

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

4 0812 17 05 Kertész szakmához

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	1. évfolyam	2. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18			18	
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	144			144	
	Szakmai alapozás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	414			414	
Kertészeti növények	Növényismeret (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		72		72	
	Termesztés technológiák: (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		486	414	252	648
	Termesztőberendezések (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36	31	36	31
Műszaki ismeretek	Műszaki ismeretek (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		126	124	126	124

Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			93		93
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			62		62
Összesen		576	720	724	1062	958
Egybefüggő szakmai gyakorlat			70		70	

Szabadon tervezhető órakeret	9.	10.	11.	1.	2.
	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Általános alapozás	36			36	
Termesztési technológiák		72	62	72	62
Termesztőberendezések		180	62	54	31
Műszaki ismeretek					
Összesen	36	252	124	162	93

17. Mezőgazdaság és erdészeti ágazathoz tartozó

4 0812 17 05 Kertész

Tananyag

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezeté munkaeerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresői módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

Álláskeresői számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresői számára (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szó-kincsessel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

Small talk – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabad-idő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

Mezőgazdaság és erdőszet ágazati alapoktatás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület betekintést nyújt a tanulók számára a mezőgazdaság szakterületeinek alapjaiba. Ismerteti a szakmák elméleti alapvetéseit, és bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget. Mindemellett lehetőséget ad a mezőgazdasági terület egy-egy neves intézményének, intézetének, valamint szaktekintélyének megismerésére.

Általános alapozás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

Az általános alapozás megnevezésű tantárgy ismerteti a mezőgazdasági szakmák elméleti alapjait. Felkészíti a tanulót az ágazati alapozó vizsgára és a szakirányválasztásra.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

A tantárgy témakörei

Bevezetés

A mezőgazdasági termelés jelentősége, ágazatai

Éghajlat

Az élőlényeket befolyásoló éghajlati tényezők, általános meteorológiai fogalmak: idő, idő-járás, éghajlat, légkör, légköri elemek, légkör összetétele, légnyomás, szél, csapadék, léghőmérséklet, talajhőmérséklet, páratartalom, napsütés

Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők

Meteorológiai mérőeszközök (nedvességmérő, hőmérő, a csapadékmérés eszközei, a talajhőmérséklet meghatározásának eszközei, a szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható eszközök

Talajtan

A talaj fogalma, a talajképződés

A talajok összetétele, fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai (kötöttség, kémhatás, szerkezet, víz-, levegő-, hőgazdálkodás, tápanyag-gazdálkodás)

A talajok fő típusai, talajjavítás, talajvédelem

Növénytan

A sejt fogalma, élő és élettelen részei; a növényi szövet fogalma, típusai

A növényi szerv fogalma, a gyökér, a szár, a levél, a virág és virágzat, a termés fogalma, feladata, fejlődési fázisai

Növények rendszerezése (a rendszertan fogalma, rendszertani egységek, a faj és a fajta fogalma)

A növények szaporodása, szaporítása: ivaros és ivartalan szaporításmódok

Állattan

Alapfogalmak (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés)

A gazdasági állatok eredete, a házasítás

A gazdasági állatok rendszerezése: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), a típus

Az állatok magatartásformái

Földmérés

A Föld alakja, jellemzői, méretei

A földmérésben használatos hossz- és terület-mértékegységek

A térképek fogalma, méretarányuk, fajtáik, tartalmuk

A digitális térkép, földmérési alaptérkép tartalma
Földügyi alapismeretek
Területszámítások

Általános alapozás: Géptan, Munka, tűz és környezetvédelem tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

Az általános alapozás megnevezésű tantárgy ismerteti a mezőgazdasági szakmák elméleti alapjait. Felkészíti a tanulót az ágazati alapozó vizsgára és a szakirányválasztásra.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

A tantárgy témakörei

Géptan

Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területe

Az erőgépek fő szerkezeti egységei, azok feladata

Karbantartás jelentősége, kezelési-karbantartási utasítás, a karbantartás anyagai, eszközei, szerszámai

A precíziós gépesítés alapjai

Munka-, tűz- és környezetvédelem

Munkavédelem fogalma, feladata, területei

A munkavállalók jogai és kötelességei

Baleset, munkabaleset, üzemi baleset fogalma, teendők baleset esetén

Védőeszközök feladata, csoportosítása

A munkavégzés tárgyi- és személyi feltételei

Munkavédelmi oktatás célja, módja, ideje

A villamosság biztonságtechnikája

A villamos készülékek használatának szabályai

A tűzvédelem feladatai

Éghető anyagok tűzosztályba sorolása, jelképei

Égéselméleti alapfogalmak, a tűzoltás lehetőségei és módjai, anyagai

Tűzoltó eszközök és készülékek

Környezet, környezetvédelem fogalma, célja, feladatai

Az elsősegélynyújtás általános szabályai

Szakmai alapozás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget, valamint lehetőséget nyújt a mezőgazdasági terület néhány egy-egy intézményének, intézetének és szaktekintélyének megismerésére.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szakmai ágazati tevékenységek végzése

Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése

Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati tevékenységek végzése

Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése

Erdészeti tevékenységek végzése

Földmérő tevékenységek végzése

Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása

Szakmai üzemek látogatása

Szakmai intézmények látogatása

Szakmai cégek látogatás

Szakosító tartalmú előadások hallgatása

Mezőgazdasági gépész előadások hallgatása

Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati előadások hallgatása

Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása

Erdészeti előadások hallgatása

Földmérő előadások hallgatása

Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képző-központokban.

Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben

Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban

Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban

Kertészeti növények megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület oktatása során a tanulók megismerik a kertészeti növényeket, magabiztosan felismerik azok magjait, termőrészeit. Képesé válnak a zöldségnövények, gyümölcsfajok és a szőlő szaporítására, ültetésére, telepítésére, és el tudják látni az egész éves ápolási munkákat a metszéstől a betakarításig és a piacos termék előállításáig. Ki tudnak alakítani egyszerűbb fóliás létesítményeket.

Növényismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy a tanulók felismerjék a kertészeti növények fajait, palántáit, magjait és a termőrészeit. Felismerjék és megkülönböztessék a kultúrnövénytől a kertészeti kultúrák leggyakoribb gyomnövényfajait

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Zöldségnövények, palántáik és magvaik felismerése

Zöldségnövények csoportosítása

A zöldségfajok jellegzetes, megkülönböztetésüket segítő morfológiai jellemzői

A zöldségfélék magjainak felismerése

A zöldségnövények palántáinak felismerése, jellegzetes morfológiai tulajdonságai

Gyümölcsstermő növények, termőrészeik felismerése

A gyümölcsfajok csoportosítása

A gyümölcsfajok felismerése (minden fenológiai fázisban), egymástól való megkülönböztetésük, jellegzetes morfológiai tulajdonságaik

A gyümölcsfajok termőrészeinek felismerése

A szőlőnövény részeinek felismerése

A termő és alanyszőlő morfológiai jellemzői, elkülönítésük

A termő szőlő fás részei

A termőszőlő zöld részei

Jellegzetes morfológiai jellemzők

A szőlőoltvány részei

A szőlőtőke-művelési módok felismerése

Termesztés technológiák: Zöldségtermesztés elmélet

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók a képzés végére képesek legyenek termesztani a zöldségnövényeket. Ismerjék a termesztéstechnológiákat. Képesek legyenek szaporítani a zöldség növényeket. El tudják ültetni a palántákat. El tudják végezni a különböző ápolási munkákat.

Elvégezzék az általános és speciális munkálatokat. Betakarítsák és áruvá készítsék a zöldség növényeket. A tanulók ismerjék a termesztőberendezéseket, tudjanak az adott növény adott termesztéstechnológiájának megfelelő termesztőberendezést választani. Ismerjék a termesztőberendezések anyagait, és a képzés végére képesek legyenek kis légtérű fóliás termesztőberendezések, fóliasátrak létesítésére.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szaporítás

Magvetés és palántanevelés; a magvetés előnyei, hátrányai, alkalmazásának lehetőségei

A vetőmag érték mérő tulajdonságai

Egyszerű magvizsgálatok végzése (csírázási százalék, tisztaságsszázalék, ezermagtömeg meghatározása)

A magvak vetés előtti kezelései

A magvetés helye, módjai, ideje és ezek megválasztásának szempontjai

A magvetéshez használható közegek és összeállításuk

A magvetés technológiája szabadföldön (területelőkészítés, vetés, vetési mélység, sorba, ikersorba-fészekbe stb. vetés, utómunkálatok stb.)

A magvetés technológiája természetőberendezésben (a magvetés eszközei, természetőedényei, talaj-előkészítés, vetés, utómunkálatok)

A tűzdelés jelentősége, alkalmazásának esetei

A tűzdelés technológiája

A palántanevelés helye, módja, időtartama és ezek kiválasztásának szempontjai

A palántanevelés közegei és összeállításuk

A palánták nevelési-ápolási munkái

Ivartalan szaporítási módok, csoportosításuk, alkalmazásuk lehetőségei

Ültetés

Zöldségnövények palántázásának helye, ideje, módja, a palántázás előtti munkák, a palántázás folyamata és az utómunkálatok

Növényápolás

Általános ápolási munkák

Öntözés, jelentősége, céljai, ideje, módja, gyakorisága, az egyszerre kijuttatott öntözővíz mennyisége

Az öntözővíz tulajdonságai, az öntözés környezetvédelmi kapcsolatai

A tápanyagutánpótlás jelentősége, a trágyaanyagok és kiválasztásuk szempontjai, a trágyázás ideje, módja, a kijuttatott mennyiség, a trágyázás környezetvédelmi kapcsolatai

Talajápolásmódjai, a talajtakarás lehetőségei

Növényvédelem, a zöldség növények károsítóinak csoportjai

A növényvédelem módjai, korszerű és integrált védekezési módszerek

A növényvédelem gyakorlata (permetlékeverés, háti permetezőgéppel történő permetezés)

Zöldségnövények speciális ápolási munkái

Betakarítás, tárolás

Zöldségnövények betakarítása; a betakarítás ideje, módjai, eszközei; a szedésre érettség megállapítása

A zöldség növények tárolásának módjai; átmeneti és tartós tárolási módok; szabályozott légterű tárolás

Értékesítés

A zöldség növények áruvá készítése során használatos göngyölegek, csomagoló, kötöző és egyéb anyagok

Az áruvá készítés szempontjai

A zöldségnövények áruvá készítése

Termesztés technológiák: Gyümölcsstermesztés elmélet

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók a képzés végére képesek legyenek szaporítani a gyümölcstermő növényeket. Ismerjék és el tudják végezni az ültetvények telepítési munkáit. Elvégezzék az általános és speciális ápolási munkákat. Betakarítsák és áruvá készítsék a gyümölcstermő növényeket.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Ivartalan szaporítási módok, csoportosításuk, alkalmazásuk lehetőségei

A fásdugványozás technológiája

A zölddugványozás technológiája

Bujtásmódok és a bujtás technológiája

A szemzés technológiája

Oltásmódok és az oltás technológiája

Egyéb szaporításmódok (tőosztás, természetes szaporítóképletek felhasználása stb.)

Ültetés, telepítés

Gyümölcsfajok telepítésének technológiája, ideje, területelőkészítés, sor és tőtáv kijelölése, ültetés (szabadgyökerű, konténeres), az ültetés utómunkálatai

A támrendszerek és létesítésük technológiája

Növényápolás

Általános ápolási munkák

Öntözés, jelentősége, céljai, ideje, módja, gyakorisága, az egyszerre kijuttatott öntözővíz mennyisége

Az öntözővíz tulajdonságai, az öntözés környezetvédelmi kapcsolatai

A gyümölcsök öntözésének speciális, a többi kertészeti kultúrától eltérő jellegzetességei

A tápanyagutánpótlás jelentősége, a trágyanyagok és kiválasztásuk szempontjai, a trágyázás ideje, módja, a kijuttatott mennyiség, a trágyázás környezetvédelmi kapcsolatai

A gyümölcsök tápanyag-utánpótlásának speciális, a többi kertészeti kultúrától eltérő jellegzetességei

Talajápolásmódjai, a talajtakarás lehetőségei

Növényvédelem, a gyümölcstermő növények károsítóinak csoportjai

A növényvédelem módjai, korszerű és integrált védekezési módszerek

Gyümölcsök speciális ápolási munkái, a metszés alapelvei, ideje, metszési módok

A támrendszerek, termesztőberendezések karbantartási munkái

Betakarítás, tárolás

A gyümölcsök betakarítása; a betakarítás ideje, módjai, eszközei; a szedésre érettség megállapítása

A gyümölcsstermő növények tárolásának módjai; átmeneti és tartós tárolási módok; szabályozott légterű tárolás

Értékesítés

A gyümölcsstermő növények áruvá készítése során használatos göngyölegek, csomagoló, kötöző és egyéb anyagok

Az áruvá készítés szempontjai

A gyümölcsök áruvá készítése

Termesztés technológiák: Szőlőtermesztés elmélet

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók a képzés végére képesek legyenek szaporítani a szőlő növényeket. Ismerjék és el tudják végezni az ültetvények telepítési munkáit. Elvégezzék az általános és speciális ápolási munkálatokat. Betakarítsák és áruvá készítsék a szőlő növényeket.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Ivartalan szaporítási módok, csoportosításuk, alkalmazásuk lehetőségei

A fásdugványozás technológiája

A zölddugványozás technológiája

Bujtásmódok és a bujtás technológiája

A szemzés technológiája

Oltásmódok és az oltás technológiája

Egyéb szaporításmódok (tőosztás, természetes szaporítóképletek felhasználása stb.)

Ültetés, telepítés

Szőlő telepítésének technológiája, ideje, területelőkészítés, sor és tőtáv kijelölése, ültetés (szabadgyökerű, konténeres), az ültetés utómunkálatai

A támrendszerek és létesítésük technológiája

Növényápolás

Általános ápolási munkák

Öntözés, jelentősége, céljai, ideje, módja, gyakorisága, az egyszerre kijuttatott öntözővíz mennyisége

Az öntözővíz tulajdonságai, az öntözés környezetvédelmi kapcsolatai

A szőlő öntözésének speciális, a többi kertészeti kultúrától eltérő jellegzetességei

A tápanyagutánpótlás jelentősége, a trágyaanyagok és kiválasztásuk szempontjai, a trágyázás ideje, módja, a kijuttatott mennyiség, a trágyázás környezetvédelmi kapcsolatai

A szőlő tápanyag-utánpótlásának speciális, a többi kertészeti kultúrától eltérő jellegzetességei

Talajapolásmódjai, a talajtakarás lehetőségei

Növényvédelem, a szőlő növények károsítóinak csoportjai

A növényvédelem módjai, korszerű és integrált védekezési módszerek

Szőlő speciális ápolási munkái, a metszés alapelvei, ideje, metszési módok

A támrendszerek, természetöberendezések karbantartási munkái

Betakarítás, tárolás

A szőlő betakarítása; a betakarítás ideje, módjai, eszközei; a szedésre érettség megállapítása

A csemegeszőlő növények tárolásának módjai; átmeneti tárolási módok; szabályozott légterű tárolás

Értékesítés

A csemegeszőlő növények áruvá készítése során használatos göngyölegek, csomagoló, kötöző és egyéb anyagok

Az áruvá készítés szempontjai

A csemegeszőlő áruvá készítése

Termesztési technológiák gyakorlat

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók a képzés végére képesek legyenek szaporítani a kertészeti növényeket, el tudják ültetni a palántákat, telepíteni tudják a fás szárú fajokat. Elvégezzék az általános és speciális munkálatokat. Betakarítsák és áruvá készítsék a kertészeti növényeket.

A képzés órakeretének legalább 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

A tantárgy témakörei

Szaporítás

Magvetés és palántanevelés; a magvetés előnyei, hátrányai, alkalmazásának lehetőségei

A vetőmag értékmérő tulajdonságai

Egyszerű magvizsgálatok végzése (csírázási százalék, tisztaságsszázalék, ezermagtömeg meghatározása)

A magvak vetés előtti kezelése

A magvetés helye, módjai, ideje és ezek megválasztásának szempontjai

A magvetéshez használható közegek és összeállításuk

A magvetés technológiája szabadföldön (területelőkészítés, vetés, vetési mélység, sorba, ikersorba-fészekbe stb. vetés, utómunkálatok stb.)

A magvetés technológiája természetberendezésben (a magvetés eszközei, természetőedényei, talaj-előkészítés, vetés, utómunkálatok)

A tűzdelés jelentősége, alkalmazásának esetei

A tűzdelés technológiája

A palántanevelés helye, módja, időtartama és ezek kiválasztásának szempontjai

A palántanevelés közegei és összeállításuk

A palánták nevelési-ápolási munkái

Ivartalan szaporítási módok, csoportosításuk, alkalmazásuk lehetőségei

A fásdugványozás technológiája

A zölldugványozás technológiája

Bujtásmódok és a bujtás technológiája

A szemzés technológiája

Oltásmódok és az oltás technológiája

Egyéb szaporításmódok (tőosztás, természetes szaporítóképletek felhasználása stb.)

Ültetés, telepítés

Zöldség- és gyümölcsnövények palántázásának helye, ideje, módja, a palántázás előtti munkák, a palántázás folyamata és az utómunkálatok

Gyümölcsfajok telepítésének technológiája, ideje, területelőkészítés, sor és tőtáv kijelölése, ültetés (szabadgyökerű, konténeres), az ültetés utómunkálatai

Szőlőoltvány telepítésének technológiája, ideje, területelőkészítés, sor és tőtáv kijelölése, ültetés (szabadgyökerű, konténeres), az ültetés utómunkálatai

A támrendszerek és létesítésük technológiája

Növényápolás

Általános ápolási munkák

Öntözés, jelentősége, céljai, ideje, módja, gyakorisága, az egyszerre kijuttatott öntözővíz mennyisége

Az öntözővíz tulajdonságai, az öntözés környezetvédelmi kapcsolatai

A zöldség- és gyümölcsnövények, a gyümölcsök és a szőlő öntözésének speciális, a többi kertészeti kultúrától eltérő jellegzetességei

Az öntözés gyakorlata

A tápanyagutánpótlás jelentősége, a trágyaanyagok és kiválasztásuk szempontjai, a trágyázás ideje, módja, a kijuttatott mennyiség, a trágyázás környezetvédelmi kapcsolatai

A zöldség- és gyümölcsnövények, a gyümölcsök és a szőlő tápanyag-utánpótlásának speciális, a többi kertészeti kultúrától eltérő jellegzetességei

A trágyázás gyakorlata

Talajápolásmódjai, a talajtakarás lehetőségei

Növényvédelem, a kertészeti növények károsítóinak csoportjai

A növényvédelem módjai, korszerű és integrált védekezési módszerek

A növényvédelem gyakorlata (permetlékeverés, háti permetezőgéppel történő permetezés)

Speciális ápolási munkák

Zöldségnövények speciális ápolási munkái

Gyümölcsök speciális ápolási munkái, a metszés alapelvei, ideje, metszési módok

A szőlő speciális ápolási munkái, metszés, zöldmunkák

A támrendszerek, termesztőberendezések karbantartási munkái

Betakarítás, tárolás

Zöldségnövények betakarítása; a betakarítás ideje, módjai, eszközei; a szedésre érettség megállapítása

A gyümölcsök betakarítása; a betakarítás ideje, módjai, eszközei; a szedésre érettség megállapítása

A szőlő betakarítása; a betakarítás ideje, módjai, eszközei; a szedésre érettség megállapítása

A kertészeti növények tárolásának módjai; átmeneti és tartós tárolási módok; szabályozott légterű tárolás

Értékesítés

A kertészeti növények áruvá készítése során használatos göngyölegek, csomagoló, kötöző és egyéb anyagok

Az áruvá készítés szempontjai

A zöldségnövények áruvá készítése

A gyümölcsök áruvá készítése

A csemegeszőlő áruvá készítése

Termesztőberendezések

A termesztőberendezések jelentősége a kertészeti termesztésben; alkalmazásuk előnyei, hátrányai és lehetőségei

A termesztőberendezések csoportosítása, előnyei és hátrányai

Üvegborítású termesztőberendezések

Műanyag borítású létesítmények

Kis és nagy légterű termesztőberendezések

A termesztőberendezések csoportosítása fűtésük alapján

A termesztőberendezések felépítése, szerkezete, anyagai

Termesztőberendezések létesítése

Kis légterű fóliás létesítmények létesítésének technológiája

Anyagszükséglet-számítás

Fóliaalagút, víz nélküli fóliatakarás és fóliásátor létesítése, a fólia cseréje

Műszaki ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület betekintést nyújt a zöldség- a gyümölcs- és a szőlőtermesztésben használt korszerű eszközök, gépek és berendezések működésének alapelveibe. Lehetőséget teremt az eszközöknek, gépeknek, berendezéseknek a kertészeti növények termesztéstechnológiai munkafolyamataiban való használatára és azok legfontosabb karbantartási munkáinak elvégzésére.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Kéziszerszámok

A kertészetben használatos kéziszerszámok használata

A megfelelő szerszám kiválasztása

Karbantartás, élezés, nyelezés, javítás

Műszaki alapismeretek

A gépek anyagai, ezek megmunkálhatósága

Kötésmódok (oldható, nem oldható)

Anyagismeret; fémek, nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználása

A legfontosabb gépépítő egységek (tengelyek, csapágycsuklók, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek) feladata, fajtái, jellemzői, működése, karbantartása, jellegzetes meghibásodásai

Az Otto- és dízelmotorok szerkezete, működése

Az üzemanyag-ellátó rendszerek, a kenési és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése

Hidegindítások, indítások gyakorlása

A kétütemű és a négyütemű motorok összehasonlítása

Üzemanyagok, kenőanyagok

A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok)

Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése

Erőgépek

Az erőgépek típusai

Az erőgépek szerkezeti egységei, ezek megnevezése, funkciója, elhelyezkedése a járművön

Az erőátvitel egységei

Kormányzás, járószerkezet, fékek, hárompontos felfüggesztés

Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlása

Erőgépek, munkagépek összekapcsolása

A hárompontos felfüggesztés és állítási lehetőségei

A vonóhorog, a teljesítményleadó tengely, a hidraulikus és elektromos csatlakoztatás

A traktor és pótkocsi, a traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása

A csatlakoztatás biztonságtechnikája, a járműszerelvény vezetése

Talajművelő gépek

A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel

Ekék, tárcsák, kultivátorok, talajmarók, boronák, lazítók, hengerek, simítók, kombinátorok

Permetezőgépek

A vontatott és háti permetezők szerkezetének, működésének bemutatása, üzemeltetése, szabályozása, karbantartása

Vontatott gépeknél: hidraulikus porlasztású, légporkasztásos és szállítólevegős permetezők

Háti permetezőnél: szivattyús, légszivattyús, légporkasztásos motoros

A szórófejek és a cseppmagyság jelentősége

A permetezőgépek automatikái

Környezetvédelmi, karbantartási feladatok

A permetlé összetételének kiszámítása

Kisgépek

A kertészetben leggyakrabban használt kisgépek üzemeltetése, karbantartása, kisebb javításai
Fűnyírók, komposztálók, láncfűrészek, rotációs kapák, fúró- és csiszológépek stb. típusai, működésük, használatuk területei

A természetőberendezések gépei, berendezései

A növényházak feladata, fajtái, szerkezete

A növényházak fűtése (melegvíz-, forróvíz-, gőz-, termál-, talaj-, levegőfűtés), a fűtésszabályozás alapjai

Tüzelési módok, kazánok (gáz- és olajkazán, szilárdtüzelésű kazánok), a fűtőberendezések automatizálása

A növényházak vízellátása, alkalmazott öntözési módok, tápoldatozás, automatizálási lehetőségek, környezetbarát zárt rendszerek

Világítás, árnyékolás, sötétítés, szén-dioxid-pótlás

Növényházak automatizált, számítógépes üzemeltetése

Talajfertőtlenítés, gőzölés; karbantartási feladatok

Cserepezőgépek; növényházi automatikák; tápoldatkészítés; növényvédelmi gépek a növényházakban; karbantartási munkáik

Az öntözés gépei, berendezései

Az esőztető és csepegtető öntözés berendezéseinek főbb egységei

Szivattyúk, vezetékek, szórófejek, csepegtetőtestek, zárószervezetek

Kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása

Öntözési automatika

A tápanyagutánpótlás gépei

Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk

A betakarítás gépei, eszközei

A traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása

A billenthető pótkocsik üzemeltetése

Traktoros és önjáró homlokrakodók

Kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása

Karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények

A gyümölcsbetakarítás gépei, rázógépek felépítése, működése

Vállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület betekintést nyújt a vállalkozás mindennapi tevékenységéhez szükséges adminisztratív feladatokba. A tanulók tájékozottá válnak a vállalkozási formák, az adózás, a bankválasztás, a banki műveletek és a vállalkozás költségeinek terén. Részt vesznek a vállalkozás leltározási munkáiban. Megtanulják kitölteni a leggyakoribb bizonylatokat. Alkalmazzák a szövegszerkesztési és táblázatkezelői ismereteiket

Vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a vállalkozások világának alapvető fogalmait. Kiigazodjanak a jogszabályokban, és meg tudják oldani a vállalkozási tevékenységben napi szinten felmerülő feladatokat. Tudjanak nyugtát, számlát kiállítani, szállítólevelet ki-tölteni. Igényes dokumentumokat készítsenek az informatikai eszközök, a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok használatával

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani

A tantárgy témakörei

A vállalkozás belső környezete

Vállalkozások indítása, jellemzőik, a vállalkozási formák választásának szempontjai, jog-szabályi háttere

A vállalkozások megszűnésének, megszüntetésének esetei

A vállalkozások eszközrendszere; alapfogalmak (befektetett eszközök, tárgyi eszközök, immateriális javak, forgóeszközök stb.)

Szakmai önéletrajz, motivációs levél készítése
A költségek csoportosítása; önköltségszámítás
A leltározás alapfogalmai; leltárkészítés
A vállalkozás kapcsolata a külső környezettel
Állásinterjú
Számla, szállítólevél, nyugta szabályszerű kitöltése
Adózás, alapfogalmak, adó- és járulékfajták
A bankválasztás szempontjai, számlanyitás, banki alapműveletek
Hatékony információszerzés interneten a konkrét szakmai problémákra

A képzési és kimeneti követelmények, benne az ágazati alapvizsga követelmények az 1. sz. mellékletben találhatóak.

Óraterv

05. Élelmiszeripari ágazathoz tartozó

4 0721 05 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	1. évfolyam	2. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18			18	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			62		62
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72			72	
	Műszaki alapismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36			36	

	Élelmiszervizsgálat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72			72	
	Alapozó gyakorlat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	144			144	
	Munkavédelem és higiénia (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36			36	
	Ágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	198			198	
Üdítőital- és szikvízgyártás	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		90		90	
Maláta- és sörgyártás	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			93		93
	A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			124		124
Szesz-, gyümölcspálinka és szeszesital-gyártás	A szeszyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			108		108

	A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			124		124
	A szeszesital-gyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		108			108
Élesztő-, keményítő-, és ecetgyártás	Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		126			126
	A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		126			126
	Az ecetgyártás technológiája, műveleti, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		126			126
Csomagolás, palackozás	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			78		93
	Palackozás (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			78		93

Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek, portfólió	Alkalmazott számítástechnika (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		54		54	
	Élelmiszerbiztonság (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		90			90
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		54			54
	Portfólió (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36	31	36	31
Összesen		576	810	698	1134	980
Egybefüggő szakmai gyakorlat			140		160	

Szabadon tervezhető órakeret	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	1. évfolyam	2. évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Ágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36				
Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		72		72	
A szeszesital-gyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		90			
A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			62		62

A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			77		12
Alkalmazott számítástechnika (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				18	
Összesen	36	162	139	90	74

5. ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó

4 0721 05 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő

Tananyag

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozó munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötté, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés-re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

„Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes egyszerűbb mondatokkal és megfelelő koherenciával hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és egyszerűbb kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatosan.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.

Élelmiszerismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész terméként állít elő, bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban

Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban

A víz szerepe az életfolyamatokban

Az ivóvíz jellemzői, követelményei

Élelmiszeripari technológiai alapok

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja

A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

Műszaki alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Géprajzi alapismeretek

Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmodell készítése

A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás

Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz

Egyszerű mértani test ábrázolása két képsík rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp

Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával

Gépelemek

Csavarok, „facsvár”, szegecsek, tömítések, csapágycsavarok

Oldható és nem oldható gépelemek

Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe

Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése

Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelykötés ékkel vagy retesszel

Csapágycsavarok csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek

Nyomatékszármarasztató hajtások csoportosítása

A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe

Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe

A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei

Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel

A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak

A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

Csövek és csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés

Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek

A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)

Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok

Csővezetékek tömítése, szigetelése

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai

Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján

Hajtóművek alkalmazási területei

Élelmiszervizsgálat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók átfogó elméleti tudást és gyakorlati ismereteket szerezzenek az élelmiszervizsgálat területén, s így munkájuk során képesek legyenek döntéseiket előkészíteni, az alpméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Bevezetés a laboratóriumi munkába

Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tarolása, eszközök ismerete és használata

Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

Alapozó gyakorlat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari kompetenciák fejlesztése szakmaspecifikusan szervezett gyakorlati foglalkozásokon keresztül.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

Szakmaspecifikus alpműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

Munkavédelem és higiénia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos élelmiszer-előállítási szemléletet, és felkészíti a tanulót a higiénikus élelmiszer-előállítás iránti felelősségvállalásra.

A tantárgy témakörei

Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiénijája, a feldolgozás higiénijája Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Alágazati specializáció tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari alágazatok speciális ismereteinek közvetítése a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Alágazati specializáció

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

Üdítőital- és szikvízgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület az üdítőital és szikvíz előállításához szükséges szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok átvételének, minősítésének folyamatait, a technológiai, műveleti, valamint a gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, karbantartását, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, valamint a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait.

Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az üdítőital- és szikvízgyártás műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani az üdítőital- és szikvízgyártás területén elvégzendő feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az üdítőital- és szikvízgyártás anyagai

A víz előkészítése üdítőital-gyártáshoz A víz előkészítése szikvízgyártáshoz

Vízkezelő berendezések felépítése, kezelése Az édesítőanyagok jellemzői

Az izocukor jellemzői, tárolása

A cukor oldása, cukoroldók kialakítása

- A cukoroldás ellenőrzése, cukorszirup kezelése A szén-dioxid jellemzői
- A színezékek jellemzői
- A növényi kivonatok jellemzői
- Az adalékanyagok jellemzői
- Az állományjavító és állománymódosító anyagok jellemzői
- Az antioxidánsok jellemzői
- A tartósítószer jellemzői
- Az étkezési savak és sók jellemzői
- Aromák és ízfokozók
- Az üdítőital-gyártáshoz felhasznált anyagokra vonatkozó élelmiszer-törvényi előírások

Alapanyagok előkészítése

- Vízzel szembeni követelmények üdítőital-gyártásnál
- Vízzel szembeni követelmények szikvízgyártásnál
- A vízkezelés berendezései, működtetésük
- A cukoroldás módjai, gépi berendezései
- Izocukor tárolása, tárolóberendezések kialakítása

Csendes ital gyártása

- Szörp készítése, kezelése
- A receptúra szerepe
- A keverés jellemzői, keverők kialakítása
- Szörp szűrése, a szűrés műveletének jellemzői
- Szörp hígítása, a hígításhoz használt berendezések

Szaturálás

- A szaturálás fogalma
- A gáz elnyeletését befolyásoló tényezők
- A szén-dioxid-tartalom biztosítása

- A szén-dioxid tárolásának szabályai
- A szén-dioxid helyes lefejtése
- A szén-dioxid elnyeletésének módjai, gépi berendezései

Szikvíz gyártása

- A szikvízgyártó berendezés kialakítási módjai
- Szikvizes palack előkészítése, ellenőrzése
- A szén-dioxid lefejtése

A víz hűtése, a hűtés hatása a szaturálásra
A palacktöltés szabályai
Palackok töltése
Egyéb csomagolóanyagok töltése
A szikvíz helyes tárolása
Karbantartási munkákban való részvétel

Maláta- és sörgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a maláta és az ebből készülő sör előállításához szükséges szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok átvételének, minősítésének folyamatait, a technológiai, műveleti, valamint a gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, karbantartását, megismerik a minőségbiztosításhoz, jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, valamint a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat.

A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a malátagyártás technológiáját, műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, a technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a malátagyártás területén elvégzendő feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A malátagyártás alapanyagai

A malátagyártás alapanyagainak jellemzői

A mintavétel szabályai

A sörárpa vizsgálata

Vizsgálati eredmények értékelése

A magyar élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak értelmezése

A sörárpa vizsgálatához szükséges eszközök, berendezések alkalmazása

A sörárpa átvétele

Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások
Az adatok dokumentálásának szabályai

A malátagyártás előkészítő műveletei

A sörárpa tárolásának szabályai, gyakorlati megvalósítása, tárolóberendezések kialakítása
A sörárpa tisztítása, a tisztítóberendezések működtetése
A sörárpa osztályozása, az osztályozóberendezések működtetése
Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások
A levegőtisztítás módjai
Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás, minőségbiztosítási előírások

Malátagyártás

A sörárpa áztatása, áztatóberendezések kialakítása
Az áztatást befolyásoló tényezők
A csírázás feltételei, a csíranövekedés és az enzimek képződésének összefüggése
A csíráztatás vezetése, ellenőrzése
Csíráztatóberendezések kialakítása
Enzimes folyamatok
A csíráztatás dokumentálása
A zöldmaláta aszalása, a sörmaláták aszalásának vezetése
Aszalóberendezések kialakítása, csoportosítása
A toronymalátázás folyamata, toronymalátázó kialakítása
Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások

Aszalási diagramok értelmezése, adatok dokumentálása

A különleges maláták jellemzői

Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás, minőségbiztosítási előírások,
diagramok értelmezése

A malátagyártás befejező műveletei

A maláta csírátlanítása, a csírátlanítóberendezések kialakítása
A maláta tisztítása

A malátagyártás melléktermékeinek jellemzői, hasznosításuk, kezelésük

Malátavizsgálati módszerek, a maláta minősítésének szempontjai

Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás

A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a sörgyártás technológiáját, műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, a technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, nyitottak legyenek az új technológiai, műszaki megoldásokra, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a sörgyártás területén elvégzendő feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A sörgyártás anyagai

- A sörfőzővíz jellemzői
- A sörfőzővíz hatása a technológiára és a késztermékre
- Az ivóvízre vonatkozó követelmények
- Vízkezelési eljárások
- A vízkezelő berendezések felépítése
- A sörmaláták jellemzői
- A söripari pótanyagok jellemzői, előkészítésük
- A komló szerepe a sörfőzésben
- A komló, komlókészítmények jellemzői
- A sörélesztő jellemzői, kémiai összetétele, szaporodása
- Az élesztő-szintenyészet fogalma
- Az élesztő kezelése
- Az élesztőre vonatkozó követelmények

A sörlé készítése

- A maláta megválasztásának szempontjai, a maláta mennyiségének meghatározása
- A maláta őrlése, a malátaörlő berendezések csoportosítása, felépítése, működése
- Az őrlés műveletének ellenőrzési szempontjai
- A sörfőzővíz előkészítése, mennyiségének meghatározása
- Cefrészési receptúra, cefrészési diagram értelmezése
- A maláta enzimeji, enzimműködés cefrészés alatt
- Cefrekészítés, cefrészés vezetése, cefrészés ellenőrzése
- A cefrészőberendezések kialakítása, kezelése
- A cefreszűrés célja, műveletei, a színlé, másolás és sörlé fogalma

A cefreszűrő berendezések kialakítása, kezelése
A cefreszűrés ellenőrzése

A komlóforralás vezetése

A komló feladata, a komlóadagolás hatása a késztermékre
A komlóforralás ellenőrzése

A komlóforralók kialakítása, kezelése
A sörlé ülepitése, a forró seprő fogalma

A sörléülepítő berendezések kialakítása, kezelése
A sörléülepítés ellenőrzése

A főzőházi hasznosítás meghatározása, a kapott érték értékelése, a kihozatal növelésének lehetőségei

A sörlé hűtése, a sörlé hőmérsékletének hatása a technológiai folyamatra és a késztermékre
A sörlé levegőztetése, az oxigén hatása a technológiai folyamatra
Az adatok dokumentálása

A sörlé erjesztése

Az erjesztési diagram értelmezése
Az erjesztőberendezések kialakítása, kezelése
Az élesztőadag meghatározása, a beélesztőzés szabályai
Az erjesztés vezetése, szakaszai, ellenőrzése
Az erjesztés alatt végbemenő folyamatok
A sörélesztő kezelése, felhasználása
A szén-dioxid kezelése, felhasználása
Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások

Higiéniai előírások, a megfelelő higiéniai szint biztosításának lehetőségei
Az adatok dokumentálása
Ízesített sör előállítása
Alkoholszegény, alkoholmentes sör előállítása

A sör szűrése, stabilizálása

Az élesztőelvetel technológiája

A sörszűrő berendezések kialakítása, kezelése

A szűrési segédanyag jellemzői

A sörszűrés technológiája, vezetése

A sörszűrés ellenőrzése

A sör stabilizálása, pasztörözési módok

A pasztórdiagram értelmezése

A pasztörözési hőfok és a pasztörözési idő beállításának szempontjai

A pasztörözőberendezések kialakítása

Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások, hulladékok kezelése

Az adatok dokumentálása

A jövedéki törvény

Az adókötelezettség, az erjedéssipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok

A sör jövedéki adóalapja, az adó mértéke, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok

Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártáshoz szükséges szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok kiválasztásának, átvételének folyamatait, a műveletek helyes sorrendben való elvégzését, a technológia alkalmazása során felmerülő problémák irányítás melletti kezelését, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz, jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

A szeszgyártás technológiája, műveletei, gépei tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a szeszgyártás területeit, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, a szeszgyártásban alkalmazott gépeket, berendezéseket és az üzemeltetésükhöz kapcsolódó higiéniai, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, elsajátítsák az alapvető karbantartási feladatok elvégzését.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A szeszgyártás alapanyagai

Közvetlenül erjeszhető alapanyagok

Közvetlenül nem erjeszhető alapanyagok

Segédanyagok, tápanyagok alkalmazása

Az alkoholos erjedés folyamata

Az élesztők szerepe, jellemzése

Az erjesztés feltételei

Szeszerjesztési eljárások

Szakaszos módszerek

Folytonos módszerek

Az erjesztés vezetése

A szeszcefre szeparálása

Az erjesztőberendezések felépítése, működése, biztonságtechnikai előírásai

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

A szeszcefre szeparálása

A szeparálás célja, a szétválasztás elve

A szeparátor felépítése, működése

A szesz lepárlása, finomítása

A lepárlás elmélete

Egyszerű lepárlás

Rektifikálás

A lepárlók, finomítók, desztillálóoszlopok működési elve, felépítése, működése, biztonságtechnikai előírásai

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

A jövedéki törvény

Az adókötelezettség, az erjedésipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok

A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a gyümölcspálinka-gyártás területeit, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, az alkalmazott gépeket, berendezéseket és az

üzemeltetésükhöz kapcsolódó higiéniai, munka-, tűz-, környezetvédelmi és jövedéki elő-írásokat, és képesek legyenek irányítás mellett gyümölcspálinkát gyártani.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A gyümölcspálinka-gyártás anyagai

A gyümölcsök csoportosítása, jellemzőik, összetételük, a felhasználhatóság szempontjai

A borgazdasági termékek jellemzői

Egyéb alapanyagok jellemzői

Előkészítő műveletek

Az alapanyag mennyiségi és minőségi átvétele

A válogatás művelete, jelentősége

A mosás művelete, jelentősége

A magozás, szártépés művelete, jelentősége

Az aprítás művelete, a lényérés jelentősége

A pektinbontás, keményítőbontás folyamata

Az anyagmozgató berendezések jellemzői, felépítésük

Tárolóberendezések kialakítása

A gyümölcsmosó berendezések felépítése, működési elvük

A magozó, szártépő gépek felépítése, működési elvük

Az aprítóberendezések felépítése, működési elvük

Alapvető karbantartási feladatok

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Cefrőzés

A cefre savvédelme

A cefre mikroorganizmusai

A tápsók, kiegészítő tápanyagok szerepe

A cefrészőberendezések felépítése, működése

Cefretárolók kialakítása

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Gyümölcscefre erjesztése

Az alkoholos erjedés folyamata, befolyásoló tényezők

Az élesztővel szembeni követelmények, fajlesztők

Az erjesztés optimális körülményei

A szén-dioxid élettani szerepe

Erjesztési technológiák

Beélesztőzés, az erjesztés szakaszai

A spontán erjedés és az irányított erjesztés összehasonlítása

Az erjesztés vezetése, ellenőrzése

A kierjedt gyümölcscefre összetétele, tárolása

Az erjesztőberendezések kialakítása Munka-, tűz-
és környezetvédelmi előírások

Lepárlás, finomítás

A lepárlás elméleti alapjai

Egyszerű lepárlás, ismételt lepárlás

A kisüsti lepárló-finomító berendezés egységei, az egyes egységek feladata

A kisüsti lepárlás, finomítás folyamata

Lepárlás, finomítás egy lépésben

Az alkoholtartalom beállítása

Különbéle lepárló-finomító berendezések szerkezeti egységei, felépítése, működése

A cefrefőző üst, finomítóüst kialakítása, jellemzői

A szeszhűtők kialakítása, feladata

Az epruvetta felépítése, feladata

A Pistorius-tányér kialakítása, feladata

A Szöllőssy-féle szűrő felépítése, feladata

A szeszmérőgép feladata, kialakítása

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Jövedéki előírások

Érlelés, tárolás, kezelés

Az érlelés alatt lejátszódó folyamatok

Az érlelést befolyásoló tényezők

A pálinka kezelése

A mintavétel szabályai

Pálinkavizsgálati módszerek, pálinkahibák

A szűrőberendezések kialakítása, jellemzői

Az érlelő-, tárolóberendezések jellemzői

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

A szeszesital-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a szeszesital-gyártás területeit, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, az alkalmazott gépeket, berendezéseket és az üzemeltetésükhöz kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Likőripari alapanyagok

Finomszesz, párlatok, édesítőanyagok, víz, ízesítőanyagok, színezőanyagok, adalékanyagok, egyéb anyagok

Előkészítő műveletek, félkész termékek előállítása

Drogkivonat, drogpárlat készítése

Vízkezelés

Cukorszirup készítése

A receptúra feladata

A szeszes italok csoportosítása, jellemzőik

A cukoroldás módjai, gépei

A drogkivonat készítésének berendezései

Vízkezelő berendezések

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Termékek összeállítása, hideg úton készített termékek

Szeszes italok összeállítása

Likőrgyártás

Hideg úton előállított szeszes italok gyártása

Összeállító tartály, gyártótank felépítése, működése

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Befejező műveletek

A szűrés, érlelés művelete

A szűrőberendezések kialakítása, működése

Az érlelőberendezések felépítése, működése

Tárolóberendezések

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Élesztő-, keményítő- és ecetgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a sütőélesztő-, keményítő- és ecetgyártáshoz szükséges szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják a megfelelő alapanyagok kiválasztásának, átvételének folyamatait, a műveletek helyes sorrendben való elvégzését, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a

munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a sütőélesztő-gyártás területeit, a termékek előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani az élesztőgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az élesztő fajtái, jellemzői

- Az élesztőfajták jellemzői

- Az élesztők jelentősége

- Az élesztő alaktana

- Az élesztő kémiai összetétele

- Az élesztő anyagcsere-folyamatai

Az élesztőgyártás anyagai, jellemzői, előkészítése

- A melasz fogalma

- A melasz jellemzői

- A melasz hígítása, derítése

- A melasz sterilizálása

- A melasz-előkészítés gépei, berendezései

- A sütőélesztő-gyártás kiegészítő tápanyagai

- A sütőélesztő-gyártás segédanyagai

Laboratóriumi szintenyészet készítése

Az élesztő-szintenyészet fogalma

A laboratóriumi szintenyészet készítésének folyamata, berendezései

Élesztő üzemi szaporítása

- Az üzemi szintenyészet készítésének folyamata, ellenőrzése, dokumentálása

- Az élesztő üzemi szaporítása, ellenőrzése

- A szaporítófermentorok kialakítási módjai

- A levegőztetők kialakítása

- Munkavédelmi, higiéniai előírások

- Érett élesztőcefre feldolgozása
- Az élesztőcefre szeparálása
 - A szeparátor felépítése, működése
 - Az élesztőtej hűtése
- A lemezes hőcserélő felépítése, működése
- Élesztőtej víztelenítése
 - A konyhasó szerepe a víztelenítésben
- A vákuumos dobszűrő felépítése, működése
 - A víztelenítés folyamata, ellenőrzése, dokumentálása
- Élesztő csomagolása
 - A csomagolóanyag jellemzői
 - A csomagológép felépítése
 - Az élesztő formázása
 - Az élesztő csomagolásának folyamata
 - Az élesztő tárolása
- Szárított sütőélesztő előállítás
 - A szárított sütőélesztő szaporításának technológiája
 - Az élesztő előkészítése szárításhoz
 - A szárítás folyamata
 - Szárított sütőélesztő csomagolása
 - Szárított sütőélesztő felhasználása

A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a keményítőgyártás területeit, a termékek előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a keményítőgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

- A keményítőgyártás alapanyagai, jellemzői
 - A kukorica jellemzői
 - A búza jellemzői
 - A burgonya jellemzői
 - Egyéb keményítőtartalmú alapanyagok jellemzői

A keményítőgyártás fizikai alapjai

A keményítő fizikai, kémiai jellemzői

A keményítő kimutatása

A keményítőszemcsék mikroszkopikus képe

Alapanyagok előkészítése

Kukorica tisztítása, tárolása, az alkalmazott gépek, berendezések felépítése, működése

Kukorica áztatása, durvaórlése, csíraelválasztás, finomórlés, az alkalmazott gépek, berendezések felépítése

Búzaliszt átvétele, tárolása, tészta készítése, az alkalmazott gépek, berendezések kialakítása

Burgonya tárolása, tisztítása, mosása, reszelése, zúzása, a gépek, berendezések kialakítása

Keményítő kimosása, keményítőtej tisztítása

Keményítő kimosása, a gépek, berendezések kialakítása

Nedves sikér feldolgozása

Keményítőtej tisztítása, a gépek, berendezések kialakítása

Keményítőtej víztelenítése

Keményítőtej víztelenítése, nedves keményítő szárítása, a gépek, berendezések kialakítása

A porciklon kialakítása, működése

Keményítő csomagolása, tárolása

Melléktermékek hasznosítása

A keményítőgyártás melléktermékei

Kukoricacsíra feldolgozása, hasznosítása

A kukorica áztatóvizének feldolgozása, hasznosítása

Keményítőcukor-termékek előállítása

A keményítóbontó enzimek jellemzői, működési feltételei

Keményítőcukor előállítása

Dextróz előállítása

Izoglükózsirup előállítása

Az ecetgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az ecetgyártás területeit, a termékek előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani az ecetgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az ecetgyártás anyagai

 Az alkohol jellemzői, követelményei

 A bor, gyümölcsbor jellemzői

 A vízzel szembeni követelmények

 A tápanyagok szerepe

Az ecetsav-baktériumok jellemzői

Az ecetsav-baktériumok

- előfordulása, mérete, alakja
- savtűrő, alkoholtűrő képessége
- életfeltételei
- tápanyagszükséglete
- túloxidációra való hajlama

Az ecetképződés folyamatai

 Az ecetképződés feltételei

 Az ecetképződés részfolyamatai

 Az oxigénhiány, etanolhiány hatásai a fermentációra

Fermentációs eljárások

 A denaturálás célja, denaturátum készítése

 Jövedéki ismeretek

 Cefre készítése, a denaturátum és a víz mennyiségének meghatározása

 A fermentációs eljárások jellemzői, folyamata

 Az ecetképző, acetátor kialakítása, működése

 A fermentáció ellenőrzése

Befejező gyártási műveletek

 Az ecet derítésének folyamata

 Ecet szűrése, az ecetszűrő kialakítása, működése

 Az ecetsavtartalom beállítása

 Az ecet stabilizálásának módjai

Ecet stabilizálása

 Az ecetfajták jellemzői

 A stabilizálás módjai

Csomagolás, palackozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület az italkiszereeléshez szükséges ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják a megfelelő csomagolóanyagok kiválasztását, átvételét, az alkalmazott gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó

elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

Csomagolóanyagok előkészítése, készítése tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a csomagolóanyagok fajtáit, az egyes csomagolóanyagok jellemzőit, a palackok előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, elsajátítsák a csomagolóanyagok kiválasztásának, előállításának módszereit, és a környezettudatos gondolkodást.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Csomagolóanyagok jellemzői

A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői

Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai

A csomagolóanyagok követelményei

A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai

A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői

A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek

A palackmosógép felépítése, működése

Új palackok, dobozok előkészítése

Csomagolási segédanyagok

A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk

A csomagolási segédanyagok tárolása

Palackok előállítása

A műanyagok jellemzői, jelölése

A palackok előállításának módjai, folyamatai

A palackfúvó gép működése

Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás

Az egyes csomagolási módok jellemzői

A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások

A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés

Egyutas palackok előkészítése

Hutatiszta palackok öblítése

Palackok fertőtlenítése

Cseppmentesítés

Többutas palackok tisztítása

- A palackmosás folyamata
- A tisztítószeres követelményei
- A palackmosógépek kialakítása
- A palackmosás ellenőrzésének szempontjai

Palackozás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a palackozás folyamatát, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, elsajátítsák a környezettudatos gondolkodást, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a palackozási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A csomagolóanyag tisztaságának ellenőrzése

- Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése
- Objektív palacktisztaság ellenőrzése

Palackfejtés

- A palackfejtés folyamata, csendes és szén-dioxiddal dúsított italok fejtése
- A palackfejtő gépek kialakítása, működése

Palackok zárása

- A záróelemek jellemzői, előkészítése
- A palackzárás folyamata
- A palackzáró gépek kialakítása, működése

Címkézés, jelölés

- A címkék fajtái, jellemzőik, a címkézés, jelölés feladata, jogszabályi előírásai
- A címkézés folyamata

A címkézőgépek felépítése, működése

- A termék jelölése, nyomon követhetősége
- Jövedéki termékek jelölése

Egységgrakomány képzése

- Az egységgrakomány képzésének előnyei
- Az egységgrakomány képzésének folyamata

Doboztöltés

Doboz előkészítése

A doboztöltés folyamata, a töltés elve

A doboztöltőgép kialakítása

A töltési szint ellenőrzésének módjai

Doboz jelölése

Egységpraktikum képzése

Késztermék ellenőrzése

Ital ellenőrzésének szempontjai

Minőségi követelmények

Jogszabályi előírások

Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek, portfólió megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület az erjedéssipari termékek előállításában kiemelt szerepet játszó számítástechnikára és élelmiszerbiztonságra fókuszál, az itt megszerezhető tudás a korábbi technológiai ismeretekkel kiegészülve lehetővé teszi, hogy a leendő erjedés- és üdítőital-ipari terméké-szítők biztonságos élelmiszereket állítsanak elő. A gazdasági és vállalkozási ismeretek a jövőbeli vállalkozások indítását és működtetését segítik, a portfóliókészítés keretében pedig a tanulók elsajátíthatják a szakmai tevékenységükhöz közvetlenül kapcsolódó munkáik, dokumentációik (oktatói segítséggel) önálló, célirányos és következetes összegyűjtését, rendszerezését.

Alkalmazott számítástechnika tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az erjedéssipar területén szükséges digitális kompetenciák fejlesztése, az alkalmazott szoftverek és informatikai eszközök megismertetése, a technológiai folyamatok számítógépes szabályozásának, ellenőrzésének, a dokumentumok digitális kezelésének, az elektronikus nyilvántartások vezetésének elsajátíttatása (adatok gyors, biztonságos keresése, szoftverek hatékony használata).

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szoftverhasználat

Felhasználói programok használata: szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő
Az erjedésiparban alkalmazott programok felépítése, használata

Informatikai eszközök az élelmiszeriparban

Mobiltelefon, számítógép, nyomtató, projektor használata

Kommunikációs eszközök szinkronizálása

Dokumentálás

Adatgyűjtés, adatok rögzítése

Adatbázis-kezelés

Az erjedésiparban használt dokumentumok kitöltése

Internet használata

Böngészés, levelezés

Adatvédelem

Szerzői jog

Élelmiszerbiztonság tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszerbiztonság területeit, az élelmiszeriparban alkalmazott kötelező (HACCP) és alkalmazható minőségirányítási rendszerek legfontosabb elemeit és az ezekhez kapcsolódó dokumentációt, továbbá rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani élelmiszerbiztonsági feladataikat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők

A leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek

Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek

Tartósítási eljárások

Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése

A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat”

Személyi, üzemi higiénia

A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások

Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények

Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés

Tisztító-, fertőtlenítőszeres és követelményeik
Rovar- és rágcsálómentesítés
Szennyvízkezelés
Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése
Környezetvédelmi előírások
Dolgozókra vonatkozó előírások
Csomagolás

HACCP

A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül

Dokumentumok

Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai
A dokumentálás folyamata
A dokumentumok kezelése
Nyomon követhetőség
Élelmiszeriparban használatos jogszabályok

Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az üzemi gazdálkodási fogalmakat, az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, az ezek létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Gazdasági alapismeret

A gazdaság fogalma, működése. A szükségletek, az áru és a szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. A jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok, adófajták, adónemek. A szerződések fajtái, kötelmi jog. A kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. A munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. A munkavállalók jogai és kötelességei, a munkaadó jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek.

Vállalkozás alapítása

A vállalkozás típusai, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. A vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek.

Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. A vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú számadású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. Vállalkozások megszüntetése.

Portfólió tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a projektvizsgára való felkészülés, a portfólió elkészítésének segítése. A tanulók a tantárgy által biztosított keretek között oktatói segítséggel összegyűjtik, rendszerezik, reflexiókkal látják el és elektronikus formában tárolják a portfólióhoz felhasználható dokumentumokat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Portfólió készítése

A portfólió lehetséges elemei: munkanaplórészlet, mérési jegyzőkönyv, szakmai számítás, dolgozat, fotó/videofelvétel a tanuló munkájáról és szakmai tevékenységéről, versenyeredmény

A tanuló azokból a szakmai munkához közvetlenül köthető dokumentumokból készíti el a portfólióját, amelyet érdemesnek tart a bemutatásra. Félévente legalább egyet elkészít és a portfólióhoz ad a felsorolt dokumentumok közül, félév végén csatolja a gyűjteménnyel kapcsolatos reflexióját, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A képzési és kimeneti követelmények, benne az ágazati alapvizsga követelmények az 1. sz. mellékletben találhatóak.

B) Technikumi képzés

Óraterv

05. Élelmiszeripari ágazathoz tartozó

5 0721 05 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		18				18	
Munkavállalói idegen nyelv(technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	36				72	
	Műszaki alapismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36				36	
	Élelmiszervizsgálat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		72				72	

	Alapozó gyakorlat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72	72				144	
	Munkavédelem és higiénia (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36					36	
	Ágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	108	90				198	
Szőlészeti és borászati ismeretek	Szőlészeti ismeretek (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			108	108	124	160	180
	Borászati technológia (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			144	144	89	140	237
	Szőlészeti és borászati alapmérések (Az éves óraszám 80%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	72	72	108	108
	Szőlészeti és borászati szakmai gépek (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy			36	36	124	72	124

	duális képzőhelyen oktatható)							
	A szőlészet és borászat jogszabályi háttere, adminisztráció (Az éves óraszám 10%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					93		93
	A borturisztika és a vendéglátás alapjai (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek	Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			44	56	52	80	72
Portfóliókészítés	Portfóliókészítés (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			18	18	16	22	30
Összesen		252	324	422	434	694	1158	968
Egybefüggő szakmai gyakorlat				140	105		160	

Szabadon tervezhető órakeret	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám

Élelmiszerismeret (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Ágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72	36					
Szőlészeti ismeretek (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			29	54	93	15	36
Borászti technológia (Az éves óraszám 70%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	72	128	36	51
Portfóliókészítés (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			18	18	15	14	
Összesen	108	36	101	144	236	65	87

A vizsgabor projekt a 2. sz. mellékletben található.

05. ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó

5 0721 05 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus

Tananyag

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés-re jelentkezni, ismerjék az álláskereső lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer-ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák

kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

„Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetében fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésselvetést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszhető.

Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület
A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerτεágazó szakmáihoz szükséges tudást.

Élelmiszerismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész termékként állít elő, bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban

Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban

A víz szerepe az életfolyamatokban

Az ivóvíz jellemzői, követelményei

Élelmiszeripari technológiai alapok

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja

A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

Műszaki alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Géprajzi alapismeretek

Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papír-modell készítése

A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás

Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz

Egyszerű mértani test ábrázolása két képsík rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp

Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával

Gépelemek

Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak

Oldható és nem oldható gépelemek

Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe

Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése

Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelykötés ékkel vagy retesszel

Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek

Nyomatékszármasztató hajtások csoportosítása

A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe

Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe

A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei

Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel

A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak

A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

Csövek, csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés

Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek

A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)

Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok

Csővezetékek tömítése, szigetelése

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai

Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján

Hajtóművek alkalmazási területei

Élelmiszervizsgálat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók átfogó elméleti tudást és gyakorlati ismereteket szerezzenek az élelmiszervizsgálat területén, s így munkájuk során képesek legyenek döntéseiket

előkészíteni, az alapméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Bevezetés a laboratóriumi munkába

Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tarolása, eszközök ismerete és használata

Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

Alapozó gyakorlat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari kompetenciák fejlesztése szakmaspecifikusan szervezett gyakorlati foglalkozásokon keresztül.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

Szakmaspecifikus alpműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

Munkavédelem és higiénia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos ételkészítés-előállítás szemléletét, és felkészíti a tanulót a higiénikus ételkészítés-előállítás iránti felelősségvállalásra.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, ételbiztonsági előírások, a nyersanyag tárolás higiéniaja, a feldolgozás higiéniaja

Ételkészítéssel terjedő betegségek

Ételbiztonsági kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Alágazati specializáció tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az ételbiztonsági alágazatok speciális ismereteinek közvetítése a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Alágazati specializáció

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

A gyakorlati foglalkozások során cél az, hogy az alapvető ételbiztonsági és szőlészettel kapcsolatos méréseket, alapvető szakmai számításokat megismerjék és elsajátítsák a tanulók. A foglalkozások során az alábbi tevékenységeket végezzük:

Szőlőművelés felépítése, morfológiája

Szőlőfajták borászati értékei, meghatározó tulajdonságaik

Szőlőművelés aktuális ápolási munkái

Súly mértékegységek

Hosszúság mértékegységek

Térfogat mértékegységek

Oldat készítések

Termésbecsléssel kapcsolatos számítások

Szólfeldolgozással kapcsolatos számítások

Erjedéssel kapcsolatos számítások

Laboratóriumi eszközök helyes használata

Üzemlátogatások keretein belül megismertetjük a tanulókkal a borászati üzemek és az élelmiszeripari üzemek felépítését és működését.

Szőlészeti és borászati ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szőlészeti és borászati ismeretek tanulási terület tartalmazza a szőlő termesztéstechnológiájával és a borászati technológiával kapcsolatos ismereteket. A szőlészeti ismeretek felölelik a szőlőnövény felépítését és környezeti igényeit, a szőlőtelepítés alapjait és a szőlőápolási ismereteket. A borászati ismeretek összefoglalja mindazt a tudást, amely ahhoz szükséges, hogy a bor- és pezsgőgyártó technikus a piaci igényeknek megfelelő, minőségorientált és környezet-tudatos szemléletmóddal, a rendelkezésére álló alapanyagból fehér-, rozé-, siller- és vörösbort készítsen, palackozzon, illetve különböző technológiával pezsgőt és egyéb, szén-dioxid-tartalmú bort készítsen. Képet nyújt a tokaji borkülönlegességek és a likőrborok készítésének technológiájáról. Bemutatja a szőlőműveléssel és a borkészítéssel kapcsolatos analitikai vizsgálatokat, illetve a szakmai gépek, berendezések ismeretét, szakszerű használatát, a munkavédelmi szabályokat és az egyszerű karbantartási feladatokat. A borászathoz kapcsolódó jogi és adminisztrációs kötelezettségek mellett borturisztikai és vendéglátói alapismereteket is ad.

Szőlészeti ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A szőlészeti ismeretek tantárgy tartalmazza a szőlőnövény jellemzését, vegetációs ciklusát, környezeti igényeit és a legfontosabb Kárpát-medencei és világfajták bemutatását. Magában foglalja a szőlőtelepítés alapjait, a szőlőápolási ismereteket, a szüretet megelőző feladatokat és a szüret sikeres lebonyolításához szükséges tevékenységeket.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A szőlőnövény és környezete

A szőlő felépítése és vegetációs ciklusa

A szőlőnövény környezeti igénye, a minőségét meghatározó tényezők

Szőlőfajták: a legfontosabb telepíthető Kárpát-medencei és világfajták ismerete, csoportosításuk és rövid jellemzésük a fontosabb fajtabélyeg, a szőlőtermesztési technológia és a borkészítés szempontjából. A belőlük készülő borfajták rövid jellemzése, felhasználásuk lehetőségei

A szőlőtelepítés alapjai

Szőlő telepítése: a terület előkészítése, az oltványokkal szemben támasztott követelmények, a telepítéshez tartozó előkészítő gyakorlati fogások, a különböző telepítési módok Régi, kivágandó ültetvények felszámolásakor elvégzendő feladatok

Támrendszer létesítéséhez felhasználható anyagok és jellemzésük

Különböző műszaki megoldások ismerete

Karbantartási feladatok

A szőlőszaporítás lehetőségei

Az oltványkészítés módjai, lépései

Oltványápolás, oltvány-előkészítés

Oltványfelszedés, tárolás

Szőlőápolási ismeretek

A szőlő éves munkái

Zöldmunkák

Talajművelés: a talaj szerepe a tápanyagellátásban, talajszerkezet megőrzése, vízgazdálkodás, a gyommentesség biztosítása, talajmunkák, takarónövények alkalmazása

Tápanyag-utánpótlás: módjai, adagolás, ütemezés; a leggyakoribb hiánytünetek; a tápanyagok egymásra gyakorolt hatása; a környezetvédelmi szempontok ismerete

A bio-, biodinamikus gazdálkodás alapjai

Speciális feladatok: vízgazdálkodás, vadkárelhárítás, meteorológiai megfigyelések Metszés: metszési alapismeretek, alakító és termőre metszés, a metszés idejének megállapítása, termőalapok kialakítása; a termés mennyiségének szabályozása

A szőlő betegségei és kártevői: az egészséges és a beteg növényi részek közötti különbségek felismerése; a leggyakoribb szőlőbetegségek jellemzése, felismerése; a leggyakoribb kártevők jellemzése, felismerése, a környezet által okozott károk

A növényvédelem alapjai: kémiai és biológiai növényvédelem; a permetezés optimális feltételeinek ismerete; a permetszer bekeverése, kijuttatása; munka- és környezetvédelmi előírások; szakmai számítások

A szüretet megelőző feladatok: a szőlő érésének nyomon követése, termésbecslés, logisztika, munkaszervezés, a kézi és gépi szüretre való előkészülés lépései, a szőlőfeldolgozó fel-készítése a szüretre (fertőtlenítés, beüzemelés) Kézi és gépi szüret

Borászati technológia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

Olyan korszerű ismeretek átadása, amely megalapozza, hogy a bor- és pezsgőgyártó technikus a rendelkezésére álló alapanyagból a technológiai célok függvényében piacképes fehér-, rozé-, siller- és vörösbort állítson elő és palackozzon. Különböző eljárásokkal pezsgőt és egyéb, szén-dioxidot tartalmazó bort készítsen. Ismeretekkel rendelkezzen a tokaji borkülönlegességek és a likőrborok technológiájáról. Tisztában legyen a higiéniai és minőségbiztosítási alapfogalmakkal, illetve rendelkezzen borászati kémiai és mikrobiológiai ismeretekkel.

A tantárgy témakörei

Szőlőfeldolgozás és mustkezelések

Szüret előtti tevékenységek: a szőlő érésének nyomon követése, a szüreti terv részei, a feldolgozó felkészítése a szüretre

A szüret lebonyolítása

A szőlőfeldolgozás általános lépései: mennyiségi, minőségi átvétel; a szőlő fogadása; bogyózás, zúzás; cefrekezelések; léelválasztás; préselés

Mustkezelések: a musttisztítás, illetve a mustjavítás módszerei, valamint a musttartósítás alapjai

Erjesztés

A spontán erjedés jellemzése, előnyei, hátrányai Az irányított erjesztés lépései, előnyei, hátrányai

A fehérborok erjesztésének körülményei (normál szőlő, illatos szőlő, barrique, különleges erjesztési módok)

A rozéborok erjesztésének körülményei, a színanyagkinyerés módjai, a rozék típusai

A sillerborok erjesztésének körülményei

A vörösborok erjesztésének módjai (héjon erjesztés, melegítéses vörösborkészítés, a szén-dioxid-macerációs eljárás elve); a héjon erjesztés lépései, körülményei

Borkezelések és palackozás

Egyszerű pincemunkák: a pincék, borászati üzemek higiéniájának biztosítása (levegőcsere, falak, padozat, ciszternák, fejtővezetékek, tartályok, egyéb tárolóedények). Fahordók karbantartása, kezelése. Csapolás, visszacsapolás. A bor mennyiségének megállapítása fahordóban. A mintavétel módszerei

A bor tisztító kezelése: a fejtés célja, módjai

A derítés fogalma, célja, általános szabályai, derítőszeres fajtái (egyszerű, összetett), előkészítésük, végrehajtás

A szűrés fogalma, szűrési módok, szűrőanyagok, a szűrés végrehajtása
A borharmónia fogalma

Házasítás: fogalma, célja, jogi szabályozása, végrehajtása

Beltartalmi értékek szabályozása (cukor-, sav-, alkoholtartalom, szín- és ízjavítás)
Szakmai számítások

A bor érésének szabályozása: alapfogalmak, reduktív, oxidatív érlelés
Képezés, szakmai számítások

A fontosabb tárolóedények és a különleges tárolóedények (amfora, permeábilis műanyag) jellemzése, hatásuk a bor minőségére
Fahordó és a barrique érlelési technika
Finom seprőn tartás [sur lie(s)] és a finom seprő felkeverése (batonnage)
A mikrooxidáció hatása
A fehér-, rozé-, siller- és vörösborérlelés jellemzői

A bor stabilizálása: a bor zavarosságának okai és típusai; a borstabilizáció fizikai módjai (hideg- és melegkezelés); borstabilizáció kémiai szerekkel

A borpalackozás technológiája: a palackozást megelőző műveletek; a palackozás technikái (hidegsteril, melegsteril palackozás), szénsavas borok töltése; bortechnológiai igények

A palackozáshoz szükséges anyagok: palack, záróelem, címke
A borok jelölése (a jogszabályok és a termékleírások alapján) Egyéb csomagolási technikák (pl. bag-in-box)

Tokaji borkülönlegességek

A tokaji borvidék bemutatása: a termőhely ökológiai viszonyai, hagyományai
Borkülönlegességek készítéséhez használható szőlőfajták bemutatása
Az aszúsodás folyamata: a legfontosabb mikrobiológiai, kémiai folyamatok, az aszúbogyó fogalma
A tokaji borkülönlegességek fogalma, jellemzése
Tokaji borkülönlegességek készítése (szem előtt tartva a termékleírást)

Likőrborok

A likőrborok fogalma
Sherry, portói borok: borvidék, szőlőfajta, borkészítés jellemzése

Kitekintés: a szőlő- és boralapú ízesített italok fogalma

Szénsavas borok

A pezsgő fogalma

A pezsgők csoportosítása jogszabályi és technológiai szempontból

A pezsgők kategóriái cukortartalom szerint

A pezsgő alapanyagainak jellemzése, szerepük: alapbor, anyaélesztő, tirázslikőr, expedíciós likőr

A palackos erjesztésű, palackos érlelésű, tankpezsgő, illatos minőségi pezsgő készítésének lépései

A habzóbor fogalma

A habzóbor készítésének technológiája

Szaturációs technikák

A gyöngyözőbor fogalma, készítésének módja

Higiéniai és minőségbiztosítási alapok

A higiénia fogalma

A személyi és környezeti higiénia alapfogalmai

Személyi és környezeti higiénia a borászatban

Az élelmiszer-biztonság, élelmiszer-minőség fogalma

Fizikai, kémiai, biológiai/mikrobiológiai kockázatok a borászati technológiában

A HACCP fogalma, 7 alapelve, a HACCP-rendszer kialakításának lépései

A minőségbiztosítási és kiskereskedelmi beszállítói szabványok (ISO9000, IFS, BRC, FSSC22000) szerepe, jelentősége

Nyomon követés, RASFF

Borászati kémia

A szőlőfűrt és a bogyó alkotórészei, legfontosabb kémiai vegyületek, az érés során bekövetkező legfontosabb változások

A must kémiai összetétele, a legfontosabb alkotórészek jellemzése

Az erjesztés során bekövetkező alapvető változások

A bor kémiai összetétele

A bor érése során bekövetkező legfontosabb folyamatok, a barrique érlelés jellegzetességei

Borászati mikrobiológia

Az élesztők, baktériumok, penészek általános jellemzése

A legfontosabb anyagcsere-folyamatok (légzés, alkoholos, ecetsavas, tejsavas erjedés), életfeltételek

Az alkoholos erjedés mikrobiológiája: az erjedés kinetikája, befolyásoló tényezők, a spontán erjedés mikrobiológiája, a borászati fajélesztők fogalma, szerepük, jellemzésük, előkészítésük

A biológiai almasavbontás folyamata (malolaktikus fermentáció): tejsavbaktériumok, folyamatok, változások a borban, elősegítő és gátló tényezők. Maloalkoholos fermentáció
Penészek: a Botrytis cinerea, szerepe a borászatban, aszúsodás, a szürkerothadás folyamata; a pincepenész és egyéb penészek jellemzése

A mikroorganizmusok káros tevékenysége és annak megelőzése a borászatban: borbetegségek, borhibák, mikotoxinok

Parafadugókból származó rendellenességek

A borstabilizálás mikrobiológiai alapjai: a pinceműveletek hatása a mikroflórára

A tisztító és kémiai stabilizáló kezelések hatása

A borok édesítése

Hőkezelés

Kémiai tartósítószer

A palackozás mikrobiológiája

A késztermék mikroflórájának hatása a borstabilitásra

Mikrobiológiai minőségbiztosítás

Szőlészeti és borászati alapmérések tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló el tudja végezni a korszerű borászati képzés elengedhetetlen részét képező szakszerű laboratóriumi méréseket a talaj és a szőlő állapotától, az erjesztésen keresztül a borkészítés különböző fázisain át egészen a palackozás stabilitási próbájáig. A laboratóriumban végzett mérések és az abból nyert információk alátámasztják a borkészítési technológia megválasztását és a technológiai döntéseket.

A képzés órakeretének legalább 80%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szőlészeti alapvizsgálatok

Egyszerű talajvizsgálatok

A szőlőnövény betegségeinek, kártevőinek vizsgálata

Rügvizsgálat

Szőlő- és mustvizsgálatok

Próbaszüret: a szőlőfürt, a bogyók alkotóinak vizsgálata, a várható alkoholtartalom számítása
Mustvizsgálatok: refraktométeres vizsgálatok, tartalommérők, sűrűségmérők, cukortartalom

A titrálható savtartalom mérésének módszerei, pH
Glükóacidimetrikus mutatószám, érettségi index
Pektinbontó enzimekre vonatkozó vizsgálatok

A bor alkotóinak mérése

Alkoholtartalom mérése különböző módszerekkel
Extrakttartalom-meghatározási módszerek
A titrálható savtartalom meghatározási módszerei

A pH-mérés
Az illósavtartalom meghatározása
Cukortartalom-meghatározási módszerek
Kénessavtartalom-meghatározás, a borkén hatóanyagtartalmának meghatározása

Műszeres analitikai vizsgálatok

Refraktométerek, polariméterek használata, a mérés elve
A pH fogalma, a mérés elve

Potenciometrikus titrálás
Malligand-készülék

Az afrométer és a spektrofotométer működési elve
A kromatográfia elméleti háttere alapszinten

Az iparban alkalmazott automata mérőműszerek ismerete érintőlegesen

Organoleptikus vizsgálatok

Az érzékszervi vizsgálatok személyi és tárgyi feltételeinek ismerete

Az érzékszervi bírálat módszerei: rangsorolós módszerek, trianguláris teszt, pontozásos módszerek

A szőlőbogyó érzékszervi bírálata
Bor- és pezsgő érzékszervi bírálata
Ízküszöbvizsgálat
Illatanyagok felismerése
Hibás, beteg borok felismerése

Laboratóriumi próbasorozatok

Próbaképezés

Próbaderítések (bentonitos, csersav/kovasavszolos-zselatinos)

Próba savtompítás, próba savemelés, próbaházásítás

Szín- és ízhibás borok javítása (színtelenítési és szagtalanítási próbák)

Borok állóképességének vizsgálatai

Mikrobiológiai vizsgálatok

A mikrobiológiai laboratóriumban használatos speciális eszközök, berendezések

A mikroszkóp felépítése, működése

Mikrobiológiai vizsgálatokhoz szükséges mintavétel, a minták tárolása, előkészítése

Borélesztők mikroszkópos vizsgálata

Penészgombák vizsgálata

A bor üledéktartalmának mikroszkópos vizsgálata

Palackozás előtti élőcsíraszám meghatározása

Higiéniai vizsgálatok

Szőlészeti és borászati szakmai gépek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerje a szőlőműveléssel és borkészítéssel kapcsolatos alapvető gépek, berendezések működését, szakszerű használatát, a munkavédelmi szabályokat és az egyszerű karbantartási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 70%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szőlészeti szakmai gépek

A mezőgazdasági erőgépek és motorok általános felépítése és működése

A szőlőművelő traktorok felépítése, a közlekedésbiztonsági szabályok ismerete

A szőlőtelepítés gépei

A szőlőápolás gépei: talajművelők, zöldmunkát végző gépek, eszközök, a szőlőmetszés gépei, eszközei, a növényvédelem gépei, trágyaszórók, a nyessedékaprítás gépei

A szőlőbetakarítás gépei: kézi, gépi megoldások

A dróntechnológia alapjai

Munkavédelmi ismeretek

Borászati szakmai gépek

A szőlőátvétel gépei, válogatórendszerek
A szőlőfeltárás és mustnyerés gépei
Erjesztők (vörösborkészítés)
A folyadékszállítás gépei, berendezései
Keverőberendezések

Szűrőberendezések
Hőkezelő és hűtőberendezések, -rendszerek
Szeparátorok
Szaturálók, szénsavas italok géprendszerei
Az italok palackozásának géprendszerei
Fagyasztó, degorzáló
Vízkezelők
Tisztító- és fertőtlenítőberendezések
Melléktermékek feldolgozó géprendszerei

Karbantartási alapok

Főbb karbantartási területek: traktorok, erőgépek; munkagépek, adapterek; fejtőgépek, szőlőfeldolgozó gépsor, borászati szűrőgépek, kisüzemi palackozó berendezés
Feladatok: szervizidőpontok betartása, zsírzás, olajozás; guminyomás, elektromos kijelzők; hidraulikai rendszer; fékek, meghajtó rendszerek, kapcsolók, elektromos csatlakozók; kézi karbantartó eszközök; kopó alkatrészek cseréje munkavégző eszközökön, AdBlue adalék-anyag folyamatos biztosítása

A szőlészet és borászat jogszabályi háttere, adminisztráció tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerje azokat az alapvető jogszabályokat, amelyek keretet szabnak a szőlő- és borértékesítésnek. A borászati tevékenység jövedékköteles szakma. A tevékenység végzéséhez alapvető adminisztrációs dokumentumokat kell vezetni, amelyeket a borászati és más hatóság is ellenőriz. A borászati tevékenység a termelés nagyságától függően egyszerűsített vagy adóraktári formában működik és tagja a hegyközségi szervezetnek.

A képzés órakeretének legalább 10%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A szőlészet és borászat jogszabályi háttere

A NAV, a borászati hatóság és a hegyközségi szervezet alapszintű ismerete

A szőlészetre és a borászatra vonatkozó európai uniós és hazai alapvető jogszabályok alapszintű ismerete

A jövedéki törvény alapszintű ismerete
Termékdíjköteles termékek
Jogsabályi szöveg értelmezése
Termékleírások, oltalom alatt álló és földrajzi jelzés nélküli borok

Szőlészeti és borászati adminisztráció

Kötelező adminisztráció: egyszerűsített és NAV-hoz bekötött adóraktár
Pincekönyv vezetése: a must mennyisége, a borkezelések rögzítése, az értékesítés nyomon követése, készletnyilvántartás
Csomagolóanyag-elszámolás
Jövedéki adóköteles termékek (pezsgő, ürmös)
Termékdíjak elszámolása

A szőlőtelepítések, -kivágások engedélyeztetése, adminisztrációja
Hegyközségi tagság és az ezzel járó tevékenységek
Szőlő származási bizonyítvány

Borászati melléktermékek kezelése és környezetvédelmi szempontok Kocsány, törköly kezelése

Aljborok, derítési aljak kezelése, adminisztrációs kötelezettségek

Szennyvíz, mosóvíz kezelése, növényvédő szerek, csomagolóanyagok, gépek karbantartása során keletkezett anyagok kezelése

A borturisztika és a vendéglátás alapjai tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy több témakört ölel föl. A tanuló megismeri a magyar borvidékeket és borrhégiókat. Borturisztikai, vendéglátási, gasztronómiai alapismereteket szerez, melyek segítik az elkészített bor minél eredményesebb értékesítését, illetve a kulturált borfogyasztás népszerűsítését.

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Borvidékek, borrhégiók

Magyarország borvidégeinek áttekintő ismerete (elhelyezkedése, ökológiai jellemzése, legjellemzőbb borai, hagyományai)

A borrhégiók fogalma, szerepe

Magyarország borrhégiói

A világ nagy bortermelő országainak alapvető jellemzői, a leghíresebb borvidékek és jellemző boraik

Borturisztikai alapfogalmak

A borturizmus fogalma, jelentősége (pl. értékesítés, borfogyasztás)

A borrendek szerepe

A borturizmus fajtái: pincelátogatás, eseményturizmus, egészségturizmus, borfesztiválok, szüreti események, bortrezor, borárverés, borest, borászatok szálláskínálata, vendéglátása, tematikus utak

A borutak szerepe

Borakadémia

Az Év Borásza, az Év Pincészete események

Vendéglátás és gasztronómia

A bor élettani hatásai

Borválaszték összeállítása, borok tárolása, borlapok, borkönyvek Borok felszolgálása (pl. hőmérséklet, pohár, dekantálás)

Az ételek és borok párosításának alapjai

Borvidékek, borrhégek jellegzetes gasztronómiája

Gasztronómiai irányzatok, a konyhafőnök szerepe a bor kiválasztásában

Belsőépítészeti, hangulati elemek (pl. pohár bor értékesítési technológiája)

A sommelier feladata

Gazdasági és vállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismeretei tartalmazzák a gazdasági alapfogalmakat és alapfolyamatokat, a vállalkozás különböző fajtáit, működésének módjait, alapításuk és megszüntetésük folyamatait, valamint a működtetésükkel kapcsolatos alapvető feladatokat.

Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, az azok létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Gazdasági alapismeret

A gazdaság fogalma, működése

Szükségletek, az áru és szolgáltatás fajtái
A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében

Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában
A jogszabályok hierarchiája
Vagyon, mérlegek, leltárak
Adózási alapok, adófajták, adónemek
A szerződések fajtái, a kötelmi jog
A kereskedelem fogalma, fajtái
Tárgyi és személyi erőforrások
A munkaerő, a munkaviszony fogalma, munkaszerződések Bér és juttatás

A munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái
A munkavállalók jogai és kötelességei, a munkaadó jogai és kötelességei
Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek

Vállalkozás alapítása

A vállalkozás típusai, szerepük a gazdaság működtetésében
Egyéni és társas vállalkozások
Vállalkozások tőkeigénye
Tevékenységi körök
Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások
Társaságok, társasági szerződések
Székhely és telephely létesítése
Bejelentési kötelezettségek

Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai
Adózási ismeretek

Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek
Vállalkozások dokumentációs kötelezettségei
Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek
Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés
A vállalkozások tevékenységének bővítése
Szigorú számadású dokumentumok kezelése
Árajánlatok készítése

A tisztességes piaci magatartás és a vállalkozás-etika
Vállalkozások megszüntetése

Portfóliókészítés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A portfólió készítés című tanulási terület tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, tulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi. Fontos része a vizsgabor dokumentációja és a vizsgaborral kapcsolatos szólészeti, borászati és borgasztronómiai, borturisztikai háttér bemutatása.

Portfóliókészítés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A portfóliókészítés című tanulási terület tanításának célja, hogy a tanuló munkáiból egy olyan gyűjtemény jöjjön létre, amely segítségével a tanuló tudása, teljesítménye, fejlődése nyomon követhető. A létrejött portfólió, amely a tanuló iskolai karrierjét, tulajdonságait teljességében mutatja meg, jól használható a fejlesztő (formatív) értékeléshez, illetve a szakmai vizsga részét is képezi. Fontos része a vizsgabor dokumentációja és a vizsgaborral kapcsolatos szólészeti, borászati és borgasztronómiai, borturisztikai háttér bemutatása.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapja

A portfólió értelmezése, célja, funkciója

A portfólió tartalmi elemei

A portfólió formája, formai követelményei

A portfólió készítésének menete

A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutatkozás, célkitűzés

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai

Bemutatókártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása

Dokumentumgyűjtés

A dokumentumok lehetséges köre

A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

A vizsgabor dokumentációja: műveleti és analitikai adminisztráció

Összegzés, reflexió

Az összegzés tartalmi elemei

Összegzés (reflexió) írása

A képzési és kimeneti követelmények, benne az ágazati alapvizsga követelmények az 1. sz. mellékletben találhatóak.

Óraterv

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18					18	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		144				144	
	Szakmai alapozás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	234	180				414	

Műszaki ismeretek	Műszaki ismeretek (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	36	93	62	103
Dísznövénytermesztés	Díznövénytermesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			198	252	186	306	330
	Növényvédelem (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					31		31
Virágkötészet	Virágkötészet (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			180	126	217	234	289
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 10%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					124		124
Összesen		252	324	414	414	713	1178	939
Egybefüggő szakmai gyakorlat				35	35		70	

Szabadon tervezhető órakeret	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Szakmai alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	36					
Dísznövénytermesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			54	27	93		62
Virágkötészet (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	72	124	47	62
Összesen	108	36	126	99	217	47	124

Óraterv

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Gyógynövénytermesztő szakmairány

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18					18	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		144				144	
	Szakmai alapozás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	234	180				414	

Kertészeti ismeretek gyógynövénytermesztőknek	Termesztési alapismeretek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72			72	
	Műszaki és munkavédelmi ismeretek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	72	93	36	165
Gyógynövénytermesztés	Gyógynövény- és drogismeret (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			154			144	
	Gyógynövények gyűjtése és termesztése (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	198	248	108	410
Fűszernövény-termesztés	Fűszernövény-termesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	135	155	72	290

Vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 10%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)						124		124
Összesen	252	324	406	405	682	1008	1051	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			35	35		70		

Szabadon tervezhető órakeret	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Szakmai alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	36					
Gyógynövény- és drogismeret (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	72	62	72	
Gyógynövények gyűjtése és termesztése (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	72	93	72	
Fűszernövény-termesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			62	27	93	72	
Összesen	108	36	134	171	248	216	

Óraterv

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Gyümölcsstermesztő szakmairány

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18					18	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		144				144	
	Szakmai alapozás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	234	180				414	

Kertészeti ismeretek gyümölcsstermesztőknek	Termesztési alapismeretek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72			72	
	Műszaki és munkavédelmi ismeretek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	72	93	36	165
Gyümölcs- és szőlőtermesztés	Gyümölcsstermesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			226	208	217	262	389
	Szőlőtermesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	126	186	72	312
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 10%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					124		124
Összesen		252	324	406	406	682	1018	1052
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				35	35		70	

Szabadon tervezhető órakeret	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Szakmai alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	36					
Gyümölcstermesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	72	124	108	
Szőlőtermesztés (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			61	61	124	108	
Összesen	108	36	133	133	248	216	

Óraterv

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertész Technikus, Parképítő és-fenntartó szakmairány

Tanulmányi terület	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám

Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18					18	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		144				144	
	Szakmai alapozás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	234	180				414	
Parkfenntartás	Munka és környezetvédelem (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	36		72	
	Műszaki ismeretek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			108	72	62	144	98

	Parkfenntartás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	144	93	180	129
	Növényismeret (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			108	72	62	108	134
Parképítés	Kerttechnika (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	108	124	72	232
	Kerttervezés (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36		155	36	155
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 10%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					124		124
Összesen		252	324	432	432	682	1188	934
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				35	35		70	

Szabadon tervezhető órakeret	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám

Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Szakmai alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	36					
Parkfenntartás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	36	31		31
Kerttechnika (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	72	62		62
Kerttervezés (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36		31	36	31
Összesen	108	36	108	108	124	36	124

Óraterv

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Zöldségtermesztő szakmairány

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	18					18	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		144				144	
	Szakmai alapozás (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	234	180				414	

Munka- környezetvédelem	és Kertészeti munka- és környezetvédelem (Az éves óraszám 30%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36			36	
Zöldségtermesztés	Zöldségtermesztési ismeretek (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			180	180	403	288	475
	Zöldségnövények termesztése (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				180	217		397
Műszaki ismeretek	Műszaki ismeretek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	54		72	54
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 10%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			124			124	
Összesen		252	324	412	414	682	1096	988
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				35	35		70	

Szabadon tervezhető órakeret	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam	évfolyam
	éves	éves	éves	éves	éves	éves	éves
	óraszám	óraszám	óraszám	óraszám	óraszám	óraszám	óraszám
Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Általános alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Szakmai alapozás (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	36					
Zöldségtermesztési ismeretek (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72	72	62	72	31
Zöldségnövények termesztése (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			57	90	62	57	37
Összesen	108	36	129	162	124	129	68

17. Mezőgazdaság és erdőszet ágazathoz tartozó

5 0812 17 06 Kertésztechnikus

Tananyag

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete
Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetés-re jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer-ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

„Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszhető.

Mezőgazdaság megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület betekintést nyújt a tanulók számára a mezőgazdaság szakterületeinek alapjaiba. Ismerteti a szakmák elméleti alapvetéseit, és bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget. Mindemellett lehetőséget ad a mezőgazdasági terület egy-egy neves intézményének, intézetének, valamint szaktekintélyének megismerésére.

Általános alapozás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

Az általános alapozás megnevezésű tantárgy ismerteti a mezőgazdasági szakmák elméleti alapjait. Felkészíti a tanulót az ágazati alapozó vizsgára és a szakirányválasztásra.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Bevezetés

A mezőgazdasági termelés jelentősége, ágazatai

Éghajlat

Az élőlényeket befolyásoló éghajlati tényezők, általános meteorológiai fogalmak: idő, idő-járás, éghajlat, légkör, légköri elemek, légkör összetétele, légnyomás, szél, csapadék, lég-hőmérséklet, talajhőmérséklet, páratartalom, napsütés

Magyarország éghajlata, agrometeorológiája, az éghajlatot befolyásoló tényezők Meteorológiai mérőeszközök (nedvességmérő, hőmérő, a csapadékmérés eszközei, a talajhőmérséklet meghatározásának eszközei, a szél irányának, erősségének, sebességének mérésére alkalmazható eszközök)

Talajtan

A talaj fogalma, a talajképződés

A talajok összetétele, fizikai, kémiai, biológiai tulajdonságai (kötöttség, kémhatás, szerkezet, víz-, levegő-, hőgazdálkodás, tápanyag-gazdálkodás)

A talajok fő típusai, talajjavítás, talajvédelem

Növénytan

A sejt fogalma, élő és élettelen részei; a növényi szövet fogalma, típusai

A növényi szerv fogalma, a gyökér, a szár, a levél, a virág és virágzat, a termés fogalma, feladata, fejlődési fázisai

Növények rendszerezése (a rendszertan fogalma, rendszertani egységek, a faj és a fajta fogalma)

A növények szaporodása, szaporítása: ivaros és ivartalan szaporításmódok

Állattan

Alapfogalmak (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés)

A gazdasági állatok eredete, a háziasítás

A gazdasági állatok rendszerezése: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), a típus Az állatok magatartásformái

Géptan

Mezőgazdasági erő- és munkagépek csoportosítása, alkalmazási területe Az erőgépek fő szerkezeti egységei, azok feladata

Karbantartás jelentősége, kezelési-karbantartási utasítás, a karbantartás anyagai, eszközei, szerszámjai

A precíziós gépesítés alapjai

Földmérés

A Föld alakja, jellemzői, méretei

A földmérésben használatos hossz- és terület-mértékegységek

A térképek fogalma, méretarányuk, fajtáik, tartalmuk

A digitális térkép, földmérési alaptérkép tartalma

Földügyi alapismeretek

Területszámítások

Munka-, tűz- és környezetvédelem

Munkavédelem fogalma, feladata, területei

A munkavállalók jogai és kötelességei

Baleset, munkabaleset, üzemi baleset fogalma, teendők baleset esetén

Védőeszközök feladata, csoportosítása

A munkavégzés tárgyi- és személyi feltételei

Munkavédelmi oktatás célja, módja, ideje

A villamosság biztonságtechnikája

A villamos készülékek használatának szabályai

A tűzvédelem feladatai

Éghető anyagok tűzosztályba sorolása, jelképei

Égéselméleti alapfogalmak, a tűzoltás lehetőségei és módjai, anyagai

Tűzoltó eszközök és készülékek

Környezet, környezetvédelem fogalma, célja, feladatai Az elsősegélynyújtás általános szabályai

Szakmai alapozás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy bemutat néhány, a szakterületek tevékenységeit folytató üzemet, illetve céget, valamint lehetőséget nyújt a mezőgazdasági terület néhány egy-egy intézményének, intézetének és szaktekintélyének megismerésére.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szakmai ágazati tevékenységek végzése

Mezőgazdasági gépész tevékenységek végzése

Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati tevékenységek végzése

Kertészeti-, illetve virágkötő vagy parképítő tevékenységek végzése

Erdészeti tevékenységek végzése

Földmérő tevékenységek végzése

Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása

Szakmai üzemek látogatása

Szakmai intézmények látogatása

Szakmai cégek látogatása

Szakosító tartalmú előadások hallgatása

Mezőgazdasági gépész előadások hallgatása

Növénytermesztő, illetve állattenyésztő vagy lovaszati előadások hallgatása

Kertészeti, illetve virágkötő vagy parképítő előadások hallgatása

Erdészeti előadások hallgatása

Földmérő előadások hallgatása

Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban.

Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben

Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban

Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban

Vállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület biztosítja azt a tudást, amelynek birtokában a zöldségtermesztő önálló vállalkozói tevékenységet végezhet.

Vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a gazdasági alapfogalmak és a vállalkozási formák főbb jellemzőinek megismertetése. További cél, hogy a tanulók képesek legyenek az önálló gazdálkodás megtervezésére, a lehetőségeiknek megfelelő gazdálkodási forma kiválasztására, annak működtetésére, szükség esetén megszüntetésére. Megismerjék a munka világát szabályozó előírásokat, az alapvető munkajogi, fogyasztóvédelmi, adózási szabályokat, és ismereteiket a gyakorlatban is tudják alkalmazni.

A képzés órakeretének legalább 10%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A termelés erőforrásai, a termelési folyamat elemzése

A termelés eszközrendszere (befektetett eszközök, forgóeszközök, termőföld, munkaerő), az eszközök hatékony működtetésének összefüggései

A termelés ráfordításai és költségei, a termelési tevékenység eredménye, hatékonyságot kifejező mutatók képzése

A termelési folyamat szervezése, a termelés pénzügyei

A termelés reálszférája: beszerzés, termelés, készletezés, minőség-ellenőrzés, értékesítés

A termelés pénzügyei: a pénz szerepe a piacgazdaságban, pénzügyi rendszer, pénzügyi intézetek tevékenysége, pénzforgalom típusai, jellemzői, hitelezés értékpapírok és tőzsde

Vállalkozások alapítása

A vállalkozások csoportosítása:

- A vállalkozás fogalma, általános jellemzői, feltételei
- Egyéni és társas vállalkozás, szövetkezetek jellemzői, működésének szabályai

Az alapítás folyamata, közreműködő szervezetek, szükséges dokumentumok, cégbejegyzés, cégfelügyelet, érdekképviselések

A vállalkozási formák közötti választás szempontjai

Vállalkozás működtetése

Ráfordítások, költségek, hozamok, bevételek meghatározása

Jövedelem, jövedelmezőség, fedezet, hatékonyság meghatározása, elemzése

Adózási alapismeretek, adózási, nyilvántartási kötelezettségek tartalma, formái, elemei

Adóbevallás elkészítése egyéni vállalkozó esetén

Jogi alapismeretek, szerződések

Bizonylati elv és fegyelem, bizonylatok kitöltése (alaki, tartalmi, formai követelmények), számlakitöltés, nyugta kiállítása, készpénzátvételi elismervény kiállítása A társadalombiztosítás fogalma, alapvető társadalombiztosítási fogalmak

Vállalkozások tevékenységének tervezéséhez, folytatásához, ellenőrzéséhez szükséges információk, adatok gyűjtése, tárolása, rendszerezése: eszköz-, anyag- és készletnyilvántartások vezetése, leltározás, selejtezés, technológiai terv készítése

Az őstermelői és kistermelői tevékenység jellemzői, működésének szabályai

Vállalkozás megszűnése, megszüntetése, átalakulás

A vállalkozás eszközeinek értékelése

Marketing-, vezetési és szervezési ismeretek

A piackutatás fogalma, a piackutatás formái

A marketingmix és elemei: árképzés, értékesítés, promóció

Kommunikáció: üzleti levelezés, üzleti tárgyalás

Árajánlat, üzleti terv készítése

A vezetés fogalma, szintjei, a vezetői munka szakaszai

Vezetési módszerek, stílusok

A munka hatékony szervezése

Fogyasztóvédelem

Online adásvételi és szolgáltatási szerződés
Panaszkezelés, ügyfélszolgálat (jegyzőkönyv felvétele, válaszadás módja és ideje)
Fogyasztói érdekek képviselőjét ellátó egyesületek
Tisztességtelen kereskedelmi gyakorlatok
Piacfelügyeleti alapfogalmak (biztonságos termék, CE megfelelőségi jelölés)
Szavatossági, jótállási igények intézése (jegyzőkönyv, kijavítás vagy kicserélés ideje)

Európai uniós ismeretek alkalmazása a vállalkozásban
Az Európai Unió, intézményi és finanszírozási rendszere

Európai uniós pénzügyi alapok, pályázati rendszerek felkutatása, pályázatkészítés
Európai uniós és nemzeti támogatások igénylése

Műszaki ismeretek megnevezésű tanulási terület a Dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület betekintést nyújt a dísznövénytermesztésben használt korszerű eszközök, gépek és berendezések működésének alapelveibe. Lehetőséget teremt az eszközök, gépek, berendezések használatára a dísznövénytermesztés munkafolyamataiban, és legfontosabb karbantartási munkáik elvégzésére.

Műszaki ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki ismeretek átadásán túl a dísznövénytermesztésben használt erő- és munkagépek, eszközök működési elvének, szerkezetének megismertetése. További cél, hogy a tanulók képesek legyenek a kertészetben alkalmazott kéziszer-számok, eszközök készségszintű használatára, a gépek, berendezések szakszerű üzemeltetésére, az egyszerűbb javítások elvégzésére, az eszközök, berendezések, gépek karbantartására.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Műszaki alapismeretek

Műhely kéziszerszámainak megismertetése, a használat gyakorlása

A gépek anyagai, megmunkálhatósága

Kötésmódok (oldható, nem oldható)

Anyagismeret – fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználása

A legfontosabb gépépítő egységek megismertetése (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek), feladata, fajtái, jellemzői, működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk

Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerék-hajtás), áttétel

Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik. Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése

Az üzemanyag-ellátó rendszerek, a kenési rendszer és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása, légtelenítés, hidegindítás, indítások gyakorlása A motorok hűtése, a vízűtő rendszer működése, karbantartása

Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, végrehajtás, járókerék)

Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet

A járószerkezet és a kormányzás

A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása

A járművek elektromos berendezései Az

akkumulátor működése, karbantartása

Az indítómotor, a generátor, a gyújtórendszer és a világítóberendezések, üzemeltetésük, karbantartásuk

Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlása

A hárompont-felfüggesztés és állítási lehetőségei

Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás

Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása

A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése

A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok) Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése

A kertészeti természetben használatos erő- és munkagépek működtetése és karbantartása

A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák)

Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légorlasztásos és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük, szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai)

A szállítás, rakodás gépei (biztonsági előírásaik, a traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása, billenthető pótkocsik üzemeltetése, kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása, karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények, elektromos és gázüzemű rakodók)

Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezések), összeszerelésük, szétszerelésük, üzemeltetésük, karbantartásuk)

A faiskola speciális gépei

Faiskolai traktorok, a telepítés gépei, csemeteültetők, a növényápolás gépei, a kitermelés gépei.
Karbantartási feladatok

Termesztőberendezések műszaki létesítményei és karbantartási feladataik

A növényházak feladata, fajtái, szerkezete, fűtése (melegvíz-, forróvíz-, gőz-, termál-, talaj- és levegőfűtés), a fűtésszabályozás alapjai

Tüzelési módok, kazánok (gáz- és olajkazán, szilárdtüzelésű kazánok), a fűtőberendezések automatizálása

A növényházak vízellátása, alkalmazott öntözési módok, tápoldatozás, automatizálási lehetőségek, környezetbarát zárt rendszerek

Világítás, árnyékolás, sötétítés, szén-dioxid-pótlás

Növényházak automatizált, számítógépes üzemeltetése

Talajfertőtlenítés, gőzölés

Karbantartási feladatok

A növényházi dísznövénytermesztésben használt gépek, berendezések és karbantartásuk

Cserepezőgépek, növényházi automatikák, tápoldatkészítés, növényvédelmi gépek, karbantartásuk

Öntözőrendszerek tervezése, létesítése

Automata öntözőrendszerek anyagai, típusai, tervezésük szempontjai, megtervezésük, kivitelezésük, karbantartásuk

Dísznövénytermesztés megnevezésű tanulási terület a Dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a külső és belső terek díszítésére szolgáló növényeket, jellegzetességeiket, díszítőértéküket. A képzés végére a tanulók képesek lesznek valamennyi dísznövénycsoportba tartozó növény szaporítására és felnevelésére az értékesítésig.

Dísznövénytermesztés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók biztonsággal felismerjék a dísznövényeket, azokat szakszerűen szaporítsák és neveljék, megismerjék és ki tudják választani a megfelelő technológiát.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Egynyári dísznövények termesztéstechnológiája

Az egynyári dísznövények fogalma, jelentősége, csoportosítása

Egynyáriak magról szaporítása és lehetséges technológiái a magvetéstől a készáruvé nevelésig.

A szaporítás során használt anyagok, eszközök, gépek

A magvetés közegei, földkeverék összeállítása

A magról szaporítható egynyári dísznövények ismerete, morfológiai jellemzésük, szaporításuk, nevelésük sajátosságai

Egynyáriak dugványról szaporítása és lehetséges technológiái a dugványozástól a készáruvé nevelésig. A szaporítás során használt anyagok, eszközök, gépek

Növényismereti lista/Egynyári dísznövények:

- Begonia semperflorens
- Begonia x tuberhybrida
- Lobelia erinus
- Pennisetum villosum
- Salvia splendens
- Salvia farinacea
- Senecio cineraria
- Ageratum x houstonianum
- Antirrhinum majus
- Celosia plumosa
- Dahlia hortensis
- Gazania rigens
- Heliotropium arborescens
- Impatiens walleriana
- Petunia hybrida
- Rudbeckia hirta
- Tagetes erecta
- Tagetes patula
- Verbena hybrida
- Zinnia elegans
- Cosmos bipinnatus
- Portulaca grandiflora
- Lobularia maritima
- Vinca rosea
- Alternanthera ficoidea
- Iresine herbstii
- Iresine lindenii
- Pilea microphylla
- Lantana camara
- Petunia Surfinia fajtacsoport
- Bidens ferulifolia
- Solenostemon scutellarioides
- Bacopa sp.
- Plectranthus forsteri

Kétnyári dísznövények termesztéstechnológiája

A kétnyári dísznövények fogalma, jelentősége, csoportosítása, szaporítása és lehetséges technológiái a készáruvé nevelésig. A szaporítás során használt anyagok, eszközök, gépek
Kétnyári dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, szaporításuk, nevelésük sajátosságai.

Növényismereti lista/Kétnyári dísznövények:

- *Bellis perennis*
- *Myosotis alpestris*
- *Viola x wittrockiana*
- *Brassica* sp.
- *Dianthus barbatus*
- *Digitaria sanguinalis*

Évelő dísznövények termesztéstechnológiája

Az évelő dísznövények fogalma, jelentősége, csoportosítása

Az évelők szaporításmódjai és nevelésük. A termesztésük során használt anyagok, eszközök, berendezések, gépek

Évelő dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, környezeti igényeik, az egyes fajok általánostól eltérő termesztéstechnológiája

Növényismereti lista/Évelő dísznövények:

Közepes vízigényű évelők:

- *Achillea filipendulina*
- *Achillea millefolium*
- *Aquilegia vulgaris* hibridek
- *Aster alpinus*
- *Aster* sp.
- *Aubrieta x cultorum*
- *Armeria maritima*
- *Bergenia cordifolia*
- *Bergenia crassifolia*
- *Coreopsis grandiflora*
- *Campanula carpatica*
- *Ceratostigma plumbaginoides*
- *Delphinium cultorum*
- *Echinacea purpurea*
- *Hemerocallis* sp.
- *Iris germanica*
- *Kniphophia uvaria*
- *Paeonia lactiflora*
- *Paeonia officinalis*
- *Phlox paniculata*
- *Platycodon grandiflora*
- *Gaura lindheimeri*

Szárazságtűrő évelők:

- *Arabis alpina* subsp. *caucasica*
- *Cerastium tomentosum*
- *Festuca pallens* (*Festuca glauca*)
- *Helianthemum x hybridum*
- *Iberis sempervirens*
- *Lavandula angustifolia*
- *Phlox subulata*
- *Rosmarinus officinalis*
- *Sedum* sp.
- *Sempervivum* sp.
- *Thymus* sp.

Árnyékkedvelő évelők:

- *Ajuga reptans*
- *Anemone hupehensis* var. *japonica* (*Anemone japonica*)
- *Brunnera macrophylla*
- *Convallaria majalis*
- *Heuchera* sp.
- *Hosta* sp.
- *Vinca major*
- *Vinca minor*
- *Dryopteris filix-mas*

Fagyérzékeny évelők:

- *Canna x generalis*
- *Gladiolus cultorum*
- *Dahlia x hortorum*

Vízi, mocsári évelők:

- *Nymphaea alba*
- *Iris pseudoacorus*
- *Iris sibirica*

Hagymás évelők:

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| - <i>Crocus sp.</i> | - <i>Lilium sp.</i> |
| - <i>Fritillaria imperialis</i> | - <i>Muscari sp.</i> |
| - <i>Galanthus sp.</i> | - <i>Narcissus sp.</i> |
| - <i>Hyacinthus orientalis</i> | - <i>Tulipa sp.</i> |

Díszfüvek:

- *Cortaderia selloana*
- *Miscanthus sinensis*
- *Stipa tenuissima*

A faiskolai termesztés alapjai

A díszfaiskola létesítésének feltételei (természeti és közgazdasági feltételek)

A faiskola felosztása, részei, felszerelése, kisegítő részei

Faiskolai nyilvántartások

EU-s direktívák, növényútlevél, szabadalmi jogok, természetvédelmi előírások

A faiskolai termelés és értékesítés kapcsolatrendszere (értékesítési csatornák, faiskolai lerakat)

Faiskolai szaporításmódok és nevelés

Az ivaros szaporítás technológiai folyamata: mag begyűjtése, tisztítása, tárolása, magvetés helye, ideje, módja, ápolási munkák

Az ivartalan szaporítási módok technológiai folyamatai: gyökereztetés (dugványozás, bujtás), növényi részek összenövesztése (oltás, szemzés), természetes szaporítóképletek leválasztása (sarjak)

Szabadszíves földlabdás vagy szabadgyökerű növényanyag előállítása

Konténeres növényanyag előállítása

Továbbnevelt és koros fák nevelése

Kitermelés géppel vagy kézzel

Osztályozás, veremelés, csomagolás, áru-előkészítés értékesítésre

A faiskola általános ápolási munkái (öntözés, tápanyag-utánpótlás, növényvédelem)

Fás szárú növények ismerete

A díszfák és díszcserjék fogalma, jelentősége

A díszfák és díszcserjék csoportosítási szempontjai: szárnövekedés, lombzat, díszítőérték, felhasználás szerint

Lombhullató díszfák ismerete, származásuk, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk

Növényismereti fajlista/Lombhullató díszfák:

- *Acer campestre*
- *Acer negundo* 'Flamingo'
- *Acer palmatum*
- *Acer platanoides*
- *Acer pseudoplatanus*
- *Aesculus x carnea*
- *Aesculus hippocastanum*
- *Ailanthus altissima* 'Bíborsárkány'
- *Albizia julibrissin*
- *Betula pendula*
- *Carpinus betulus*
- *Catalpa bignonioides*
- *Celtis occidentalis*
- *Cercis siliquastrum*
- *Elaeagnus angustifolia*
- *Fagus sylvatica* 'Atropurpurea'
- *Fraxinus angustifolia* subsp. *pannonica*
- *Fraxinus excelsior*
- *Fraxinus ornus*
- *Gleditsia triacanthos*
- *Koelreuteria paniculata*
- *Malus* sp.
- *Morus alba* 'Pendula'
- *Platanus x acerifolia*
- *Populus nigra* 'Italica'
- *Populus simonii*
- *Prunus cerasifera* 'Nigra'
- *Prunus serrulata*
- *Pyrus calleryana*
- *Quercus robur* 'Fastigiata'
- *Quercus rubra*
- *Robinia pseudoacacia*
- *Salix alba*
- *Salix caprea*
- *Salix matsudana* 'Tortuosa'
- *Sophora japonica*
- *Sorbus* sp.
- *Tilia cordata*
- *Tilia platyphyllos*
- *Tilia tomentosa*
- *Ginkgo biloba*
- *Larix decidua*

Lombhullató díszcserjék ismerete, származásuk, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk

Növényismereti fajlista/Lombhullató díszcserjék:

- *Berberis thunbergii*
- *Berberis vulgaris*
- *Buddleja davidii*
- *Caryopteris* sp.
- *Chaenomeles* sp.
- *Cornus alba* 'Sibirica'
- *Corylus avellana*
- *Paeonia suffruticosa*
- *Philadelphus coronarius*
- *Potentilla fruticosa*
- *Prunus tenella*
- *Rhododendron* hibridek
- *Rosa rugosa*
- *Rosa* hibridek, fajtacsoportok

- *Cotinus coggygria*
- *Cotoneaster horizontalis*
- *Deutzia scabra*
- *Euonymus alatus*
- *Forsythia x intermedia*
- *Hibiscus syriacus*
- *Jasminum nudiflorum*
- *Kerria japonica*
- *Ligustrum ovalifolium*
- *Magnolia sp.*
- *Spiraea japonica* (*Spiraea x bumalda*)
- *Spiraea x vanhouttei*
- *Symphoricarpos albus*
- *Symphoricarpos orbiculatus*
- *Syringa vulgaris*
- *Tamarix tetrandra*
- *Viburnum opulus 'Roseum'*
- *Vitex agnus-castus*
- *Weigela florida*

Tű- és pikkelylevelű örökzöld fajok ismerete, származásuk, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk

Növényismereti fajlista/Tű- és pikkelylevelű örökzöldek:

- *Abies nordmanniana*
- *Abies concolor*
- *Picea abies*
- *Picea pungens*
- *Pseudotsuga menziesii*
- *Pinus mugo*
- *Pinus nigra*
- *Pinus sylvestris*
- *Pinus strobus*
- *Pinus wallichiana*
- *Cedrus atlantica*
- *Chamaecyparis lawsoniana*
- *XCuprocyparis hibridek*
- *Cupressus sempervirens*
- *Juniperus communis*
- *Juniperus sp.*
- *Platycladus orientalis*
- *Thuja occidentalis*
- *Taxus baccata*
- *Sequoiadendron giganteum*

Lomblevelű örökzöld fajok ismerete, származásuk, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk

Növényismereti fajlista/Lomblevelű örökzöldek:

- *Aucuba japonica*
- *Berberis julianae*
- *Buxus sempervirens*
- *Cotoneaster dammeri*
- *Euonymus japonicus*
- *Euonymus fortunei*
- *Ilex aquifolium*
- *Lonicera nitida*
- *Lonicera pileata*
- *Photinia x fraeseri*
- *Prunus laurocerasus*
- *Pyracantha coccinea*
- *Viburnum rhytidophyllum*
- *Viburnum x pragense*
- *Yucca sp.*

Kúszócserjék ismerete, származásuk, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk

Növényismereti fajlista/Kúszócserjék:

- *Campsis radicans*
- *Clematis sp.*
- *Hedera helix*
- *Lonicera sp.*
- *Parthenocissus quinquefolia*
- *Parthenocissus tricuspidata*
- *Wisteria sinensis*

Cserepes levéldísznövények és termesztéstechnológiáik

A növényházi dísznövények fogalma, jelentősége A növényházi termesztés jellemzői

A növényházi dísznövények csoportosítása díszítőérték, igény, felhasználás szerint

A növényházi dísznövények termesztési feltételei: víz, hő, fény, tápanyag biztosítása, szabályozási lehetőségei

Cserepes levéldísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk, felhasználási lehetőségeik és termesztéstechnológiáik

Növényismereti fajlista/Cserepes levéldísznövények:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| - <i>Aglaonema</i> sp. | - <i>Ficus elastica</i> |
| - <i>Areca lutescens</i> | - <i>Ficus binnendijkii</i> |
| - <i>Asparagus setaceus</i> | - <i>Ficus lyrata</i> |
| - <i>Aspidistra elatior</i> | - <i>Hedera helix</i> |
| - <i>Asplenium nidus</i> | - <i>Howea forsteriana</i> |
| - <i>Begonia rex-cultorum</i> | - <i>Nephrolepis exaltata</i> |
| - <i>Chamaedorea elegans</i> | - <i>Nolina recurvata</i> |
| - <i>Chlorophytum comosum</i> | - <i>Pachira aquatica</i> |
| - <i>Codiaeum variegatum</i> | - <i>Peperomia</i> sp. |
| - <i>Cyperus alternifolius</i> | - <i>Philodendron scandens</i> |
| - <i>Dracaena deremensis</i> | - <i>Sansevieria trifasciata</i> |
| - <i>Dracaena fragrans</i> | - <i>Schefflera</i> sp. |
| - <i>Dracaena marginata</i> | - <i>Syngonium podophyllum</i> |
| - <i>Epipremnum aureum</i> | - <i>Trachycarpus fortunei</i> |
| - <i>Fatsia japonica</i> | - <i>Tradescantia</i> sp. |
| - <i>Ficus benjamina</i> | - <i>Yucca elephantipes</i> |

Cserepes virágos dísznövények és termesztéstechnológiáik

Cserepes virágos dísznövények ismerete, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk, felhasználási lehetőségeik és termesztéstechnológiáik Növényismereti fajlista/Cserepes levéldísznövények:

- *Anthurium hortulanum*
- *Begonia hiemalis*
- *Cyclamen persicum*
- *Euphorbia pulcherrima*
- *Hydrangea macrophylla*
- *Kalanchoe blossfeldiana*
- *Nerium oleander*
- *Pelargonium x hortorum*
- *Pelargonium peltatum*
- *Primula polyantha*
- *Saintpaulia ionantha*

- Schlumbergera truncata
- Spathiphyllum wallisii
- Phalenopsis hibridek
- Rosa sp.
- Hippeastrum sp.

Hagymás dísznövények hajtásának technológiája

Növényházi vágott virágok és termesztéstechnológiáik

Növényházi vágott virágok és zöldek ismerete, morfológiai jellemzőik, igényeik, szaporításuk és termesztéstechnológiáik

Növényismereti fajlista/Növényházi vágott virágok és zöldek:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| - Asparagus densiflorus | - Gerbera jamesonii |
| - Asparagus setaceus | - Gladiolus x gandavensis |
| - Dendranthema grandiflorum | - Iris hollandica |
| - Dianthus caryophyllus | - Lilium hibridek |
| - Eustoma grandiflorum | - Rosa sp. |
| - Freesia refracta | - Zantedeschia aethiopica |

Mikroszaporítás

A növényi sejtek, szövetek felépítése, működése

A szövettenyésztés eszközei, anyagai

Növényi tápanyagok, növekedésszabályozó anyagok

A mikroszaporítás szakaszai, munkaműveletei

Fertőtlenítési módok, táptalaj készítése

Mikroszaporítás indításának módszerei

Vágástechnikák, új táptalajra helyezés, kiültetés, akklimatizáció

Növényvédelem tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy megismertesse a tanulókat a növényvédelem alapjaival, a károsítók elleni védekezési módokkal, különös tekintettel az integrált védekezési lehetőségekre; a dísznövények legjelentősebb károsítóinak főbb csoportjaival, a legnagyobb gazdasági károkat okozó fajokkal és az ellenük való védekezés lehetőségeivel.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A növényvédelem alapjai

A növényvédelem tárgya. A károsítók csoportosítása. Tünetek. Védekezési elvek és módok. A kémiai növényvédelemben használt szerek, szercsoportok. A szabadföldi és növényházi növényvédelem eltérő sajátosságai. A növényvédelem jogszabályi háttere

Kórokozók

Vírusok, fontosabb tulajdonságaik, fertőzési módok. A vírusok elleni védekezési lehetőségek
Baktériumok, fontosabb tulajdonságaik, fertőzési módok. A baktériumok elleni védekezési lehetőségek

Gombabetegségek, fontosabb tulajdonságaik, fertőzési módok. A gombabetegségek elleni védekezési lehetőségek

A leggyakoribb és komolyabb gazdasági károkat okozó, a dísznövényeket megbetegítő kórokozók és az ellenük való védekezési lehetőségek

Kártevők

A legfontosabb kártevőcsoportok, károsításuk módjai, tünetek, védekezési módok. Fonal-
férgek, levéltetvek, pajzstetvek, tripszek, poloskák, kabócák, talajlakó kártevők, lepkék,
bogarak, csigák, emlősök

Virágkötészet megnevezésű tanulási terület a Dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület oktatása során a tanulók elsajátítják a virágkötészeti szakma alapfogásait. A virágkötészet törvényeit, technikáit és stílusait megismerve készítenek belső és külső tereket díszítő kompozíciókat, továbbá az emberi élet sorsfordulóinak, ünnepi pillanatainak emelésére alkalmas virágdíszeket.

Virágkötészet tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és magabiztosan használják a virágkötészet törvényeit, technikáit az ízléses és harmonikus kompozíciók, termékek elkészítésénél, fejlődjön a kreativitásuk, megismerjék a felhasznált növényeket és kiegészítő anyago-kat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A virágkötészet alapjai

A virágkötészet feladata, szintjei

A virágkötészet hazai és nemzetközi szervezetei, érdekvédelmi képviselői, kamarák és szakmai egyesület

Nagykereskedések, virágpiacok. Virágkötészeti szakmai sajtó, szakkönyvek, szakkiadók

Virágkötészet hazánkban és a nagyvilágban (kiállítások, versenyek, weboldalak)

Helyes eladói magatartás

Vágott virágok kezelése: átvétel, alsó levelek leszedése, szárok visszavágása, tartósítás, tárolás, speciális kezelések (drótozás, tüskék eltávolítása, fás szárok kezelése, fiolázás, szár bevágása, szárvégek lezárása, nyálka elfolytatása, szárvég eltávolítása, portokok kicsípése, gyökérrel szedés, lankadt virágok kezelése, kinyílásztás)

Cserepes növények ápolása: elhelyezés, öntözés, tápanyag-utánpótlás, növényvédelem, levéltisztítás, átültetés

Ipari alap- és segédanyagok. Virágtartók (vázák, virágtálak, kosarak) és díszítőanyagok (szalagok, zsinórok, gyertyák, ünnepi díszítőanyagok)

Csomagolóanyagok (selyempapír, celofán, kristályfólia, díszcsomagoló papír), rögzítőanyagok (tűzőhab és kellékei, mohagolyó, kenántű, koszorúalapok), kötözőanyagok (kötözőszalagok, takarószalagok, drótok)

Vegyipari anyagok (festékek, lakkok, virágtartósítók), eszközök (kések, ollók, kéziszerszámok, ragasztópisztoly), gépek (koszorúköttő, szárpucoló, tobozdrótozó stb.) jellemzői, felhasználási lehetőségeik a virágkötészetben

Természetes alapanyagok, növényi részek felhasználása a virágkötészetben, jellemzésük, beszerzési lehetőségeik, tárolásuk, felhasználásuk, az ezekből készült virágkötészeti alapok Természetvédelem alatt álló növények felhasználási korlátai

A virágkötészet törvényei, virágkötészeti stílusok

Formai, szín- és biológiai törvények. Alapformák, karakterformák, mozgásformák, vonalak, felületek

Arányosság (aranymetszés), szimmetria, aszimmetria, súlypont, ritmus, kontraszt, harmónia

Alapszínek, színárnyalatok, tónusok, hideg-meleg színek, színharmóniák, színkontrasztok

Színek jellemzése: optikai megjelenés, pszichológiai hatás

Formai és számszimbólumok

Biológiai törvényszerűségek

A virágkötészeti stílusok jellemzői. Dekoratív (biedermeier, struktúra), vonalas-grafikus, vegetatív, paralel stílusok

Új törekvések, irányzatok a virágkötészetben

A japán virágkötészet jellemzői

A formai és színharmónia megvalósítása a virágdíszekben

Színhangulatok, színellentétek stb. készítése színes felületek segítségével. Különböző virágkötészeti stílusú virágdíszek készítése

Dekoratív (biedermeier, struktúra), vonalas-grafikus, vegetatív, paralel stílusok, új törekvések, irányzatok gyakorlati alkalmazása

Tűzött virágdíszek

A tűzött virágdíszek alkalmazási lehetőségei, készítésének törvényszerűségei

A tűzött virágdíszek csoportosítása virágtartó (vázadisz, virágtál, virágkosár), nézőpont (körkörös, egyoldalú), formai törvényszerűségek (szimmetrikus, aszimmetrikus), az elrendezés iránya (vízszintes, függőleges), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint

A tűzött virágdíszek elkészítése: a virágtartó kiválasztása, előkészítése, a rögzítőanyag elhelyezése, a növényanyag betűzése, kellékezés. Az asztaldísznek, térdekorációnak, alkalmi díszeknek használható, virágtartóban, rögzítőanyag segítségével készült vázadíszek, virág-tálak és kosarak készítése

Egyszerűbb, dekoratív stílusú tűzött virágdíszek készítése. Alkalmakra szóló (esküvő, kegyelet, ünnepek stb.) dekoratív (struktúra, biedermeier), bonyolultabb összeállítású tűzött virágdíszek készítése

Különböző stílusokban készített tűzött tálak, vázák, kosarak készítése

Növényismereti fajlista/A virágkötészetben használatos dísznövények, növényi részek (A növényismereti fajlista a teljes képzésre vonatkozik, nem csak erre a témakörre!):

- | | |
|---|----------------------------|
| – Ipomoea batatas | – Allium sp. |
| – Ammi majus | – Asparagus pseudoscaber |
| – Calendula officinalis | – Astrantia major |
| – Callistephus chinensis | – Erigeron speciosus |
| – Gypsophila elegans | – Eremurus stenophyllus |
| – Helianthus annuus | – Gypsophila paniculata |
| – Linum grandiflorum | – Helleborus niger |
| – Matthiola incana | – Physostegia virginiana |
| – Amaranthus caudatus | – Scabiosa caucasica |
| – Briza maxima | – Sedum spectabile |
| – Carthamus tinctorius | (Hylotelephium spectabile) |
| – Celosia cristata | – Solidago x hybrida |
| – Cucurbita pepo termés | – Stachys byzantina |
| – Gomphrena globosa | – Anaphalis margaritacea |
| – Helichrysum bracteatum var.
Monstrosum | – Asclepias syriaca |
| – Lagurus ovatus | – Craspedia globosa |
| – Limonium sinuatum | – Echinops ritro |
| – Nigella sp. | – Eryngium alpinum |
| – Papaver somniferum | – Liatris spicata |
| – Campanula medium | – Limonium tataricum |
| | – Liatris spicata |

- Lunaria annua
 - Jasminum nudiflorum
 - Prunus triloba 'Multiplex'
 - Alnus glutinosa
 - Castanea sativa
 - Catalpa bignonioides
 - Clematis vitalba
 - Euonymus europaeus
 - Maclura pomifera
 - Abies alba
 - Mahonia aquifolium
 - Alocasia x amazonica
 - Ceropogia woodii
 - Monstera deliciosa
 - Aechmea fasciata
 - Billbergia sp.
 - Cryptanthus sp.
 - Guzmania sp.
 - Tillandsia sp.
 - Vriesea splendens
 - Adiantum tenerum
 - Cyrtomium falcatum
 - Chamaerops humilis
 - Phoenix canariensis
 - Phoenix roebelinii
 - Aloe sp.
 - Echeveria sp.
 - Rhipsalis sp.
 - Asparagus falcatus
 - Eucalyptus sp.
 - Philodendron xanadu
 - Rumohra adiantiformis
 - Asparagus virgatus (treefern)
 - Dracaena sanderiana (lucky bamboo)
 - Equisetum sp.(snake-grass)
 - Galax viceolata
 - Gaultheria shallon (salal)
 - Hypericum Berries
 - Olea europaea
 - Pittosporum sp.
- Sarothamnus
 - scoparius
 - Hibiscus rosa-sinensis
 - Mandevilla sanderi
 - Medinilla magnifica
 - Pericallis cruenta
 - Primula obconica
 - Primula x polyantha
 - Sinningia speciosa
 - Skimmia japonica
 - Stephanotis floribunda
 - Alstroemeria x hybrida
 - Anemone sp.
 - Anizoganthos sp. (kengurumancs)
 - Bouvardia domesticum
 - Curcuma sp.
 - Heliconia sp.
 - Leucospermum sp.
 - Lilium hibridek
 - Mimosa absolute
 - Ornithogalum arabicum
 - Ornithogalum thyrsoides
 - Ranunculus asiaticus
 - Strelitzia reginae
 - Trachelium caeruleum
 - Cymbidium hibridek
 - Oxalis deppei
 - Viscum album
 - Loranthus europaeus
 - Banksia sp.
 - Cynara scolymus
 - Dryandra sp.
 - Nelumbo nucifera
 - Protea sp.

- Pistacia lentiscus
- Ruscus sp.
- Vaccinium sp.

- Xantorrhoea australis (steel-grass)

- Xerophyllum tenax (macifű, bear-grass)

- Azalea hibridek
- Clivia miniata
- Fuchsia hybrida

Csokrok

A különböző alkalmakra, különböző formákban és stílusokban készült csokrok jellegzetességei. Csokorformák (körkörös, egyoldalú), alkalmi csokrok (ajándék, esküvői, kegyeleti), stíluscsokrok (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel), vázacsokrok

Esküvői csokrok jellemzői, készítési technikái, jellegzetes növényanyagai és díszítő kellékei

Kegyeleti csokrok jellemzői, készítési technikái, jellegzetes növényanyagai és díszítő kellékei

A csokrok készítésének különböző technikái, a csokrok formái, felhasználási lehetőségei

Körkörös és egyoldalú dekoratív ajándékcsokrok, esküvői és kegyeleti csokrok különböző stílus szerinti készítése, egyedi összeállítású csokrok készítése

Koszorúk

A koszorúk csoportosítása koszorúalap (vázás és tömör alapú), technika (kötött, tűzött, ragasztott, vegyes), felhasználás (kegyeleti, díszítő), stílus (dekoratív, vonalas-grafikus, vegetatív, paralel) szerint. A felhasznált növényanyag

Kegyeleti (temetési, mindenszenteki, megemlékezési) koszorúk jellemzői, növény anyagai és díszítő kellékei

Díszkoszorúk, füzérek, girlandok, feszonok jellemzői, növényanyagai és díszítő kellékei A koszorúkészítés törvényszerűségei: arányosság, egyéb formai törvények, színhatások. A növényanyag és a díszítő kellékek elhelyezése a koszorúalpra kötött, tűzött vagy ragasztásos technikával

Egyszerűbb megemlékezési, mindenszenteki koszorúk, füzérek, girlandok, feszonok, drótvázás kötött, vegyes technikájú, illetve nagyobb tűzött temetési koszorúk, valamint elegáns, különleges kivitelű kegyeleti és díszkoszorúk készítése

Díszítő csomagolások

Csokrok csomagolása, a csomagolás anyagai, díszcsomagolás készítésének törvényszerűségei, technikái

Cserepes növények csomagolása, a csomagolás anyagai, készítésének törvényszerűségei, technikái

Ajándékdíszítések, díszcsomagolások jellemzői, felhasználható növény- és díszítőanyagai, készítésének szempontjai, változatos technikái, stílusai, módjai

Ruha- és hajdíszek

A különböző alkalmakra készült haj- és ruhadíszek, virágékszerek jellemzői, felhasználásuk, felhasználható növény- és díszítőanyagai

Kitűzők, haj- és ruhadíszek, kalapdíszek, virágékszerek készítése különböző stílusban és technikával

Növény-összeültetések

A növény-összeültetés készítésének törvényszerűségei, felhasználható növényanyaga

A növénykiválasztás szempontjai

Tartós és alkalmi növény-összeültetések jellemzői

A virágtartó kiválasztása, előkészítése

A növény-összeültetés menete

Floráriumok, fatörzsbeültetések

A hidrokultúrás nevelés jellemzői, technikai megoldásai, eszközei, módjai

A növényfalak készítésének jellemzői

A növény-összeültetések növényanyagának összeválogatásánál figyelembe veendő szempontok: a növények igényessége, mérete, növekedési üteme, színe és formája

Az alkalmi, a tartós (talaj- és hidrokultúrás) növény-összeültetések, virágfalak különböző technikai megoldásai

Száraz- és selyemvirágdíszek

A száraz virágkötészeti növények, növényi részek felhasználása tartós díszek (csokrok, virágtálak, kosarak, koszorúk, fali díszek, faliképek, térdíszek) készítésére Selyemvirágok felhasználása tartós díszek készítésére

Száraz- és selyemvirágdíszek (fali díszek, faliképek, csokrok, tálak, kosarak, koszorúk, térdíszek) készítése

Törékenységi, száraz körülmények között történő tárolás

Virágdíszek összerendezése

Az asztaldíszek, színpaddíszek, kiállítások, bálók virágdíszének készítési szempontjai Esküvő, temetés, az év ünnepeinek virágdíszei (húsvét, karácsony, Valentin-nap, halottak napja, ballagások)

A virágdísz készítésének szempontjai, jellegzetes növény- és kellékanyagai

Virágdíszek esztétikus elhelyezésének szempontjai és elhelyezése a virágüzlet kirakatában

Asztaldíszek, színpaddíszek, kiállítások, bálók virágdíszének elkészítése, elhelyezése a helyszínen

Esküvő, temetés, egyéb ünnepi (húsvéti, karácsonyi, Valentin-napi, halottak napi, ballagási) virágdíszek elkészítése

Kertészeti ismeretek gyógynövénytermesztőknek megnevezésű tanulási terület a Gyógynövénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a növények termesztése során előforduló legfontosabb feladatokat, a termesztés gépesítésének lehetőségeit, és felhívja a tanulók figyelmét a tevékenységük jellegzetességeiből adódó munka- és környezetvédelmi feladatok jelentőségére.

Termesztési alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy az általános alapozás éghajlattani és talajtani témaköréhez kapcsolódva megismerteti a kertészeti termesztést befolyásoló talajművelési, trágyázási és öntözési eljárásokat és felhasználhatóságukat, és rávezeti a tanulót az eredményes termesztéshez nélkülözhetetlen növényvédelem és környezetvédelem kapcsolatára.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A kertészeti termesztés tárgyi feltételei

A kertészeti termesztésben előforduló termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) Kertészeti földnemek, közegek

Talajművelés

A talajművelés célja és alapelvei

Talajművelési eljárások, eszközök, gépek: szántás, tárcsázás, kultivátorozás, boronálás, simítózás, hengerezés, a talajmaró és a mélylazító használata Talajművelési rendszerek kialakítása

A trágyázás célja

Trágyázás

A trágyafélék csoportosítása: szerves trágyák (istállótrágya fogalma, összetétele, kezelése, tárolása, hígtrágya, zöldtrágya, egyéb szerves trágyák), műtrágyák (nitrogén-, foszfor-, káliumtartalmú műtrágyák, mikroelemtrágyák jellemzői, használatuk lehetőségei és tárolásuk)

Trágyázási módok

A trágyafélék tárolási módjai, a trágyázás környezetvédelmi vonatkozásai

Öntözés

Az öntözés jelentősége

Az öntözés célja: vízpótló, kelesztő, frissítő, párasító, nedvességtároló, talajátmosó, trágyázó, beiszapoló, színező és fagy elleni öntözés

Az öntözővíz tulajdonságai: ásványisó-tartalma, keménysége, hőfoka és szennyezettsége

Öntözési módok: felületi, esőszerű, altalaj- és mikroöntözés

Az öntözés időpontjának és az öntözővíz mennyiségének meghatározása (öntözési norma, idénynorma, öntözési forduló)

Növényvédelem

A növényvédelem jelentősége, feladata

A növényeket károsító élő szervezetek (vírusok, baktériumok, gombák, állati kártevők) legfontosabb jellemzői

A kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényei

Növényvédő szerek ismerete, felhasználása, tárolása

Permetlé-összetétel számítása

A permetlé készítésének szabályai, permetlevek bekeverése (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)

A növényvédelem módjai, előrejelzés, megelőzés, védekezés

A környezetvédelem szerepe a növényvédelemben

Komplex és integrált növényvédelem

Műszaki és munkavédelmi ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki ismeretek átadásán túl a kertészetben használt erő- és munkagépek, eszközök működési elvének, szerkezetének megismertetése. További cél, hogy a tanulók elsajátítsák a kertészetben alkalmazott kéziszerszámok, eszközök készségszintű használatát, a gépek, berendezések szakszerű üzemeltetését, az egyszerűbb javítások elvégzését, az eszközök, berendezések, gépek karbantartását. A tantárgy az általános alapozás munka-, tűz- és környezetvédelem témaköréhez kapcsolódva komplex ismeretanyagot biztosít a munka- és környezetvédelmi szempontoknak megfelelő kertészeti munkavégzéshez.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szerszám- és anyagismeret

A műhely kéziszerszámjai, alkalmazásuk a gyakorlatban

A gépek anyagai, megmunkálhatósága

Kötésmódok (oldható, nem oldható)

Anyagismeret (fémek és nemfémek anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználásuk)

Gépelemek, szerkezeti egységek

A legfontosabb gépépítő egységek (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek) feladata, fajtái, jellemzői, működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk

Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerék-hajtás), áttétel

Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik

Belső égésű motorok

Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése

Az üzemanyag-ellátó, a kenési és a hűtési rendszerek, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása. Légtelenítés, hidegindítás, indítások gyakorlása

A motorok hűtése, a vízű hűtő rendszer működése, karbantartása

Erőgépek

Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, végrehajtás, járókerék)

Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet

A jároszerkezet és a kormányzás

A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása

A járművek elektromos berendezései

Az akkumulátor működése, karbantartása

Indítómotor, generátor, gyújtórendszer, világítóberendezések, üzemeltetésük, karbantartásuk

Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlata

Erőgépek és munkagépek összekapcsolása

A hárompont-felfüggesztés és állítási lehetőségei

Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás

Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétválasztása

A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése

Járművillamosság, villanymotorok

A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok) Váltakozóáramú motorok indítása, üzemeltetése

Villanymotorok működési elve, szerkezete, fajtái, üzemeltetése, biztonságtechnikája

A kertészeti termesztés gépei

A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák)

Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása

A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légporkasztós és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük, szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai)

A szállítás, rakodás gépei (biztonsági előírásaik, a traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása, billenthető pótkocsik üzemeltetése, traktoros és önjáró homlokrakodók, kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása, karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények, elektromos és gázüzemű rakodók)

Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása, öntözési módok, tápanyag-utánpótlás öntözéssel, mikroöntözés)

A gyógy- és fűszernövénytermesztés eszközei, gépei

Termesztőberendezések, tárolók:

- A termesztőberendezések telepítésének szempontjai
- A termesztőberendezések csoportosítása, jellemzőik

- Fóliás termesztőberendezések vázszerkezetének összeszerelési és fóliával való borításának szempontjai

- Melegágy készítése, üzembe helyezése, fóliasátor és fóliaágy készítése

- A talaj-, a lég-, a vegetációs fűtés és a vízfűggyönyös fóliasátor üzemeltetése, karbantartása

- Az árnyékoló-, a szellőző- és öntözőberendezések típusai, üzemeltetésük és karbantartásuk

- A termesztőberendezések téliesítése
- Egyszerű tároló létesítmények típusai, üzemeltetésük
- A vető- és palántázógépek típusai, felépítésük, működésük, üzemeltetésük
- A betakarítás eszközei, gépei:
- A betakarítás kézi eszközei

- A gyógy- és fűszernövénytermesztésben használt betakarítógépek típusai, felépítésük, működésük, üzemeltetésük
- Szárító berendezések típusai, felépítésük, működésük, üzemeltetésük (hideglevegős szárítás berendezései, meleglevegős szárítás berendezései, forrólevegős szárítás berendezései, aktív szellőztetéses szárítás (TSZP))
- A magtisztítás eszközeinek, gépeinek típusai, felépítésük, működésük, üzemeltetésük (rosták, magtisztító-gép légárammal, magszeparátor)
- Az illóolaj lepárlás berendezéseinek típusai, felépítésük, működésük, üzemeltetésük (szakaszos lepárlók, folyamatos lepárlók, konténeres lepárlók)

A kertészeti munkavégzés biztonságtechnikája

A kézi munkavégzés során használt eszközök, gépek biztonságos használatának szabályai

Erőgépek, munkagépek biztonságos üzemeltetésének szabályai

A növényvédelem biztonsági szabályai:

- A növényvédő szerek vásárlásának, használatának személyi feltételei
- Az előkészítés (bekeverés), kijuttatás és tárolás általános biztonságtechnikai előírásai, környezetvédelmi vonatkozásai
- A szabadföldi és zárttéri növényvédelem biztonságtechnikai szabályai, környezet-védelmi vonatkozásai
- Szermaradványok, csomagolóanyagok kezelése
- Védőfelszerelések használata, karbantartása, elsősegélynyújtás növényvédőszer-mérgezéskor

A gyógy- és fűszernövénytermesztés, áruvá-készítés, feldolgozás és tárolás munkavédelmi és higiéniai ismeretei

Környezet- és természetvédelem

A környezetvédelem fogalma, feladatai, jogi szabályozása, szervezetek

A talajvédelem, erózió, defláció, talajok szennyeződése, az öntözés, műtrágyázás, vegyszeres növényvédelem hatása

A víz védelme, szennyeződésének forrásai, a megelőzés lehetőségei, víztisztítási lehetőségek

A levegő tisztaságának védelme, a levegő szennyezettsége, a légszennyezés folyamata, a levegőtisztaság megóvásának lehetőségei

Erdő- és vadvédelem

Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosításuk, ártalmatlanításuk, újrahasznosításuk eljárásai, veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk Környezetvédelmi károk és bírságolás

A természetvédelem feladata, jelentősége

Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok

A kertész lehetőségei a környezetvédelem területén: környezetbarát anyaghasználat, természeti erőforrások megőrzése, élőhelyek bővítése, takarékos vízgazdálkodás, környezetbarát, energiatakarékos technológiák a kertészetben

A talajvédelem jelentősége a kertészeti termesztés során

Talajművelés, talajfertőtlenítés, speciális tápközegek használata

Gyógynövénytermesztés megnevezésű tanulási terület a Gyógynövénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismereteinek elsajátításával a tanulók felismerik a fontosabb gyógynövényeket és drogjaikat, megismerik a gyógynövények termesztésének elméleti alapjait és gyakorlatát.

Gyógynövény- és drogismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a gyógynövények és drogok biztonságos beazonosításához szükséges ismeretek átadása, a gyógynövények és drogok tudományos és magyar neveinek elsajátíttatása.

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Alapfogalmak

A gyógynövény fogalma, a gyógynövények jelentősége

A hatóanyag és a növényi drog fogalma

A drogok nevezéktana

A gyógynövények és a drogok csoportosítási lehetőségei

A növényi drogok leggyakoribb hatóanyagai

A drogok minősítése

A drogok minősítésének fogalma, célja

A drogok minősítésére vonatkozó előírások

A minősítéshez szükséges vizsgálatok

A minősítéshez szükséges mintavétel szabályai

A minősítő bizonyítvány

A drogok leggyakoribb minőségi hibái

A drogok minőségmegőrzése tároláskor, csomagolási módok

Elsősorban gyökérdrogot adó gyógynövények

A gyökérdrogot adó gyógynövényekhez tartozó növénytani, morfológiai alapfogalmak

A növények pontos megnevezése, rendszertani besorolása

A növények morfológiai jellemzői, életformájuk

A drogot adó növényi rész, a drog megnevezése, jellemzői, főbb felhasználási lehetőségei

Az elsősorban gyökérdrogot adó gyógynövények felismerése

Gyökér- és gyökértörzsdrogok felismerése

Növények: *Althea officinalis* (orvosi ziliz), *Angelica archangelica* (orvosi angyalgököér), *Armoracia lapathifolia* (torma), *Cichorium intybus* (mezei katáng), *Echinacea purpurea* (bíbor kasvirág), *Glycyrrhiza glabra* (igazi édesgyökér), *Gypsophila paniculata* (buglyos fátyolvirág), *Levisticum officinale* (lestyán), *Ononis spinosa* (tövises iglice), *Petroselinum crispum* (petrezselyem), *Symphytum officinale* (fekete nadálytő), *Taraxacum officinale* (gyermekláncfű), *Urtica dioica* (nagy csalán), *Valeriana officinalis* (macskagyökér)

Drogok: *Althaeae radix* (orvosiziliz-gyökér), *Angelicae radix* (orvosi angyalgököér), *Armoraciae radix* (tormagyökér), *Cichorii radix* (mezeikatáng-gyökér), *Echinaceae purpureae radix* (bíborkasvirág-gyökér), *Levistici radix* (lestyángyökér), *Liquiritae radix* (igazi édesgyökér), *Ononidis radix* (tövisesiglice-gyökér), *Petroselini radix* (petrezselyem-gyökér), *Saponariae albae radix* (fehér szappangyökér), *Symphyti rhizoma et radix* (feke-tenadálytő-gyökér), *Taraxaci radix* (gyermekláncfűgyökér), *Urticae radix* (csalángyökér), *Valerianae radix* (macskagyökér)

Elsősorban hajtás- és levéldrogot adó gyógynövények

A hajtás- és levéldrogot adó gyógynövényekhez tartozó növénytani, morfológiai alapfogalmak

A növények pontos megnevezése, rendszertani besorolása

A növények morfológiai jellemzői, életformájuk

A drogot adó növényi rész, a drog megnevezése, jellemzői, főbb felhasználási lehetőségei

Az elsősorban hajtás- és levéldrogot adó gyógynövények felismerése

Hajtás- és levéldrogok felismerése

Növények: *Achillea millefolium* (*Achillea collina*) (mezei cickafark), *Aesculus hippocastanum* (vadgesztenye), *Allium ursinum* (medvehagyma), *Althea officinalis* (orvosi ziliz), *Anethum graveolens* (kerti kapor), *Anthriscus cerefolium* (zamatatos turbolya), *Artemisia absinthium* (fehérüröm), *Artemisia dracunculoides* (tárkony), *Betula pendula* (nyír-fa), *Borago officinalis* (kerti borágó), *Centaurium erythraea* (kisezerjófű), *Chelidonium majus* (vérehulló fecskefű), *Chrysanthemum vulgare* (gilisztaűző varádics), *Cichorium intybus* (mezei katáng), *Crataegus laevigata* (cseregalagonya), *Crataegus monogyna* (egy-bibés galagonya), *Echinacea purpurea* (bíbor kasvirág), *Equisetum arvense* (mezei zsurló), *Ginkgo biloba* (páfrányfenyő), *Glechoma hederacea* (kerekrepkény), *Hedera helix* (boros-tyán), *Hypericum perforatum* (közönséges orbáncfű), *Hyssopus officinalis* (izsóp), *Juglans regia* (közönséges dió), *Levisticum officinale* (lestyán), *Majorana hortensis* (kerti majorán-na), *Marrubium vulgare* (pemetefű), *Melissa officinalis* (citromfű), *Mentha spicata* var. *crispata* (fodormenta), *Mentha x piperita* (borsmenta), *Ocimum basilicum* (kerti bazsali-kom), *Origanum vulgare* (közönséges szurokfű), *Petroselinum crispum* (petrezselyem), *Plantago lanceolata* (lándzsás útifű), *Plantago major* (nagylevelű útifű), *Rosmarinus officinalis* (rozsmaring), *Ruta graveolens* (kerti ruta), *Salvia officinalis* (orvosi zsálya),

Sambucus nigra (fekete bodza), *Satureja hortensis* (borsfű), *Sempervivum tectorum* (kövi-rózsa), *Solidago canadensis* (kanadai aranyvessző), *Solidago gigantea* (magas aranyvesz-sző), *Solidago virga-aurea* (közönséges aranyvessző), *Taraxacum officinale* (gyermeklánc-fű), *Thymus serpyllum* (mezei kakukkfű), *Thymus vulgaris* (kerti kakukkfű), *Urtica dioica* (nagy csalán), *Verbascum phlomoides* (szöszös ökörfarkkóró), *Verbena officinalis* (vasfű)

Drogok: *Absinthii herba* (fehér üröm leveles vagy virágos hajtása), *Allii ursini folium* (medvehagymalevél), *Allii ursini herba* (medvehagyma virágos hajtása), *Althaeae folium* (orvosiziliz-level), *Anethi herba* (kaporhajtás), *Basilici herba* (bazsalikom virágos hajtása), *Betulae folium* (nyírfalevél), *Boraginis herba* (kerti borágó virágos hajtása), *Centaurii herba* (kisezerjófű virágos hajtása), *Cerefolii herba* (zamatatos turbolya virágos hajtása), *Chelidonii herba* (vérehulló fecskefű virágos hajtása), *Cichorii herba* (mezei katáng virágos hajtása), *Crataegi folium cum flore* (galagonya virágos hajtásvége), *Dracunculi herba* (tár-kony virágos hajtása), *Echinaceae purpureae herba* (bíbor kasvirág virágos hajtása), *Equiseti herba* (mezei zsurló meddő hajtása), *Ginkgo folium* (páfrányfenyőlevél), *Hederae folium* (borostyánlevél), *Hederae terrestris herba* (kerekrepkény virágos hajtása), *Hippocastani folium* (vadgesztenyelevél), *Hyperici herba* (közönséges orbáncfű virágos hajtása), *Hyssopi herba* (izsóp virágos hajtása), *Juglandis folium* (diófalevél), *Levistici folium* (lestyánlevél), *Majoranae herba* (kerti majoránna virágos hajtása), *Marrubii herba* (orvosi pemetefű virágos hajtása), *Melissae folium* (orvoscitromfű-level), *Melissae herba* (orvosi citromfű virágos hajtása), *Menthae crispae folium* (fodomentalevél), *Menthae piperitae folium* (borsosmentalevél), *Millefolii herba* (közönséges cickafark virágos hajtása), *Origani vulgaris herba* (közönséges szurokfű virágos hajtása), *Petroselini folium* (petrezselyemlevél), *Plantaginis lanceolatae folium* (lándzsásútifű-level), *Plantaginis majoris folium* (nagyútifű-level), *Rosmarini folium* (rozmaringlevél), *Rutae herba* (kerti ruta virágos hajtása), *Salviae folium* (orvosiszálya-level), *Sambuci folium* (bodzalevél), *Saturejae herba* (borsfű virágos hajtása), *Sempervivi (tectori) folium* (kövirózsalevél), *Serpylli herba* (mezei kakukkfű virágos hajtása), *Solidaginis herba* (kanadai és magas aranyvessző virágos hajtása), *Solidaginis virgaureae herba* (közönséges aranyvessző virágos hajtása), *Tanacetii herba* (varádicsfű), *Taraxaci folium* (gyermekláncfűlevel), *Taraxaci herba cum radice* (gyermekláncfű virágos hajtása és gyökere), *Thymi herba* (kerti kakukkfű levele és virága), *Urticae folium* (csalánlevel), *Urticae herba* (csalán virágos hajtása), *Verbasci folium* (ökörfarkkóró-level), *Verbenea herba* (vasfű virágos hajtása)

Elsősorban virágdrogot adó gyógynövények

A virágdrogot adó gyógynövényekhez tartozó növénytani, morfológiai alapfogalmak

A növények pontos megnevezése, rendszertani besorolása

A növények morfológiai jellemzői, életformájuk

A drogot adó növényi rész, a drog megnevezése, jellemzői, főbb felhasználási lehetőségei

Az elsősorban virágdrogot adó gyógynövények felismerése

Virág- és virágzati drogek felismerése

Növények: *Calendula officinalis* (körömvirág), *Carthamus tinctorius* (sáfrányos szeklice), *Chrysanthemum cinerariaefolium* (rovarporvirág), *Lavandula angustifolia* (valódi levendula), *Lavandula stoechas* (spanyol levendula), *Lavandula x intermedia* (hibrid levendula), *Matricaria*

chamomilla (orvosi székfű), Prunus spinosa (kökény), Robinia pseudoacacia (fehér akác), Sambucus nigra (fekete bodza), Tilia cordata (kislevelű hárs), Tilia platyphyllos (nagylevelű hárs), Verbascum phlomoides (szöszös ökörfarkkóró)

Drogok: Calendulae flos (körömvirág), Carthami flos (sáfrányosseklice-virág), Lavandulae flos (levendulavirág), Matricariae flos (kamillavirágzat), Pruni spinosea flos (kökényvirág), Pyrethri flos (rovarporvirág), Robiniae pseudacaciae flos (akácvirág), Sambuci flos (bodzavirág), Tiliae flos (hársvirág), Verbasci flos (ökörfarkkóró-virág)

Elsősorban termés- és magdrogot adó gyógynövények

A termés- és magdrogot adó gyógynövényekhez tartozó növénytani, morfológiai alapfogalmak

A növények pontos megnevezése, rendszertani besorolása A

növények morfológiai jellemzői, életformájuk

A drogot adó növényi rész, a drog megnevezése, jellemzői, főbb felhasználási lehetőségei

Az elsősorban termés- és magdrogot adó gyógynövények felismerése

Termés- és magdrogok felismerése

Növények: Aesculus hippocastanum (vadgesztenye), Borago officinalis (kerti borágó), Brassica x juncae (barna mustár), Capsicum annuum convar. longum (fűszerpaprika), Carum carvi (kömény), Coriandrum sativum (koriander), Cucurbita pepo convar. pepo var. styriaca (magháj nélküli tök), Foeniculum vulgare (édeskömény), Hippophaë rhamnoides (homoktövis), Levisticum officinale (lestyán), Linum usitatissimum (házi len), Pimpinella anisum (ánizs), Silybum marianum (máriatövis), Sinapis alba (fehér mustár)

Drogok: Anisi fructus (ánizstermés), Boraginis fructus (kertiborágó-mag), Capsici fructus (paprikatermés), Cardui mariani fructus (máriatövis-termés), Carvi fructus (köménytermés), Coriandri fructus (koriandertermés), Cucurbitae semen (tökmag), Foeniculi fructus (édesköménytermés), Hippocastani semen (vadgesztenyemag), Hippophaë rhamnoides fructus (homoktövistermés), Levistici fructus (lestyántermés), Lini semen (házi lenmag), Sinapsis albae semen (fehér mustármag), Sinapsis juncae semen (barna mustármag)

Egyéb drogot adó gyógynövények

Az egyéb drogot adó gyógynövényekhez tartozó növénytani, morfológiai alapfogalmak
Kéregdrogot, rügydrogot, tobozbogyó drogot, hagymadrogot adó gyógynövények, hajtás-drogot adó egyéb gyógynövények, egyéb drogok

A növények pontos megnevezése, rendszertani besorolása A

növények morfológiai jellemzői, életformájuk

A drogot adó növényi rész, a drog megnevezése, jellemzői, főbb felhasználási lehetőségei

Az egyéb drogot adó gyógynövények felismerése

Egyéb drogok felismerése

Növények: *Allium cepa* (vöröshagyma), *Allium sativum* (fokhagyma), *Frangula alnus* (közönséges kutyabenge), *Juniperus communis* (közönséges boróka), *Lentinula edodes* (shii-take gomba), *Populus nigra* (fekete nyárfa), *Viscum album* (fehér fagyöngy) Méhszurok

Drogok: *Allii cepae bulbosus* (vöröshagyma hagymája), *Allii sativi bulbosus recens* (fokhagyma hagymája), *Frangulae cortex* (kutyabengekéreg), *Juniperi pseudofructus* (boróka-tobozbogyó), *Populi gemma* (nyárfarügy), *Visci albi folium* (fagyöngylevél), *Visci stipes* (fagyöngy ágvége)

Illóolajok

Az illóolaj fogalma

A valódi levendula és az orvosi székfű

Illóolajok felismerése

Növények: *Lavandula angustifolia* (valódi levendula), *Matricaria chamomilla* (orvosi székfű)

Illóolajok: *Lavandulae aetheroleum* (francia levendulaolaj), *Matricariae aetheroleum* (kamillaolaj)

Gyógynövények gyűjtése és termesztése tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy ismereteket nyújtson a termesztési, gyűjtési, elsődleges feldolgozási feladatok ellátásához, a gyógynövény-fajok jelentőségének, környezeti igényeinek felméréséhez, a termesztéstechnológiák munkaműveleteinek elvégzéséhez.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Gyógynövények gyűjtése, felvásárlása

A gyógynövények gyűjtésének feltételei, szabályai:

- A gyógynövénygyűjtés személyi és tárgyi feltételei
- A magyarországi gyógynövénygyűjtési körzetek
- A gyógynövénygyűjtéshez kapcsolódó környezet- és természetvédelmi előírások
- A gyűjtés módjai, munkavédelmi szabályai

- Nyugalmi időszakban gyűjtendő gyógynövények: a drogot adó begyűjtendő növényi rész, a növényi rész gyűjtéskori jellemzői, a begyűjtés módja, időpontja, jellemző lelőhelyek

- Tavasszal gyűjtendő gyógynövények: a drogot adó begyűjtendő növényi rész, a növényi rész gyűjtéskori jellemzői, a begyűjtés módja, időpontja, jellemző lelőhelyek

- Nyáron gyűjtendő gyógynövények: a drogot adó begyűjtendő növényi rész, a növényi rész gyűjtéskori jellemzői, a begyűjtés módja, időpontja, jellemző lelőhelyek

- Nyár végén, ősszel gyűjtendő gyógynövények: a drogot adó begyűjtendő növényi rész, a növényi rész gyűjtéskori jellemzői, a begyűjtés módja, időpontja, jellemző lelőhelyek
- A gyűjtés előtti előkészítő munkák elvégzése: a tárolási hely előkészítése betárolásra, szárításra (épület, padlás, egyéb helyiségek fertőtlenítése), szárítókeretek előkészítése szárításra, a gyűjtött növényanyag szállítására alkalmas csomagolóanyagok, eszközök előkészítése
- Gyógynövények gyűjtése: növényfelismerés, gyűjtési mód, helyszíni előtisztítás begyakorlása a tenyészidő folyamán, legalább három alkalommal a gyógynövény-gyűjtő terepgyakorlat során
- A védett és veszélyeztetett gyógynövényfajok eredeti termőhelyen történő tanulmányozása, felismerésük begyakorlása

A begyűjtött növényanyag előtisztítása szárításra: idegen növények, növényi részek, egyéb hulladék anyagok eltávolítása

Tanulmányi szemle felvásárlótelepen:

- A felvásárlás feltételeinek és szabályainak helyszíni tanulmányozása
- A felvásárlótelep kialakítása, a felvásárlás szervezési és nyilvántartási munkáinak bemutatása

A gyógynövénytermesztés alapismeretei

A gyógynövénytermesztés hazai helyzete, jelentősége

A gyógynövénytermesztés termesztési körzetei, üzemi formái

A termőhely kiválasztása, termesztéstechnológiák

A vetőmag

A vetőmag azonosító és értékmérő tulajdonságainak fogalma és vizsgálata

A tananyagban szereplő gyógynövényfajok vetőmagjainak bemutatása, azonosító morfológiai tulajdonságok, összetévesztési lehetőségek ismertetése, a magok megtekintése, összehasonlítása

Vetés előtti magkezelési eljárások típusai, célja

Vetés előtti magkezelési eljárások (csávázás, kalibrálás, hőkezelés stb.) tanulmányozása üzemi körülmények között

Szaporításmódok: az ivaros és az ivartalan szaporítás fogalma, módjai, jellemzői

A talaj-előkészítés fogalma, munkái

A növényápolás fogalma, munkái
Növényvédelem, vegyszerhasználat
Betakarítás: a betakarítás módjai, időpontjai

Az állandó helyre vethető gyógynövények termesztéstechnológiája

Állandó helyre vethető gyógynövények termesztésének ismertetése: a növények általános jellemzése, környezeti igényük, fajtáik, talaj-előkészítésük, szaporításuk, ápolási munkáik, betakarításuk, tárolásuk, az elsődleges feldolgozás lehetőségei

Talajművelési, talaj-előkészítési gyakorlatok:

- A kitűzés és a területmérés eszközeinek ismerete és használata, szakmai számítások
- Ásó, kapa, gereblye és henger használata és karbantartása
- Talajművelő kisgépek (eke, rotációs kapa, kultivátor, kombinátor, borona, simító stb.) ismerete és használata
- Magvak előkészítése vetésre (keverés sorjelző növény magjával, áztatás, fagyasztás stb.)
- A vetés sűrűségének (db/fm) meghatározása
- A szükséges vetőmagadag (g/m^2 , kg/m^2 stb.) kiszámítása és kimérése
- A kézi és gépi vontatású vetőgépek ismerete, használata, beállítása
- Szakmai számítások, a vetőmag mennyiségének meghatározása

Növényápolási gyakorlatok: sor- és sorközkapálás kézi kapával, sorközművelés géppel, fejtrágyázás, növényvédő permetezések, gyakoribb kártevők és kórokozók, valamint kártételek és kórképek felismerése, speciális ápolási munkák

A palántaneveléssel termesztendő gyógynövények termesztéstechnológiája

Palántaneveléssel termesztendő gyógynövények termesztésének ismertetése: a növények általános jellemzése, környezeti igényük, fajtáik, talaj-előkészítésük, szaporításuk, ápolási munkáik, betakarításuk, tárolásuk, az elsődleges feldolgozás lehetőségei Talajművelési, talaj-előkészítési gyakorlatok:

- A kitűzés és a területmérés eszközeinek ismerete és használata, szakmai számítások
- Ásó, kapa, gereblye és henger használata és karbantartása
- Talajművelő kisgépek (eke, rotációs kapa, kultivátor, kombinátor, borona, simító stb.) ismerete és használata
- Palántanevelés szabadágyban: a szabadágy kimérése és kitűzése, előkészítése vetésre, a sorok kijelölése; magvetés kézzel, illetve kézi vetőgéppel; magtakarás; a palántaágy öntözése kannával, öntözőtömlővel, szórófejes berendezéssel; a háti és motoros növényvédő permetezőgépek ismerete és használata
- Palántanevelés fóliasátorban: magvetés a fóliasátor talajára; öntözés, párasítás, tápoldatozás; szellőztetés; gyomirtás kézzel, kapával; ritkítás, egyelés, tűzdelés; palántakiszedés, válogatás, csomagolás, szállítás

- Szakmai számítások, a vetőmag és palánta mennyiségének meghatározása
- Palánták előkészítése ültetésre
- A tenyészterület meghatározása, sorkijelölés
- Ültetés kézzel (ültetőfával) és géppel
- Ültetés utáni öntözés és pótlás

Növényápolási gyakorlatok: sor- és sorközkapálás kézi kapával, sorközművelés géppel, fejtrágyázás, növényvédő permetezések, gyakoribb kártevők és kórokozók, valamint kártételek és kórképek felismerése, speciális ápolási munkák

A vegetatív szaporítású gyógynövények termesztéstechnológiája Vegetatív szaporítású évelő gyógynövények termesztésének ismertetése: a növények általános jellemzése, környezeti igényük, fajtáik, talaj-előkészítésük, szaporításuk, ápolási munkáik, betakarításuk, tárolásuk, az elsődleges feldolgozás lehetőségei Talajművelési, talaj-előkészítési gyakorlatok:

- A kitűzés és a területmérés eszközeinek ismerete és használata, szakmai számítások
- Ásó, kapa, gereblye és henger használata és karbantartása
- Talajművelő kisgépek (eke, rotációs kapa, kultivátor, kombinátor, borona, simító stb.) ismerete és használata

A gyógynövények szaporításának gyakorlata (vegetatív szaporítás):

- Terjedő tövű gyógynövények (tárkony, rovarporvirág stb.) tőosztása: anyató kiszedése, anyató szétszedése, megtisztítása, fertőtlenítése, törészek elültetése
- Gyökeres dugvány előállítás: sima dugványok (fás vagy félfás) megszedése anya-tőről, sima dugvány előkészítése (lelevelezés, metszlap készítése, fertőtlenítés, visszavágás stb.), sima dugvány elültetése takaratlan, illetve fóliával takart talajba
- Tő körüli gyökeres sarjleválasztás és elültetés (pl. tárkony) vegetációban
- Sztóló felszedése, tisztítása, válogatása és elültetése

Növényápolási gyakorlatok: sor- és sorközkapálás kézi kapával, sorközművelés géppel, fejtrágyázás, növényvédő permetezések, gyakoribb kártevők és kórokozók, valamint kártételek és kórképek felismerése, speciális ápolási munkák

A fás szárú gyógynövények termesztéstechnológiája

Fás szárú gyógynövények termesztésének ismertetése: a növények általános jellemzése, környezeti igényük, fajtáik, talaj-előkészítésük, szaporításuk, ápolási munkáik, betakarításuk, tárolásuk, az elsődleges feldolgozás lehetőségei

Fás szárú gyógynövények ültetése, ápolási munkáinak elvégzése

Betakarítási munkák

Gyökérkiszedés ásóval, ekével

Hajtások (herba előállítás) vágása sarlóval vagy géppel (rendvágó, kaszával rakodó)

Virágok, virágzatok szedése kézzel (szedőfésűvel, pl. kamilla)

Termékek, magvak kétmenetes és egymenetes betakarítása

A gyógynövények feldolgozása és felvásárlása

Az elsődleges (termesztőüzemi) feldolgozás fogalma, célja, formái, jelentősége

A szárítás fogalma, célja, módjai

A szárítást előkészítő műveletek elvégzése:

- Gyökerek előkészítése szárításra (tisztítás, mosás, darabolás)
- Levelek (folium) fosztása drog előállítására (pl. borsmenta)

A természetes szárítás műveleteinek gyakorlása:

- Padlás, fóliasátor, egyéb helyiségek előkészítése szárításra
- Szárítókeret használata
- Növényanyag kiterítése, forgatása

A mesterséges szárítás műveletei: TSZP összeállítása, működtetése, folyamatos szárítás

Az illóolaj kinyerésének, lepárlásának fogalma, módjai, tanulmányozása

A csomagolás célja, módjai, az értékesítés szabályai

Csomagolhatóság (zsákolhatóság) meghatározása:

- Megszáradt növényanyag (drog) leszedése szárítókeretről, csomagolása
- Magtisztítás rostálással
- Magdrog zsákolása

Magtisztítás, magtisztító gépek használata és karbantartása: kalmárrosta, szeparátor

A gyógynövények felvásárlása, a hazai felvásárlás és értékesítés rendszere

Fűszernövény-termesztés megnevezésű tanulási terület a Gyógynövénytermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a fűszernövények termesztésének elméleti alapjait és gyakorlatát.

Fűszernövény-termesztés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a fűszernövény-fajok jelentőségét, környezeti igényei, termesztéstechnológiáját, gyűjtését, elsődleges feldolgozását. A gyakorlati tevékenységek elsajátításával pedig alkalmassá váljanak a termesztéstechnológiák munkaműveleteinek elvégzésére.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A fűszernövények jelentősége, csoportosítása

A fűszernövények fogalma, jelentőségük a gazdaságban és a táplálkozásban

A fűszernövények csoportosítása az életforma, a felhasznált növényi részek, a környezeti igények és a szaporításmód alapján

A fűszernövények magvainak, palántáinak és kifejlett egyedeinek, valamint az évszakon-ként változó gyomvegetáció felismerése

A termesztett fűszerek érzékszervi vizsgálata

A fűszerkeverékek

Az egyéves fűszernövények termesztése

Az egyéves fűszernövények termesztésének jelentősége, növénytani jellemzésük, ökológiai igényük

Az egyéves fűszernövények termesztéstechnológiájának ismertetése: növényváltás, tápanyagellátás, talaj-előkészítés, szaporítás, növényápolás és növényvédelem, betakarítás, áruvá készítés, szárítás, tárolás, fajták (ánizs, bazsalikom, borsikafű/csombor, fokhagyma, fűszerpaprika, kapor, kerti majoránna, konyhakömény, koriander, metélőhagyma, mustár-fajok, sáfrányos szeklice)

Talajművelési, talaj-előkészítési gyakorlatok:

- A kitérés és a területmérés eszközeinek ismerete és használata, szakmai számítások
- Kézi és gépi talaj-előkészítés
- Magvak előkészítése vetésre
- Sorok kijelölésének módjai
- Magvak állandó helyre vetése
- Magvetés palántaneveléshez, a palánták ápolási munkái
- Palánták kiültetése
- Vegetatív növényi részek előkészítése a szaporításhoz, ültetés
- Szakmai számítások, a vetőmag és a palánta mennyiségének meghatározása, ágyások területének kiszámítása

Növényápolási gyakorlatok: sor- és sorközkapálás kézi kapával, sorközművelés géppel, fejtrágyázás, speciális ápolási munkák

Növényvédelmi feladatok:

- A leggyakoribb kártevők és kórokozók, valamint kárképek és kórképek felismerése
- Agrotechnikai, fizikai, mechanikai és biológiai növényvédelmi eljárások alkalmazása
- Permetezési napló vezetése
- Szakmai számítások: vegyszeradag meghatározása az adott töménységű permetlé készítéséhez

A kétéves fűszernövények termesztése

A kétéves fűszernövények termesztésének jelentősége, növénytani jellemzésük, ökológiai igényük

A kétéves fűszernövények termesztéstechnológiájának ismertetése: növényváltás, tápanyagellátás, talaj-előkészítés, szaporítás, növényápolás és növényvédelem, betakarítás, áruvá készítés, szárítás, tárolás, fajták (angelika, petrezselyem, vöröshagyma, zeller)

Talajművelési, talaj-előkészítési gyakorlatok:

- A kitűzés és a területmérés eszközeinek ismerete és használata, szakmai számítások
- Kézi és gépi talaj-előkészítés
- Magvak előkészítése vetésre
- Sorok kijelölésének módjai
- Magvak állandó helyre vetése
- Magvetés palántaneveléshez, a palánták ápolási munkái
- Palánták kiültetése
- Vegetatív növényi részek előkészítése a szaporításhoz, ültetés
- Szakmai számítások, a vetőmag és a palánta mennyiségének meghatározása, ágyások területének kiszámítása

Növényápolási gyakorlatok: sor- és sorközkapálás kézi kapával, sorközművelés géppel, fejtrágyázás, speciális ápolási munkák

Növényvédelmi feladatok:

- A leggyakoribb kártevők és kórokozók, valamint kárképek és kórképek felismerése
- Agrotechnikai, fizikai, mechanikai és biológiai növényvédelmi eljárások alkalmazása
- Permetezési napló vezetése
- Szakmai számítások: vegyszeradag meghatározása az adott töménységű permetlé készítéséhez

Az évelő fűszernövények termesztése

Az évelő fűszernövények termesztésének jelentősége, növénytani jellemzésük, ökológiai igényük
Az évelő fűszernövények termesztéstechnológiájának ismertetése: növényváltás, tápanyag-ellátás, talaj-előkészítés, szaporítás, növényápolás és növényvédelem, betakarítás, áruvá készítés, szárítás, tárolás, fajták (fehér üröm, izsóp, kerti kakukkfű, lestyán, rozmaring, szurokfű, tárkony, torma, zsálya)

Talajművelési, talaj-előkészítési gyakorlatok:

- A kitűzés és a területmérés eszközeinek ismerete és használata, szakmai számítások
- Kézi és gépi talaj-előkészítés
- Magvak előkészítése vetésre
- Sorok kijelölésének módjai
- Magvak állandó helyre vetése
- Vegetatív növényi részek előkészítése a szaporításhoz, ültetés
- Szakmai számítások, a vetőmag mennyiségének meghatározása, ágyások területének kiszámítása

Növényápolási gyakorlatok: sor- és sorközkapálás kézi kapával, sorközművelés géppel, fejtrágyázás, speciális ápolási munkák

Növényvédelmi feladatok:

- A leggyakoribb kártevők és kórokozók, valamint kárképek és kórképek felismerése
- Agrotechnikai, fizikai, mechanikai és biológiai növényvédelmi eljárások alkalmazása
- Permetezési napló vezetése

- Szakmai számítások: vegyszeradag meghatározása az adott töménységű permetlé készítéséhez

Fontosabb meleg égvői fűszernövények

A növények rendszertani besorolása, növénytani jellemzőik, ökológiai igényük, felhasználásuk, termesztésük (babér, bors, fahéj, gyömbér, kurkuma, szegfűszeg, szerecsendió, vanília)

Fűszernövények hajtatása

Levél- és hajtásdrogként használatos alacsony növésű fűszernövények hajtatása cserépben

Az áttelelő, a helyrevetett és a palántázott fűszernövények fóliaalagút alatti hajtatása
Páratartalom, hőmérséklet és a szén-dioxid szabályozása a termesztőberendezésekben
Öntözés a termesztőberendezésekben

A fűszernövények betakarítása, áruvá készítése és tárolása

A biológiai és gazdasági érettség megállapítása

Fűszernövények betakarítása, áruvá készítése, szárítása, tárolása

Kertészeti ismeretek gyümölcstermesztőknek megnevezésű tanulási terület a Gyümölcstermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a növények termesztése során előforduló legfontosabb feladatokat, a termesztés gépesítésének lehetőségeit, és felhívja a tanulók figyelmét a tevékenységük jellegzetességeiből adódó munka- és környezetvédelmi feladatok jelentőségére.

Termesztési alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy az általános alapozás éghajlattani és talajtani témaköréhez kapcsolódva megismerteti a kertészeti termesztést befolyásoló talajművelési, trágyázási és öntözési eljárásokat és felhasználhatóságukat, és rávezeti a tanulót az eredményes termesztéshez nélkülözhetetlen növényvédelem és környezetvédelem kapcsolatára.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A kertészeti termesztés tárgyi feltételei

A kertészeti termesztésben előforduló termesztőberendezések (üvegházak, növényágyak, fóliás berendezések), kiegészítő építmények (tárolók), termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcsák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) Kertészeti földnemek, közegek.

Talajművelés

A talajművelés célja és alapelvei

Talajművelési eljárások, eszközök, gépek: szántás, tárcsázás, kultivátorozás, boronálás, simítózás, hengerezés, a talajmaró és a mélylazító használata Talajművelési rendszerek kialakítása

Trágyázás

A trágyázás célja

A trágyafélék csoportosítása: szerves trágyák (istállótrágya fogalma, összetétele, kezelése, tárolása, hígtrágya, zöldtrágya, egyéb szerves trágyák), műtrágyák (nitrogén-, foszfor-, káliumtartalmú műtrágyák, mikroelemtrágyák jellemzői, használatuk lehetőségei és tárolásuk)

Trágyázási módok

A trágyafélék tárolási módjai, a trágyázás környezetvédelmi vonatkozásai

Öntözés

Az öntözés jelentősége

Az öntözés célja: vízpótló, kelesztő, frissítő, párasító, nedvességtároló, talajátmosó, trágyázó, beiszapoló, színező és fagy elleni öntözés

Az öntözővíz tulajdonságai: ásványisó-tartalma, keménysége, hőfoka és szennyezettsége

Öntözési módok: felületi, esőszerű, altalaj- és mikroöntözés

Az öntözés időpontjának és az öntözővíz mennyiségének meghatározása (öntözési norma, idénynorma, öntözési forduló)

Növényvédelem

A növényvédelem jelentősége, feladata

A növényeket károsító élő szervezetek (vírusok, baktériumok, gombák, állati kártevők) legfontosabb jellemzői

A kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényei

Növényvédő szerek ismerete, felhasználása, tárolása

Permetlé-összetétel számítása

A permetlé készítésének szabályai, permetlevek bekeverése (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)

A növényvédelem módjai, előrejelzés, megelőzés, védekezés

A környezetvédelem szerepe a növényvédelemben

Komplex és integrált növényvédelem

Műszaki és munkavédelmi ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki ismeretek átadásán túl a kertészetben használt erő- és munkagépek, eszközök működési elvének, szerkezetének megismertetése. További cél, hogy a tanulók elsajátítsák a kertészetben alkalmazott kéziszerszámok, eszközök készségi szintű

használatát, a gépek, berendezések szakszerű üzemeltetését, az egyszerűbb javítások elvégzését, az eszközök, berendezések, gépek karbantartását. A tantárgy az általános alapozás munka-, tűz- és környezetvédelem témaköréhez kapcsolódva komplex ismeretanyagot biztosít a munka- és környezetvédelmi szempontoknak megfelelő kertészeti munkavégzéshez.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szerszám- és anyagismeret

A műhely kéziszerszámai, alkalmazásuk a gyakorlatban

A gépek anyagai, megmunkálhatósága

Kötésmódok (oldható, nem oldható)

Anyagismeret (fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok tulajdonságai, felhasználásuk)

Gépelemek, szerkezeti egységek

A legfontosabb gépépítő egységek (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek) feladata, fajtái, jellemzői, működésük, karbantartásuk, jellegzetes meghibásodásuk

Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerék-hajtás), áttétel

Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik

Belső égésű motorok

Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése

Az üzemanyag-ellátó, a kenési és a hűtési rendszerek, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása. Légtelenítés, hidegindítás, indítások gyakorlása

A motorok hűtése, a vízhűtő rendszer működése, karbantartása

Erőgépek

Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, végrehajtás, járókerék)

Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet

A jároszerkezet és a kormányzás

A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása

A járművek elektromos berendezései

Az akkumulátor működése, karbantartása

Indítómotor, generátor, gyújtórendszer, világítóberendezések, üzemeltetésük, karbantartásuk

Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlata

Erőgépek és munkagépek összekapcsolása

A hárompontfelfüggesztés és állítási lehetőségei

Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás
Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása
A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése

Járművillamosság, villanymotorok

A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok) Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése

Villanymotorok működési elve, szerkezete, fajtái, üzemeltetése, biztonságtechnikája

A kertészeti termesztés gépei

A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák)

Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása

A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légorlasztásos és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük, szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai)

A szállítás, rakodás gépei (biztonsági előírásaik, a traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása, billenthető pótkocsik üzemeltetése, traktoros és önjáró homlokrakodók, kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása, karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények, elektromos és gázüzemű rakodók)

Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása, öntözési módok, tápanyag-utánpótlás öntözéssel, mikroöntözés)

A gyümölcs- és szőlőtermesztés eszközei, gépei

Gyümölcsstermesztés:

- Gyümölcsfaiskola csemete- és oltványnevelése: vető-, ültető-, sorközművelő, ki-emelő-, csemete- és oltványcsomagoló, valamint oltógépek, a gépek üzemeltetése
- Gyümölcsstelepítés, területrendezés: a tereptisztítás, a tereprendezés, a telepítés (gödörfúrók, hidrofúrók) és a támrendszerépítés gépei, működés közbeni megtekintésük, üzemeltetésük

- Metszés: a szelektív metszés és a nyessedékhasznosítás gépei, síkfalmetszők. Kézi metszőollók karbantartása, élezése. Pneumatikus metszőollók felszerelése, üzemeltetése, karbantartása. Síkfalmetszők működés közbeni megfigyelése. Motoros fűrészek alkalmazása.
- Gyümölcsbetakarítás: segédeszközös betakarítás, segédgépes betakarítás, teljesen gépesített betakarítás, gyümölcszállítás, a gépek üzemeltetése
- Gyümölcsmanipulálás és tárolás: felrakó-, tisztító-, selejtező-, válogató- (osztályozó-) és csomagológépek és berendezések, a gyümölcsök tárolása (tárolási módok, tárolótípusok), a gépek üzemeltetése

Szőlőtermesztés:

- Csemete- és oltványnevelés: ültető-, kiemelő-, oltó- és oltványcsomagoló gépek
- A telepítés, támrendszerépítés gépei
- Ültetvényápolás: a metszés és a nyessedékfeldolgozás gépei, eszközei
- Betakarítás: szüretelő- és szállítógépek, eszközök
- Feldolgozás: a szőlőfogadás gépei, zúzó, bogyózók, zúzó-bogyózók, cefreszivattyúk, mustleválasztók (statikus, dinamikus), szőlősajtók, segédanyag-adagoló be-rendezések, a must tárolása

A kertészeti munkavégzés biztonságtechnikája

A kézi munkavégzés során használt eszközök, gépek biztonságos használatának szabályai

Erőgépek, munkagépek biztonságos üzemeltetésének szabályai

A növényvédelem biztonsági szabályai:

- A növényvédő szerek vásárlásának, használatának személyi feltételei
- Az előkészítés (bekeverés), kijuttatás és tárolás általános biztonságtechnikai előírásai, környezetvédelmi vonatkozásai
- A szabadföldi és zárttéri növényvédelem biztonságtechnikai szabályai, környezet-védelmi vonatkozásai
- Szermaradványok, csomagolóanyagok kezelése
- Védőfelszerelések használata, karbantartása, elsősegélynyújtás növényvédőszer-mérgezéskor

A gyümölcsstermesztés, áruvá készítés, feldolgozás és tárolás munkavédelmi és higiéniai ismeretei

A szőlőtermesztés munkavédelmi és higiéniai ismeretei

Környezet- és természetvédelem

A környezetvédelem fogalma, feladatai, jogi szabályozása, szervezetek

A talajvédelem, erózió, defláció, talajok szennyeződése, az öntözés, műtrágyázás, vegyszeres növényvédelem hatása

A víz védelme, szennyeződésének forrásai, a megelőzés lehetőségei, víztisztítási lehetőségek

A levegő tisztaságának védelme, a levegő szennyezettsége, a légszennyezés folyamata, a levegőtisztaság megóvásának lehetőségei

Erdő- és vadvédelem

Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosításuk, ártalmatlanításuk, újrahasznosításuk eljárásai, veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk Környezetvédelmi károk és bírságolás

A természetvédelem feladata, jelentősége

Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok

A kertész lehetőségei a környezetvédelem területén: környezetbarát anyaghasználat, természeti erőforrások megőrzése, élőhelyek bővítése, takarékos vízgazdálkodás, környezetbarát, energiatakarékos technológiák a kertészetben

A talajvédelem jelentősége a kertészeti termesztés során

Talajművelés, talajfertőtlenítés, speciális tápközegek használata

Gyümölcs- és szőlőtermesztés megnevezésű tanulási terület a Gyümölcsstermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a gyümölcs- és szőlőtermesztés elméleti alapjait és gyakorlatát.

Gyümölcsstermesztés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a gyümölcsstermesztés jelentőségét, helyzetét, a gyümölcsstermő növényeket, szaporítási módjait, az ápolási munkákat és a betakarítás módjait, a különböző gyümölcsfajok gazdasági és táplálkozási jelentőségét, környezeti igényeit, termesztéstechnológiáját. A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a különböző gyümölcsfajok termesztéstechnikai munkafolyamatainak helyes megválasztását és a leggyakoribb munkaműveleteket.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A gyümölcsstermesztés jelentősége, helyzete, a gyümölcsstermő növények csoportosítása, növényi részek jellemzése

A gyümölcsstermesztés táplálkozás-élettani és gazdasági jelentősége

A gyümölcsstermesztés hagyományai Magyarországon Termőtájak

A gyümölcsstermesztés és -értékesítés helyzete

A gyümölcsstermő növények csoportosítása külső testalakulás szerint (fák, cserjék, félcserjék, dudvásszárúak)

Csoportosítás növénytani és gyakorlati szempontból

A gyümölcstermő növény részei: gyökér, törzs, korona és részei

A gyümölcstermő növények termőrészei almagyümölcsűek, csonthéjasok, héjasok, bogyós gyümölcsűek esetében

A gyümölcsfa részeinek, termőrészeinek felismerése: gyökér, gyökérnyak, gyökérsarj, tő-sarj, hajtás, inda, vessző, dárda, sima termőnyárs, tövises termőnyárs, bokrétás termőnyárs, hosszú termővessző, teljes termővessző, hiányos termővessző, gally, termőgally, ág, törzs, korona, rügy, virág, termés (mag)

A faj, fajta fogalma, az alany és a fajta használata a gyümölcsstermesztésben

Gyümölcsös telepítése, a gyümölcstermő növények szaporítása

A gyümölcsös telepítése:

- A termőhelyi adottságok: éghajlati tényezők, talajadottságok, domborzat és fekvés szerepe az ültetvény létesítésében
- Biológiai tényezők szerepe
- A gazdasági viszonyok: közgazdasági tényezők, piaci lehetőségek
- Üzemi viszonyok
- A gyümölcsös telepítésének személyi, tárgyi feltételei
- A gyümölcsös típusai: nagy és kis árutermelő gyümölcsösök; házikert, hétvégi kert
- Ültetési rendszerek, az ültetvény térállása
- A gyümölcsös telepítésének folyamata: tervezés, telepítés-előkészítés, telepítés (ideje, módja, menete, szervezése), telepítést követő munkák
- A telepítés előkészítése: területrendezés, talajjavítás, talajfertőtlenítés, talaj-előkészítés, a fák helyének kitűzése
- Számítási feladatok: terület számítása, a telepítéshez szükséges anyagok mennyisége
- A telepítés: az ültetési anyag átvétele, fák előkészítése az ültetéshez (gyökérmetszés, pépezés), gyümölcsfák ültetése, telepítést követő munkák (védelem, telepítés nyilvántartása)
- Támberendezés készítése, karbantartása

A gyümölcstermő növények szaporítása:

Az ivaros szaporítás technológiai folyamata: mag begyűjtése, tisztítása, tárolása, magvetés helye, ideje, módja, ápolási munkák, átültetés nevelőtáblába

Az ivartalan szaporítási módok technológiai folyamatai: gyökereztetéses szaporítási módok (dugványozás, bujtás), növényi részek összenövesztésével történő szaporítási módok (oltás, szemzés), mikroszaporítás

A gyümölcstermő növények alanyai

A gyümölcsfaiskola: a faiskola létesítésének feltételei, részei, a szaporítóanyag előállításának folyamata a faiskolában, faiskolai nyilvántartások

Gyümölcsfaiskolai gyakorlat:

- A gyümölcsfaiskola részeinek megismerése
- Ivaros és ivartalan szaporítási módok gyakorlása

Oltványok készítése kézbentartással: gyümölcsfa alanyok előkészítése, oltóvesszők meg-szedése, kötegelése, címkézése, oltás kézzel és géppel, oltványok elhelyezése, gondozása
Oltványok készítése szemzéssel: hajtószemzés, alvószemzés, chip-szemzés

Gyümölcsfélék termőfelületének kialakítása, fenntartása

Az alakító és a fenntartó metszés célja

A metszés ideje, kivitelezési módja, sebkezelés, nyesedékeltávolítás

A korona alakítását befolyásoló tényezők (életkor, faj, fajta, talaj- és éghajlati viszonyok)

A metszés és hajlítás biológiai alapjai, a metszés elemei

A metszést kiegészítő eljárások (a hajtások csavarása, a vesszők lehajlítása, leívelése)

A metszémódok hatása a növekedésre, termőrészképződésre

A termőegyensúly

Koronanevelés és művelési mód, a legelterjedtebb koronaformák kialakítása:

- Hagyományos koronaformák kialakítása az 1–3. évben
- Intenzív koronaformák kialakítása az 1–3. évben
- A fás- és zöldmetszések a koronaalakítás során
- A metszést kiegészítő eljárások alkalmazása a koronák kialakítása során
- Hagyományos művelésmódú bogyósok termőfelületének kialakítása
- Intenzív művelésmódú bogyósok termőfelületének kialakítása

A gyümölcsfák termőfelületének fenntartása: a termőfelület fenntartásának módszerei (ritkító metszés, ifjító metszés, átoltás, tő- és gyökérsarjak eltávolítása, zöldmetszések), sebek kezelése, a nyesedék eltávolítása, a termőfelület mérése, gyümölcsritkítás, természabszabályozás

Gyümölcsösök tápanyagellátása, talajművelése, öntözése

Gyümölcsösök tápanyagellátása:

- A tápanyagellátás célja
- A tápanyagellátást befolyásoló tényezők
- A tápelemek szerepe a gyümölcsstermő növények tápanyagellátásában
- A tápanyag-ellátottság hatása a gyümölcs minőségére
- A gyümölcsös trágyázásának ideje, módjai (szerves-, műtrágyázás)
- Szervestrágyázás: istállótrágyázás; trágyalé, komposzt, szerves hulladék kijuttatása és bedolgozása; zöldtrágyázás
- Műtrágyázás: szilárd műtrágyák kijuttatása, bedolgozása; folyékony műtrágyák használata
- A kijuttatandó trágya mennyiségének meghatározása
- A talajművelés, célja, jelentősége, feladata, módjai (mechanikai, vegyszeres, biológiai vagy talajtakarásos), menete
- Mechanikai talajművelés: telepítés előtti tereprendezés, talajforgatás, telepítés utáni talajművelés (tárcsázás, kultivátorozás, talajmarózás, boronálás)
- Kémiai (vegyszeres) talajművelés: gyomirtó szer megválasztása, bekeverése, kijuttatása, bedolgozása

- Biológiai talajművelés: füvesítés, zöldtrágyázás, talajtakarás
- Az öntözés célja, jelentősége
- A gyümölcsstermő növények vízigénye
- Az öntözés időpontjai
- Öntözési célok a gyümölcsstermesztésben (vízpótló, frissítő, kondicionáló, színező stb.)
- Öntözési módok a gyümölcsstermesztésben: árasztó, barázdás, mikroöntözés (csepegtető, miniszórófejes, mikroszórófejes miniesőztető, mikroesőztető), esőszerű öntözés
- Öntözési módok tanulmányozása a gyümölcsstermő ültetvényekben (árasztó, barázdás, mikroöntözés, esőszerű öntözés)
- Öntözési munkaműveletek gyakorlása (telepítés, tápoldatozás)

Gyümölcsstermő növények növényvédelme

A gyümölcsfélék általános károsítói: élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok

A növényvédelem célja, jelentősége, feladata (a károsítók felismerése, az elterjedés megakadályozása, előrejelzés, megelőző, gyógyító védekezés)

A növényvédelem módjai: karantén, hatósági intézkedések, természetstechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai, biotechnikai védekezés

A komplex és integrált növényvédelem fogalma

A leggyakoribb kártevők, kór- és kárképek, gyomnövények felismerése

Permetlé-összetétel számítása

A növényvédelmi eljárások tanulmányozása

Kézi és gépi vegyszeres növényvédelem a munkavédelmi és környezetvédelmi előírások betartásával

Karbantartás, hulladékkezelés, nyilvántartás

Permetezési naptár készítése, permetezési napló vezetése

A gyümölcs betakarítása, áruvá készítése, tárolása

Betakarítás:

- A szedés időpontját befolyásoló tényezők
- A szedési idő meghatározása, a szüret előkészítése, szervezése, módjai, eszközei
- A gyümölcsfélék (almatermésűek, csonthéjasok, héjasok, bogyós gyümölcsűek) kézi szedése, a szedés technikája, módjai
- A gyümölcsfélék gépi betakarításának, szállításának tanulmányozása

Áruvá készítés:

- A gyümölcs áruvá készítésének célja
- Az áruvá készítés módjai, menete, szervezése
- A gyümölcsfélék kézi válogatása, osztályozása, csomagolása
- A gyümölcsfélék gépi válogatásának, osztályozásának, csomagolásának tanulmányozása, az egyes munkaműveletek begyakorlása
- A gyümölcstárolás célja, jelentősége, az átmeneti és tartós tárolás módjai, menete

- Termésbecslés, betakarítási terv készítése, gyümölcsök szedési érettségének megállapítása
- A gyümölcsfélék tárolási módjainak (átmeneti és tartós) tanulmányozása, egyes munkaműveletek begyakorlása (tárolóhelyiségek előkészítése, betárolás, tárolók kezelése, kitárolás)

Faiskolai munkák

A munkafolyamatok és gépesítésük tanulmányozása

Oltványok minősítése (leltározása), kitermelése, beszállítása, vermelése

A faiskolai termékek ideiglenes tárolása, osztályozása, csomagolása

Az ültetési anyag szabványai

Az ültetési anyag értékesítése faiskolai árudában és nagybani értékesítés

Az almatermésűek termesztése, a csonthéjasok termesztése

Almatermésűek termesztése:

- Az almatermésűek (alma, körte, birs, naspolya) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya
- A termesztés feltételei, igényei, termőtájak
- Javasolt fajták, alanyok
- Ültetvények létesítése
- Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák, kialakításuk
- A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás
- Talajmunkák, trágyázás, öntözés
- Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
- Az almatermésűek szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása
- Lehetséges tárolási és feldolgozási módok
- A csonthéjasok (őszibarack, kajszi, cseresznye, meggy, szilvák) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya
- A termesztés feltételei, igényei, termőtájak
- Javasolt fajták, alanyok
- Ültetvények létesítése
- Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák, kialakításuk
- A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás
- Talajmunkák, trágyázás, öntözés
- Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
- A csonthéjasok szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása
- Lehetséges tárolási és feldolgozási módok

A héjasok termesztése, a bogyógyümölcsűek termesztése

Héjasok termesztése:

- A héjasok (dió, mandula, mogyoró, gesztenye) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési iránya

- A termesztés feltételei, igényei, termőtájak
- Javasolt fajták, alanyok
- Ültetvények létesítése
- Telepítési formák, alkalmazott faalakok és koronaformák, kialakításuk
- A termőfelület fenntartása, ritkító metszés, ifjítás, termésritkítás
- Talajmunkák, trágyázás, öntözés
- Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
- A héjasok szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása
- Lehetséges tárolási és feldolgozási módok
- A bogyósok (málna, szamóca, ribizskék, köszméte, ribiszke-köszméte fajhibridek, szeder, szeder málna) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési irány
- A termesztés feltételei, igényei, termőtájak
- Javasolt fajták, alanyok
- Ültetvények létesítése
- A termőfelület kialakítása, fenntartása
- Talajmunkák, trágyázás, öntözés
- Legfontosabb betegségek, kártevők, az ellenük való védekezés
- A bogyósok szedése, válogatása, osztályozása, csomagolása, szállítása
- Lehetséges tárolási és feldolgozási módok

Különleges gyümölcsök termesztése

- A különleges gyümölcsfajok (fekete bodza, húsos som, rózsza, áfonya, fekete berkenye, kivi, homoktövis, japán körte) termesztésének jelenlegi helyzete, fejlesztési irány
- A termesztés feltételei, igényei, termőtájak
- Javasolt fajták, alanyok
- Ültetvények létesítése
- Telepítés
- A termőfelület kialakítása, fenntartása
- Talajmunkák, trágyázás, öntözés
- Legfontosabb betegségek, kártevők
- A különleges gyümölcsfajok szedése

Szőlőtermesztés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a szőlőnövény gazdasági és táplálkozási jelentőségét, környezeti igényeit, termesztéstechnológiáját, és képesek legyenek a szőlő termesztéstechnikai munkafolyamatainak helyes megválasztására, a leggyakoribb munkaműveletek elvégzésére.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A szőlőtermesztés jelentősége, a szőlőnövény, a szőlő környezeti igénye

A szőlőtermesztés jelentősége, helyzete

A szőlő származása, rendszertani besorolása

A szőlőnövény felépítése: vesszők, hajtásrendszer, a rügyek felépítése, virágtípusok, a szőlőtőke részei

A szőlőtőke részeinek felismerése (talpgyökér, oldalgyökér, harmatgyökér, gyökérnyak, tőkenyak, tőkealap, tőkefej, comb, világos rügy, sárszem, termőhajtás, ugarhajtás, fattyú- vagy fejhajtás, nyak- vagy tőkehajtás, vadhajtás, hónalj hajtás, vitorla, kacs, vessző, bak, cser, csap, biztosítócsap, ugarcsap, rövidcsap, hosszúcsap, félszálvessző, szálvessző, törzs, kar, levél, virág, termés)

A szőlő táplálkozás-élettani, gazdasági jelentősége

Borvidékek, bortermő helyek, a hegyközségi törvény szerepe az ágazat fejlődésében

A szőlő környezeti igénye: a szőlő életműködése, az éghajlat hatása a szőlőtermesztésre, a talaj hatása a szőlőtermesztésre

A gazdasági környezet hatása a szőlőtermesztésre

Szőlőfajták

A faj, fajta fogalma

A fajták szerepe a szőlőtermesztésben, a fajták megválasztása, fajtaarányok

Csemegeszőlő- és borszőlőfajták, alanyfajták, direkttermő és interspecifikus fajták

Szőlőfajta-ismeret: a fajták felismerése, megnevezése

A szőlő szaporítása

A szaporítás módjai, mikroszaporítás elterjedése

Törzsültetvények jelentősége, növényvédelmi hatása

Európai vessző előállítás (begyűjtés helye, ideje)

A vessző tárolása és növényvédelmi vonzata

A szaporításra alkalmas vessző szabványa

Az európai vessző iskolázása, módjai, ápolása, felszedése

Alanyvessző előállítás, alanyfajták ismerete (mésztűrés, filoxéra-ellenállóság)

Alanytelep éves ápolási munkái

Az oltványkészítés műveletei, oltványok készítése (alany- és oltóvesszők előkészítése, kézben oltás, gépi oltás)

Előhajtás, edzés

Oltványok iskolázása

Gyökeres oltványok felszedése, szabványok

Szaporítóanyag in vitro előállítás

Művelési módok

A tőkeművelésmódok fogalma, csoportosítása

A tőkeformát kialakító tényezők

A korszerű tőkeformák jellemzése, bemutatása
A hagyományos tőkeformák jellemzése, bemutatása

Szőlőültetvény létesítése

A szőlőültetvény létesítésének feltételei, a telepítési program, a telepítési terv

Az ültetvénytelepítések előkészítése (tereprendezés, talajmintavétel, talajelőkészítés, a tőkék helyének kitűzése, a szaporítóanyag előkészítése)

Az ültetés ideje, módja, menete, szervezése, ültetés gödörbe, kézfúróval, hidrofúróval, fóliatakarással

Az ültetés befejező munkái (felcsirkézés, az ültetés minőségének ellenőrzése, törzskönyvezés)

A telepítés gondozása

A szőlőültetvény táंबरendezései, a táंबरendezések típusai és jellemzésük

A táंबरendezések anyagai, építésük, karbantartása, felújítása, táंबरendezés-típusok tanulmányozása, építése (az oszlopok beállítása, karózás, huzalozás)

A szőlő metszése, tőkepótlási eljárások

A metszés célja, jelentősége

A metszés biológiai alapjai (polaritás, termőegyensúly, a rügyek termékenysége, megterhelés, a rügyek helyzete, a metszésmódok elemei)

A metszésmódok (rövidmetszések, hosszúmetszések)

A metszés menete (felkészülés a metszésre, a metszésmód meghatározása, korszerű és hagyományos tőkeformák alakító és fenntartó metszése):

- Alakító metszés: törzsnevelés, a karok kialakítása, a termőalapok kialakítása
- Fenntartó metszés: termő szőlőültetvények kézi és gépi metszése

A metszés utáni munkák (a venyige eltávolítása, a táंबरendezés karbantartása, törzs- és karkötözés, a szálvesszők lekötése, harmatgyökerezés)

Tőkepótlási eljárások:

- Fiatal szőlők pótlási módjai
- Termő szőlők pótlási módjai: bujtás, döntés
- Zöldoltás

A szőlő zöldmunkái, talajmunkái

Zöldmunkák:

- A zöldmunkák fogalma, szerepe, jelentősége, csoportosítása
- A korszerű művelésű nem termő és termő szőlők zöldmunkái
- A hagyományos művelésű szőlők zöldmunkái
- Az elemi kárt szenvedett szőlők hajtáskezelése
- Zöldmunkák végzése: törzstisztítás, hajtásválogatás, kötözés, hajtásrögzítés huzalos támasz mellett, fészülés, csonkázás, hónaljzás, termőhajtások bekurtítása, fürtrítkezés, levelezés, gyűrűzés

Talajmunkák:

- A talajmunkák célja, jelentősége, csoportosítása (szélessoros szőlők művelése, hagyományos művelésű szőlők művelése)
- Szélessoros homok, kötött talajú szőlők művelése
- A vegyszeres gyomirtás
- Talajmunkák a hagyományos szőlőben
- A talajművelési eljárások várható alakulása a szőlőben
- Talajművelési eljárások tanulmányozása (mechanikai, vegyszeres, biológiai)
- Sorközök gépi művelése (mélylazítás, szántás, tárcsázás, fűápolás)
- A sorok kapálása, vegyszerezés, gépi művelés, takarás

A szőlő tápanyagellátása, öntözése, növényvédelme

Tápanyagellátás:

- A szőlő tápanyagellátásának célja, jelentősége, ideje, módja, menete
- A tápelemek szerepe, aránya
- A tápanyag-gazdálkodás anyagai
- A tápanyagfelvételre ható természeti tényezők
- A tápanyag-gazdálkodás rendszere (készlettrágyázás, alaptrágyázás, fenntartó vagy kiegészítő trágyázás)
- A tápanyagok felhasználása
- Szerves- és műtrágyázás, a tápanyagok kézi és gépi kijuttatása

Öntözés:

- A szőlő öntözésének célja, jelentősége
- Az öntözés hatása a tőke növekedésére, termékenységére, a termés minőségére
- A természeti tényezők hatása az öntözésre
- Az öntözés idejének, gyakoriságának, az öntözővíz mennyiségének meghatározása
- Öntözési módok a szőlőültetvényben, öntözési módok tanulmányozása, öntözőgépek beállítása, üzemeltetése
- Az öntözés menete, szervezése

Növényvédelem:

- A szőlő növényvédelmének célja, jelentősége
- A szőlő védelmének módjai (agro- és fitotechnikai, mechanikai, kémiai, biológiai szőlővédelem)
- A földi és légi növényvédelem jellemzői
- Növényvédő szerek a szőlő növényvédelmében
- Növényvédelmi előírások
- A szőlő károsítói (élettani és fertőző betegségek, kártevők, gyomok)
- A leggyakoribb kártevők, kór- és kárképek gyomnövények felismerése
- Permetlé-összetétel számítása
- A növényvédelmi eljárások tanulmányozása
- Kézi és gépi vegyszeres növényvédelem a munkavédelmi és környezetvédelmi előírások betartásával

A szőlő betakarítása, feldolgozása

Betakarítás:

- A szőlő érettségének megállapítása
- A szüret előkészítése
- Az étkezési és a borszőlő szedése
- A szőlő gépi betakarításának tanulmányozása
- Az étkezési szőlő manipulálása, csomagolása
- A szőlő szállítása tárolóba, feldolgozóba
- A kézi és a gépi szüret szervezése

Feldolgozás:

- Előkészületi munkák
- A borszőlő feldolgozása
- A csemegeszőlő áruvá készítése

Parkfenntartás megnevezésű tanulási terület a Parképítő és -fenntartó szakma-irány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a különböző zöldfelületek és kerttechnikai elemek fenntartásának folyamataival, a kertészet és a parképítés, parkfenntartás gépeivel, azok kezelésével és karbantartásával. Tudatosítja a tanulóknak a munka- és környezetvédelmi, valamint a fenntarthatósági szempontokat, és betekintést nyújt a vállalkozás mindennapi tevékenységeihez szükséges adminisztratív feladatokba.

Munka- és környezetvédelem tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános alapozás munka-, tűz- és környezetvédelem téma-köréhez kapcsolódó komplex ismeretanyag átadása a munka- és környezetvédelmi, valamint a fenntarthatósági szempontoknak megfelelő parképítői és parkfenntartói munkák elvégzéséhez.

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Munkavédelmi szabályozás

- A munkavédelmi törvény, jogszabályok
- Gépkönyv, használati és kezelési utasítás
- Technológiai dokumentáció, leírás, utasítás
- Műveleti és munkahelyi utasítás

Balesetelhárítás

- A balesetek bejelentése, kivizsgálása, dokumentálása
- Baleseti ellátás, rehabilitáció

A munkaeszközökre vonatkozó általános követelmények
Biztonsági berendezések, védőburkolatok
Biztonsági szín- és alakjelek
Az anyagmozgatás általános szabályai
Az anyagtárolás általános szabályai
Tartályokban, aknában, magasban végzett munkák általános szabályai
Az elsősegélynyújtó alapvető feladatai (az első ellátás nyújtása, a veszélyes behatás megszakítása, a sérült biztonságba helyezése)

Munkaegészségtan

Az üzemek, munkahelyek telepítésének, elrendezésének, berendezésének általános követelményei
Munkahelyi klíma, hőmérséklet, nedvességtartalom, légsebesség, légszennyezettség
Légzésvédők fajtái és használata
Munkahelyek világítása, természetes és mesterséges világítás
Színdinamikai kérdések, a munkahely színezésének élettani, lélektani hatása a munkateljesítményre
Üzemi létesítmények, egészségügyi és szociális létesítmények hatása, következményei
Zaj- és rezgéshatás
Mérgezések, fertőzések
A foglalkozási betegségek megelőzésének módszerei
Alkalmassági vizsgálat (előzetes, időszakos)
Egészségügyi könyv
Nők és fiatalok védelme

Az ergonómia fogalma és feladata, az ember és a gépkialakítás kapcsolatának jelentősége a hatékony és az egészséges munkavégzés szempontjából A témakör részletes kifejtése

Kertészeti munkavédelem

Veszélyes anyagok kezelése, tárolása, a munkavégzés általános szabályai
A villamos áram élettani hatása, szabad vezeték közelében végzett munkák
Villámvédelem, villámhárító berendezések
A kertészeti termesztés, parképítés technológiai munkáinak biztonsági szabályai
Szabadszíves kézi és gépi munkák biztonságtechnikája, biztonságos eszközhasználat
Munkagépek felszerelése, használata
Kézi munkák során használandó védőfelszerelések

Erőgépek, munkagépek biztonságos üzemeltetésének szabályai, az üzembe helyezési eljárás jelentősége

Növényvédő szerek vásárlásának, használatának személyi feltételei

Az előkészítés (bekeverés), kijuttatás és tárolás általános biztonságtechnikai előírásai, környezetvédelmi vonatkozásai

A szabadföldi és zárttéri növényvédelem biztonságtechnikai szabályai, környezetvédelmi vonatkozásai

A szermaradványok, csomagolóanyagok kezelése

Védőfelszerelések használata, karbantartása, elsősegélynyújtás növényvédőszer-mérgezéskor

Áru- és vagyonvédelem

Tűzvédelem

Tűzvédelmi jogszabályok, irányító szervek, tűzoltóságok

Tűzvédelmi oktatás, tűzriadó-terv

Gépek és létesítmények tűzbiztonsági szabályai

Gázpalackok, gázkészülékek kezelésének biztonsági szabályai

Környezet- és természetvédelem

A talajvédelem, erózió, defláció, talajok szennyeződése, az öntözés, műtrágyázás, vegyszeres növényvédelem hatása

A víz védelme, szennyeződésének forrásai, megelőzés lehetőségei, víztisztítási lehetőségek

A levegő tisztaságának védelme, levegő szennyezettsége, a légszennyezés folyamata, a levegőtisztaság megóvásának lehetőségei

Erdő- és vadvédelem

Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosításuk, ártalmatlanításuk, újrahasznosításuk eljárásai, veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk Környezetvédelmi károk és bírságot

A természetvédelem feladata, jelentősége

Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok

Fenntarthatóság

Környezetbarát anyaghasználat a parképítésben

Természeti erőforrások megőrzése, élőhelyek bővítése a parképítésben

Parképítők, érdekvédelmi szervezeteik, kormány és társadalom együttműködése a fenntarthatóság érdekében

Green City alapelvek

Talajvédelem és takarékos vízgazdálkodás a parképítésben

Környezeti szempontból helyes technológiák használata, energiatakarékos megoldások a parképítésben

A parképítők felelőssége a megbízók szemléletformálásában

Műszaki ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki ismeretek átadásán túl a parképítésben és -fenntartásban használt erő- és munkagépek, eszközök működési elvének, szerkezetének megismertetése, További cél, hogy a tanulók képesek legyenek a parképítésben és -fenntartásban alkalmazott kéziszerszámok, eszközök készségszintű használatára, a gépek, berendezések szakszerű üzemeltetésére, az egyszerűbb javítások elvégzésére, az eszközök, berendezések, gépek karbantartására.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szerszám- és anyagismeret

Műhely kéziszerszámainak megismertetése, a használat gyakorlása

A gépek anyagai, megmunkálhatóságuk

Kötésmódok (oldható, nem oldható)

Anyagismeret (fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok) tulajdonságai, felhasználásuk

Gépelemek, szerkezeti egységek

A legfontosabb gépépítő egységek megismertetése (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek), feladata, fajtái, jellemzői, működése, karbantartása, jellegzetes meghibásodása

Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerék-hajtás), áttétel

Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzői

Belső égésű motorok

Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése

Az üzemanyag-ellátó, a kenési és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása, légtelenítés. Hidegindítás, indítások gyakorlása

A motorok hűtése, a vízű hűtési rendszer működése, karbantartása

Erőgépek

Az erőgépek erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, végrehajtás, járókerék)

Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet

A járószerkezet és a kormányzás

A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása Az
akkumulátor működése, karbantartása

Indítómotor, generátor, gyújtórendszer, világítóberendezések, ezek üzemeltetése, karban-
tartása

Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlása

Erőgépek és munkagépek összekapcsolása

A hárompont-felfüggesztés és állítási lehetőségei

Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás

Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása

A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése

Járművillamosság, villanymotorok

A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok) Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése

Villanymotorok működési elve, szerkezete, fajtái, üzemeltetése, biztonságtechnikája

Termesztés gépei

A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák)

Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása

A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légporklasztásos és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük, szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai)

A szállítás, rakodás gépei (biztonsági előírásaik, a traktoros pótkocsik felépítése, csatlakoztatás, vontatás gyakorlása, billenthető pótkocsik üzemeltetése, traktoros és önjáró homlok-rakodók, kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása, karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények, elektromos és gázüzemű rakodók)

Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása, ön-tűzési módok, tápanyag-utánpótlás öntözéssel, mikroöntözés)

Parkfenntartás gépei

Fűnyírók (forgókéses és alternálókéses) üzemeltetése, karbantartása
Hengerkéses fűnyírók üzemeltetése, karbantartása. Robotfűnyírók
Gépi fűrészek, sövénynyírók üzemeltetése, karbantartása
A motorfűrészek fő szerkezeti részei, rendeltetésük
A motorfűrész biztonsági berendezései, üzemeltetése, karbantartása
Sövénynyírók üzemeltetése, karbantartása
Takarító, síkosságmentesítő, lombszívó gépek üzemeltetése, karbantartása
Egyéb parkfenntartó (idősfa-átültető és emelőkosaras) gépek, berendezések üzemeltetése, karbantartása

Parképítés gépei

Kisgépek és faipari gépek (fűrő-, csiszoló-, vágógépek) működésének elvei, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása

A terület-előkészítés gépeinek (bozótirtók, betontörő- és -véső gépek, földtoló, földnyeső, földgyalu) működési elve, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása
Betonkeverők, betontömörítő gépek (tű- és rúd-vibrátorok, lehúzógerendák, betonsimitók) működési elve, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása. Statikus, dinamikus, vibrációs és kombinált tömörítőgépek működési elve, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása
Automata öntözőrendszerek vízgépészeti berendezéseinek (szivattyúk, szűrők, automatikák, szórófejek), üzemeltetése és karbantartása. Az öntözőrendszerek szerkezeti egységei. A víznyerőhelyek típusai és értékelésük. Az öntözéstechnikában használatos szivattyúk, szűrők, víztisztító berendezések üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása. Vezérlőegységek programozása. Szórófejek típusai, szerkezeti felépítése, jellemző-ik, bekötése, beállítása. Egyéb elemek (csőhálózat, esőérzékelők, szelepek, nyomásszabályzók stb.) bekötése, üzembe helyezése, karbantartása

Vízarchitektúrák vízgépészeti berendezéseinek üzemeltetése és karbantartása, szerkezeti elemei. A vízarchitektúránál jelentős szivattyúk, szűrők és víztisztító berendezések, világítóeszközök, fűtőberendezések, levegőztetők szerkezete, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása. A szökőkúttechnikában használatos speciális fúvókák szerkezeti felépítése, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása. A szökőkúttechnikában használatos vezérlők működése, programozásuk alapelvei

A füvesítés gépeinek üzemeltetése és karbantartása. Fűmagvetőgépek jelentősége, típusai, szerkezeti felépítése, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása
Magfecskeendők jelentősége, típusai, szerkezeti felépítése, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása. Gyepszönyegkészítő, -felszedő és -lerakó gépek jelentősége, típusai, szerkezeti felépítése, üzemeltetése, biztonságos használata és karbantartása

Kerti világítás műszaki berendezéseinek kiépítése, üzemeltetése és karbantartása. Földkábelek fektetése, kültéri csatlakozások. Napelemes kerti világítás. A világítás üzemeltetése (folyamatos, időszakos, érzékelőkkel kiegészített). Egyéb a parképítésben használatos gépek (árokások,

gödörfúrók, burkolatfektető gépek) üzemeltetése és karbantartása Kert- és épületautomatizálás

Az adott gépek, berendezések üzemeltetésére vonatkozó baleset-, környezet- és tűzvédelmi szabályok

Parkfenntartás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgya oktatásának célja a különböző típusú zöldfelületek és kerttechnikai elemek fenntartásának elsajátíttatása, a zöldterület aktuális fenntartási munkái és a szakszerű anyag- és eszközhasználat megismertetése.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A parkfenntartás alapfogalmai

A parkfenntartásban használt mértékegységek. A zöldfelület, kert, park, zöldövezet, zöldfelület-gazdálkodás fogalma. A zöldfelületek csoportosítása. A városi zöldfelületek történeti áttekintése, jelentősége, tervezésének, építésének és fenntartásának kapcsolata, gazdasági jelentősége, osztályozása, fenntarthatósága, fenntartásának tervezése, védelme

A talajművelés célja és alapelvei. Talajművelési eljárások (szántás, tárcsázás, kultivátorozás, boronálás, simítózás, hengerezés, talajmaró és mélylazító használata)

A trágyázás célja. A trágyafélék csoportosítása: szerves trágyák (istállótrágya fogalma, összetétele, kezelése, tárolása, hígtrágya, zöldtrágya, egyéb szerves trágyák), műtrágyák (nitrogén-, foszfor-, káliumtartalmú műtrágyák, mikroelemtrágyák jellemzői, használatuk lehetőségei és tárolásuk). Alapvető trágyázási eljárások

Az öntözés jelentősége, célja: vízpótló, kelesztő, frissítő, párasító, nedvességtároló, talajátmosó, trágyázó, beiszapoló, színező és fagy elleni öntözés. Az öntözővíz tulajdonságai: ásványisó-tartalma, keménysége, hőfoka és szennyezettsége. Öntözési módok: felületi, esőszerű, altalaj- és mikroöntözés. Az öntözés időpontjának és az öntözővíz mennyiségének meghatározása (öntözési norma, idénynorma, öntözési forduló)

A növényvédelem jelentősége, feladata. Növényvédő szerek ismerete, felhasználása, tarolása.

A növényvédelem módjai, előrejelzés, megelőzés, védekezés. Komplex és integrált növényvédelem

Fűfelületek létesítése és fenntartása

Fűfelületek jelentősége, csoportjaik (gyep, pázsit, virágos gyep)

Fűmagkeverékek jelentősége, típusaik. Fűfelületek létesítésének módjai, általános lépései (magvetés, gyepszőnyegterítés, egyemenetes fűmagvetés, hidrovetés, tarackvetés) Fűfelületek öntözése, tápanyag-utánpótlása, növényvédelme, talajápolása, kaszálás, kaszálék gyűjtése, gyepszélvágás, lombgyűjtés, gyepszellőztetés, homokszórás, hengerezés, takarítás, felülvetés

Virágfelületek létesítése és fenntartása

Virágfelületek jelentősége, csoportosítása. Egynyári, kétnyári és évelő virágfelületek létesítése
Egynyári virágfelületek öntözése, tápanyag-utánpótlása, talajápolása, növényvédelme, speciális ápolási munkái

Kétnyári virágfelületek fenntartása. Évelők öntözése, tápanyag-utánpótlása, talajápolása, növényvédelme, speciális ápolási munkái

Sziklakertek jelentősége

Sziklakertek öntözése, tápanyag- utánpótlása, növényvédelme, talajápolása, speciális fenntartási munkái

Sírkiültetések jelentősége, sírok csoportosítása, sírkiültetések kialakítása (alapelvek, szezonális és állandó kiültetések)

Sírfelületek általános zöldfelület-fenntartási munkái az évszakoknak és a kegyeleti, temető-látogatási ünnepeknek megfelelően

Fásszárúak telepítése és fenntartása

Díszfák jelentősége, csoportosítása, várostűrése Díszfák telepítése

Díszfák öntözése, tápanyag-utánpótlása, talajápolása, növényvédelme, metszése, korona-formái. Idős fák speciális ápolási munkái (odúkezelés, koronabiztosítás, átültetés, fakivágás, kalodázás, talajszellőztetés)

Díszcserjék jelentősége, csoportosítása, telepítése

Díszcserjék öntözése, tápanyag-utánpótlása, talajápolása, növényvédelme, metszése. Sövények metszése

Gyümölcsfák és szőlő ápolási munkái Örökzöldek jelentősége, csoportosítása, telepítése

Örökzöldek öntözése, tápanyag-utánpótlása, talajápolása, növényvédelme, metszése, télielkészítése, karózása. Örökzöld sövények nyírása Kúszónövények jelentősége, telepítése

Kúszónövények öntözése, fenntartó trágyázása, talajápolása, növényvédelme, speciális ápolási munkái

Talajtakaró növények jelentősége, telepítése

Talajtakaró növények általános és speciális fenntartási munkái

Rózsafelületek jelentősége, létesítése

Rózsafelületek öntözése, tápanyag-utánpótlása, talajápolása, növényvédelme, takarása, nyitása, vadalása, kötözése

Edényes növények és belső terek növényanyagának létesítése és fenntartása

Edényes növények jelentősége, alkalmazása

Edényes növények általános és speciális ápolási munkái Belső
terek növényanyagának jelentősége, létesítése
Belső terek növényanyagának általános és speciális ápolási munkái

Növényismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a parképítés növényanyagát, a növények jellegzetességeit, díszítőértékét, képesek legyenek valamennyi tanult dísznövényt jellemezni és igényeiknek megfelelően csoportosítani.

A tantárgy témakörei

Alapfogalmak

Kettős nevezéktan (binominális nomenklatúra)

Faj feletti és alatti természetes és mesterséges rendszertani egységek

A fajták elnevezésének szabályai

Növények származása – a növényföldrajz alapjai

Gyomnövények jelentősége, csoportosítása

Gyomfajok és életformájuk, felismerésük

Gyomnövények: *Agropyron repens*, *Amaranthus retroflexus*, *Ambrosia elatior*, *Capsella bursa-pastoris*, *Chenopodium album*, *Convolvulus arvensis*, *Erigeron canadensis*, *Oxalis corniculata*, *Plantago major*, *Poa annua*, *Polygonum aviculare*, *Portulaca oleracea*, *Stellaria media*, *Taraxacum officinale*

Egy- és kétnyáriak

Magról szaporítható egynyári dísznövények jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Ivartalan úton szaporítható egynyári dísznövények jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerésük

A kétnyári dísznövények jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerésük

Egynyáriak: *Ageratum houstonianum*, *Alternanthera ficoidea* var. *amoena*, *Antirrhinum majus*, *Argyranthemum frutescens*, *Begonia semperflorens-cultorum* hibridek, *Begonia Tuberhybrida* fajtacsoport, *Bidens ferulifolia*, *Celosia argentea* var. *crinata* forma *plumosa*, *Cosmos bipinnatus*, *Dahlia hortensis*, *Eschscholzia californica*, *Gazania rigens* (*Gazania splendens*), *Impatiens walleriana*, *Ipomoea* sp, *Iresine herbstii*, *Lantana camara*, *Lobelia erinus*, *Lobularia maritima*, *Ocimum basilicum*, *Pelargonium peltatum*, *Pelargonium x hortorum* (*Pelargonium-Zonale*-hibridek), *Petunia x hybrida*, *Pilea microphylla*, *Plectranthus forsteri*, *Rudbeckia hirta*, *Salvia farinacea*, *Salvia splendens*, *Senecio cineraria*, *Solenostemon scutellarioides* (*Coleus x hybridus*), *Tagetes erecta*, *Tagetes patula*, *Verbena x hybrida*, *Zinnia elegans*

Kétnyáriak: *Bellis perennis*, *Brassica oleracea*, *Myosotis alpestris*, *Viola cornuta*, *Viola x wittrockiana*.

Évelők

Évelő dísznövények jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Szárazságtűrő évelő dísznövények jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Vízi, vízparti és fagyérzékeny évelő dísznövények csoportosítása, jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Hagymás, gumós évelő dísznövények csoportosítása, jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Árnyéki évelő dísznövények jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Közepes vízigényű évelők: *Achillea filipendulina*, *Achillea millefolium*, *Alchemilla mollis*, *Aquilegia vulgaris*-hibridek, *Aster* sp., *Aubrieta* x *cultorum*, *Bergenia crassifolia*, *Campanula carpatica*, *Campanula persicifolia*, *Ceratostigma plumbaginoides*, *Coreopsis grandiflora*, *Delphinium* x *cultorum*, *Dendranthema* x *grandiflorum* (*Chrysanthemum grandiflorum*, *Chrysanthemum indicum*), *Dianthus* sp., *Echinacea purpurea*, *Helleborus orientalis*, *Hemerocallis* sp., *Iris germanica*, *Kniphofia uvaria*, *Lupinus polyphyllus*, *Melis-sa officinalis*, *Paeonia lactiflora*, *Papaver orientale*, *Phlox paniculata*, *Rudbeckia fulgida* var. *speciosa* (*Rudbeckia speciosa*), *Waldsteinia ternata*

Szárazságtűrő évelők: *Arabis alpina* subsp. *caucasica*, *Aurinia saxatilis* (*Alyssum saxatile*), *Cerastium tomentosum*, *Dianthus plumarius*, *Euphorbia* sp., *Festuca pallens* (*Festuca glauca*), *Gaillardia aristata*, *Helianthemum* x *hybridum*, *Iberis sempervirens*, *Iris pumila*, *Lavandula angustifolia*, *Mentha* sp., *Nepeta* x *faassenii*, *Origanum vulgare*, *Phlox subulata*, *Pulsatilla vulgaris* subsp. *grandis*, *Rosmarinus officinalis*, *Sagina subulata*, *Salvia officinalis*, *Sedum* sp., *Sedum spectabile* (*Hylotelephium spectabile*), *Sempervivum tectorum*, *Stachys byzantina* (*Stachys lanata*), *Thymus* sp.

Árnyéki évelők: *Ajuga reptans*, *Anemone hupehensis* var. *japonica* (*Anemone japonica*), *Brunnera macrophylla*, *Convallaria majalis*, *Dryopteris filix-mas*, *Geranium macrorrhizum*, *Heuchera sanguinea* (*Heuchera* hibridek), *Hosta* hibridek, *Hosta lancifolia*, *Hosta plantaginea*, *Lamium* sp., *Pachysandra terminalis*, *Primula vulgaris* (*Primula acaulis*), *Pri-mula* hibridek), *Vinca major*, *Vinca minor*, *Viola odorata*

Fagyérzékeny évelők: *Canna* x *generalis*, *Dahlia* x *hortensis* (*Dahlia* x *hybrida*)

Vízi, vízparti évelők: *Arundo donax*, *Caltha palustris*, *Hibiscus moscheutos*, *Iris pseudoacorus*, *Iris sibirica*, *Nuphar lutea*, *Nymphaea alba*, *Nymphaea* x *hybrida*, *Typha latifolia*, *Typha minima*

Hagymás, gumós, hagymagumós évelők: *Allium* sp., *Colchicum autumnale*, *Crocus vernus*, *Eranthis hiemalis*, *Fritillaria imperialis*, *Galanthus nivalis*, *Hyacinthus orientalis*, *Iris reticulata*, *Lilium* hibridek, *Lilium regale*, *Muscari* sp., *Narcissus* sp., *Scilla sibirica*, *Tulipa*-hibridek (*Tulipa* sp.)

Díszfüvek: *Carex morrowii*, *Cortaderia selloana*, *Miscanthus sinensis*, *Panicum virgatum*, *Pennisetum alopecuroides*, *Sesleria autumnalis*, *Stipa tenuissima*

Lombhullató díszfák, díszcserjék, kúszócserjék

Lombhullató díszfák csoportosítása, jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Lombhullató díszcserjék csoportosítása, jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Kúszócserjék csoportosítása, jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Lombhullató díszcserjék: *Berberis thunbergii*, *Berberis vulgaris*, *Buddleja davidii*, *Caryopteris* sp., *Chaenomeles* sp., *Cornus alba*, *Cornus mas*, *Cornus sanguinea*, *Corylus avellana*, *Cotinus coggygia*, *Cotoneaster horizontalis*, *Crataegus monogyna*, *Cytisus nigricans*, *Deutzia scabra*, *Euonymus alatus*, *Ficus carica*, *Forsythia x intermedia*, *Hibiscus syriacus*, *Hydrangea macrophylla*, *Hydrangea paniculata*, *Hypericum calycinum*, *Jasminum nudiflorum*, *Kerria japonica*, *Laburnum anagyroides*, *Lagerstroemia indica* (*Lagerstroemia x hybrida*), *Ligustrum ovalifolium*, *Lonicera fragrantissima*, *Lonicera tatarica*, *Magnolia* sp., *Paeonia suffruticosa*, *Philadelphus coronarius*, *Physocarpus opulifolius*, *Potentilla fruticosa*, *Prunus tenella* (*Amygdalus nana*), *Rhododendron* hibridek, *Rosa canina*, *Rosa* hibridek, *Rosa rugosa*, *Sambucus nigra*, *Spiraea japonica* (*Spiraea x bumalda*), *Spiraea x vanhouttei*, *Symphoricarpos albus* (*Symphoricarpos rivularis*), *Syringa vulgaris*, *Tamarix tetrandra*, *Viburnum bodnatense*, *Viburnum opulus*, *Vitex agnus-castus*, *Weigela florida* (*Weigela hybrida*, *Weigela rosea*)

Kúszócserjék: *Campsis radicans*, *Clematis x jackmanii*, *Hedera helix*, *Lonicera japonica*, *Parthenocissus quinquefolia*, *Parthenocissus tricuspidata*, *Vitis vinifera*, *Wisteria sinensis*,

Lombhullató díszfák: *Acer campestre*, *Acer negundo*, *Acer palmatum*, *Acer platanoides*, *Acer pseudoplatanus*, *Acer saccharinum* (*Acer dasycarpum*), *Aesculus hippocastanum*, *Aesculus x carnea* (*Aesculus rubicunda*), *Albizia julibrissin*, *Alnus glutinosa*, *Betula pendula* (*Betula verrucosa*), *Carpinus betulus*, *Catalpa bignonioides*, *Celtis occidentalis*, *Cercis siliquastrum*, *Corylus colurna*, *Elaeagnus angustifolia*, *Fagus sylvatica*, *Fraxinus angustifolia* subsp. *pannonica*, *Fraxinus excelsior*, *Ginkgo biloba*, *Gleditsia triacanthos*, *Koelreuteria paniculata*, *Larix decidua*, *Liquidambar styraciflua*, *Liriodendron tulipifera*, *Malus* hibridek, *Morus alba*, *Parrotia persica*, *Paulownia tomentosa* (*Paulownia imperialis*), *Platanus x acerifolia* (*Platanus hybrida*, *Platanus x hispanica*), *Populus alba*, *Populus nigra*, *Populus simonii*, *Prunus cerasifera*, *Prunus padus* (*Padus avium*), *Prunus serrulata* (*Cerasus serrulata*), *Pyrus calleryana*, *Quercus robur*, *Quercus rubra*, *Rhus typhina*, *Robinia hispida*, *Robinia pseudoacacia*, *Salix alba*, *Salix caprea*, *Salix matsudana*, *Sophora japonica*, *Sorbus* sp., *Tilia tomentosa* (*Tilia argentea*), *Ulmus pumila celer*

Örökzöldek

Lomblevelű örökzöldek jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Pikkelylevelű örökzöldek jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Tűlevelű örökzöldek jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Örökzöldek: *Abies concolor*, *Abies nordmanniana*, *Aucuba japonica*, *Berberis julianae*, *Buxus sempervirens*, *Cedrus libani* subsp. *atlantica* (*Cedrus atlantica*), *Chamaecyparis lawsoniana*, *Cotonaester dammeri*, *Euonymus fortunei*, *Euonymus japonicus*, *Hebe* sp., *Ilex aquifolium*, *Juniperus chinensis*, *Juniperus communis*, *Lonicera nitida*, *Magnolia grandiflora*, *Mahonia aquifolium*, *Photinia fraseri*, *Phyllostachis viridis*, *Picea abies*, *Picea omorika*, *Picea pungens*, *Pinus mugo*, *Pinus nigra*, *Pinus strobus*, *Pinus sylvestris*, *Pinus wallichiana* (*Pinus griffithii*), *Platyclusus orientalis* (*Thuja orientalis*, *Biota orientalis*), *Prunus laurocerasus* (*Laurocerasus officinalis*), *Pseudotsuga menziesii*, *Pyracantha coccinea*, *Taxus baccata*, *Thuja occidentalis*, *Viburnum x pragense*, X *Cuprocyparis*-hibridek (X *Cupressocyparis*-hibridek), *Yucca filamentosa*

Cserepes dísznövények

A legfontosabb cserepes dísznövények jelentősége, részletes megismerése, jellemzői (különös tekintettel a felhasználásra), felismerése

Fagyérzékeny, dézsás növények: *Bougainvillea glabra*, *Hibiscus rosa-sinensis*, *Nerium oleander*, *Phoenix canariensis*, *Punica granatum*, *Trachycarpus fortunei*

Belső térben használható dísznövények: *Chlorophytum comosum*, *Dracaena marginata*, *Epipremnum aureum*, *Euphorbia pulcherrima*, *Ficus benjamina*, *Kalanchoë blossfeldiana*, *Nephrolepis exaltata*, *Saintpaulia ionantha*, *Sansevieria trifasciata*, *Yucca elephantipes*, *Zamioculcas zamifolia*

Parképítés megnevezésű tanulási terület a Parképítő és -fenntartó szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület ismereteket nyújt a kerti lépcsők, út- és térburkolatok építéséhez, kerti vízarchitektúrák, kisarchitektúrák, öntözőrendszerek létesítéséhez, telepítéséhez, valamint kerti fa- és fémszerkezetek, kerítések, kapuk, pergolák, lugasok, fa teraszok kialakításához, és be-tekintést ad a tetőkertek, zöldfalak építésébe, fenntartásába. Keretében a tanulók megismerhetik a történelmi korok és napjaink kertépítészeti és kertművészeti irányzatait, alapelveit az elméletben és a gyakorlatban, valamint elsajátíthatják a kerttervezési szoftverek használatát házikertek tervlapjai és gépi látványtervei készítéséhez.

Kerttechnika tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók képesek legyenek kerti lépcsőket, út- és térburkolatokat építeni, kerti vízarchitektúrákat, kisarchitektúrákat, öntözőrendszereket létesíteni, telepíteni, valamint kerti fa- és fémszerkezeteket, kerítéseket, kapukat, pergolákat, lugasokat, fa teraszokat kialakítani, tetőkertet, zöldfalat építeni és fenntartani.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Építőanyag-ismeret

Az építőanyagok csoportosítása, jellemzése, tulajdonságai, anyagvizsgálat

Feltöltési anyagok (eredeti termőföld, hozatott termőföld, silt, egyéb)

Természetes kőzetek

Égetett agyagárak

Beton, műkő, kötőanyagok, habarcsok, előregyártott elemek

Faanyagok

Fémek

Műanyagok, szigetelőanyagok

Felületvédő anyagok, festékek

Geodézia, tereprendezés

Geodéziai alapfogalmak, eszközök

Alapidomok (egyenes, derékszög, körív, talppont) és részletpontok kitűzése Területfelmérés vízszintes értelemben (távolságmérés, háromszögmérés, derékszögű koordinátamérés)

Területfelmérés függőleges értelemben, szintezés

Térképi ábrázolás (kótált projekciós, szintvonalas térkép készítése) Területszámítás (szabályos síkidomokkal, greifolással, milliméter pauszpapírral) Földtérfogat-számítás (függőleges metszetekkel kótált projekciós térképről, vízszintes metszetekkel szintvonalas térképről)

Tereprendezés előkészítése, kivitelezése (kitűzés, feltöltés, bevágás, tömörítés)

Tereprendezésre vonatkozó szabályok (munka-, humusz- és favédelem)

A témához kapcsolódó munka- és környezetvédelmi szabályok áttekintése

Alapozás, szigetelés, falazat, támfal, lépcső, út

Alapok feladata, csoportosítása elhelyezkedés (mély és síkalapok), illetve kialakítás szerint (pont-, sáv-, gerenda-, gerendarács-, lemezalap) Pont-, sáv- és lemezalap kertépítészeti jelentősége, típusai, kivitelezésének lépései

Vízszigetelések jelentősége, vízformák a talajban, szigetelési technológiák

Falszerkezetek jelentősége, csoportjai, építési technológiái (téglafalak, terméskő falak, beton- és vasbeton falak, vegyes falak)

Támfalak feladata, jelentősége, csoportosítása (súlytámfal, szögtámfal) és méretezése Terméskő, téгла, monolit, vasbeton, zsebes, fa, gabion, máglya támfalak (szárazon és habarcsba rakott változatok) és kivitelezésük

Lépcsők feladata, jelentősége, szerkezeti egységei, csoportosítása, építésének általános szabályai, biztonsági követelményei

Fából, terméskőből, téglából, betonból, műkőből, vasbetonból készült kerti lépcsők építési

technológiája. Lépcsők fenntartási feladatai

Rámpák jelentősége, építésük lépései

Út- és térburkolatok jelentősége, csoportjai. Szegélyek fektetésének lépései. Gyalogos, vegyes és gépjárműforgalmú utak, szórt, elemes, öntött burkolatok létesítése, építéstechnológiája. Út- és térburkolatok fenntartási munkái

A témához kapcsolódó munka- és környezetvédelmi szabályok

Faszerkezetek, famunkák, fémszerkezetek munkái, felületvédelem, kerítések, kapuk, pergolák, lugasok, fa teraszok

Faanyagoknál használatos kötőelemek (szegek, ácskapcsok, csavarok). Hagyományos fa-kötések rövid jellemzése, jelentősége. Egyéb faszerkezeti munkák (darabolás, felületkeze-lés). Fafelületek felületvédelme

Fémfelületek felületvédelme. Fémeknél használt kötések (oldható és oldhatatlan kötési módok)

Kerítések, kapuk jelentősége, kerítések csoportosítása, előírásai, kivitelezésének általános elvei, szerkezeti elemei (fa, fém, terméskő, beton, vasbeton, műkő, tégl, vegyes). Kapuk, bejáratok szerkezete, építése. Kerítések, kapuk fenntartási feladatai

Pergolák, lugasok, falirácsok jelentősége, csoportosítása. Pergolák szerkezeti felépítése (alapozás, tartószerkezet, árnyékoló szerkezet), szerkezetének összeállítása, a kivitelezés lépései. Pergolák, lugasok, falirácsok fenntartási feladatai

Esővédő tetők, kerti pihenők építésének alapelvei, fenntartási feladatai Fa teraszok építése

Természetes kőfelületek, téglafelületek védelme

A témához kapcsolódó munka- és környezetvédelmi szabályok

Vízarchitektúrák, öntözőrendszerek

Vízarchitektúrák jelentősége, csoportosítása Csobogók szerkezeti egységei, építése

Források befoglalása, mesterséges forráselemek kialakítása

Patakok, természetes vízfolyások kivitelezésének technológiái

Vízesések csoportosítása, kivitelezése

Kerti tavak építéstechnológiái (előre gyártott tóelemes, fóliás szigetelésű, egyéb)

Merítő-, fali- és ivókutak létesítésének alapelvei

Szökőkutak csoportosítása, szerkezeti elemei, építése

Csatornák kialakításának alapelvei

Vízlépcsők kialakításának alapelvei

Medencék jelentősége, csoportosítása (dísz-, lubickoló-, fürdő- és úszómedencék), építési technológiái

Hidak, átereszek kivitelezésének alapelvei

Vízarchitektúrák fenntartási munkái, karbantartása (idényjellegű, állandó)

Az öntözés jelentősége. Öntözővíz-szükséglet. Az öntözés műszaki berendezései (vízforrások, öntözőhálózatok), módjai (kannás, tartálykocsis, tömlős, automata vagy programozható öntözés, előnyeik és hátrányaik)

Automata öntözőrendszerek kialakítása (felmérés, tervezés, telepítés)

Automata öntözőrendszer karbantartása

Az adott témakörhöz kapcsolódó munkafolyamatok elvégzéséhez szükséges eszközök és szerszámok használata

A témához kapcsolódó munka- és környezetvédelmi szabályok

Sziklakert, tetőkert, zöldfal, kisarchitektúrák, játszótér, sportpálya

Sziklakertek csoportjai, létesítésének alapelvei, az egyes típusok kivitelezésének lépései

A tetőkertek és a zöldtetők jelentősége, típusai, csoportosítása, kivitelezésének lépései, fenntartási munkái

A zöldfalak jelentősége, típusai, kivitelezésének lépései, fenntartási munkái Kisarchitektúrák csoportjai (kerti bútorok, információs táblák, tűzrakóhelyek, hulladék-gyűjtők, világítótestek), jelentősége, elhelyezése, fenntartási munkái Játszószerekek jelentősége, kapcsolódó fogalom meghatározások, anyagai

Játszószerekekkel kapcsolatos kivitelezői feladatok (beszerzés, összeszerelés, alapozás, kihelyezés, eséstompító burkolatok), általános biztonságtechnikai követelmények

Az egyes játszóeszközökre (hinták, csúszdák, kötélpályák, forgóhinták, billenőeszközök) vonatkozó biztonságtechnikai követelmények

Játszótéri eszközök karbantartása, üzemeltetéssel kapcsolatos fenntartói feladatok

A témához kapcsolódó munka- és környezetvédelmi szabályok áttekintése

Sportpályák jelentősége, típusai, csoportosítása, építése, fenntartása

A parképítés folyamata

Adminisztratív előkészítés

Nagyobb parképítési munkák gyakorlati előkészítése (terület elkerítése, felvonulási épületek: iroda, szociális helységek, raktárak kialakítása, fa- és humuszvédelem, munka-, környezet- és balesetvédelmi szabályok)

Kerttervezés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a történelmi korok és napjaink kertépítészeti és kertművészeti irányzatainak, alapelveinek alkalmazása a gyakorlatban. Tervlapok és gépi látványtervek készítése házikertekhez kerttervezési szoftverrel. Építési és művezetői feladatok megismertetése és gyakoroltatása a települések zöldfelületeinek engedélyköteles tervdokumentációi alapján.

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Kertesztétika

Kertesztétika, kertépítészeti kompozíció fogalma, ismérvei, elemei (színek, formák)
Színrendszerek, színtörvények, kis- és nagyközök használata a zöldfelületek színkezelésében
A pont, a vonal, a felület, a test, a tér mint formaelem a kertépítészeti kompozícióban
A kompozíciós elemek kapcsolata (szimmetriaviszonyok, szemléletes számok, ismétlés, ritmus, méretek és arányok, harmónia, diszharmónia, kontraszt)
Környezeti (ökológiai), használati, esztétikai, gyakorlati, műszaki, gazdasági szempontok

Tervdokumentáció

Programterv, építési engedélyezési terv, ajánlati (vagy tender-) terv, kiviteli terv, megvalósulási terv
Kertépítészeti tervdokumentáció főbb munkarészei (favédelmi és humuszgazdálkodási tervlap, depónia részletterv). Durva és finom tereprendezi tervlapok

Kerttechnikai részlettervek készítésének célja, formai és tartalmi követelményei, lépései (anyagkiírás, nézeti ábrázolások)

A növények csoportosítása kerttervezési szempontból (fák, cserjék, virágfelületek, fűfelületek, edényes növények)

Fák, cserjék, virágfelületek, fűfelületek, edényes növények alkalmazásának esztétikai szempontjai (erdőszerű telepítés, facsoport, fasor, szoliter fák, cserjecsoport, sövény, szoliter cserjék). Növények alkalmazása ökológiai élőhely alapján. Élőhely szerinti növénybe-sorolás (erdős élőhely, erdőszél mint élőhely, nyílt területek, vízpart és víz évelői). Növénykiültetési tervlap készítésének szabályai, lépései (növény mennyiség számítása, a növények méretének és darabszámának összefüggései)

A technológiai terv célja, formai és tartalmi követelményei, készítésének lépései (teljesítménynormák, munkaidő és munkaerő számítása). Az árajánlat készítésének célja, formai és tartalmi követelményei, lépései, módjai (egységárak, anyagok és eszközök költségei, munkadíjak, nettó és bruttó árak)

Településökológia

A településökológia tárgya, alapfogalmi

Az ökoszisztémák típusai, az urbán (városi) ökoszisztéma jellemzői

Csapadékvíz-hasznosító rendszerek

A nagyvárosok mezoklimája (hőmérséklet, páratartalom, a levegő összetétele, fényviszonyok, csapadék- és vízviszonyok, zajszint)

A települések talajadottságai

A nagyvárosok biotikus sajátosságai

A zöldfelületek környezetmódosító hatása

Zöldfelületi rendszerek

Házikertek tervezése

Tájékozás, terepfelvezés, a kert mikroklimáinak vizsgálata, meglévő növényanyag felmérése, térképi ábrázolása, értékelése, meglévő építmények felmérése, térképi ábrázolása, értékelése, talajadottságok vizsgálata, egyéb tervezést befolyásoló tényezők vizsgálata (épített és természetes környezet, vízjárás stb.)

Szintezési jegyzőkönyv, manuálé, helyszínrajz, műleírás készítése

Beépítési módok. Az épületek, a kitérítés és a tájolás kapcsolata

A házikertek általános jellemzése (mérete, funkciói, fenntartási viszonyai), egységei (előkert, oldalkert, hátsó kert)

A stílus fogalma, a kertek stílusát befolyásoló tényezők (elhelyezkedés, környező táj, meglévő épületek, növények, egyéb létesítmények, a megrendelő igényei)

Falusi, alpesi, klasszikus, koloniál, mediterrán, modern, ökológus, egyéb (távol-keleti, sivatagi, trópusi, tájba illesztett) stílusú kertek általános jellemzése: hazai előfordulásuk, a lakóépület jellemzése, a kert anyaghasználata, meghatározó növényfajai, a kerti elemeinek jellegzetességei, a kivitelezés és a fenntartás költségvetése, a legáltalánosabb hibalehetőségek

Kertépítészeti dokumentáció részeinek (növénykiültetési tervlap, növénylista, fa- és humuszvédelmi tervlap, technológiai terv és árajánlat, részlettervek, műleírás, egyéb) elkészítése házikerthez

Települési zöldfelületek tervezési alapelvei

A lakóparkok, társasházak zöldfelületeinek jellemzése, sajátosságai, funkciói, tértagolása, vonatkozó előírások, szabályok

Az intézményi zöldfelületek (bölcsőde-, óvoda-, iskola-, kórház, temető-, üdülőkertek, közintézmények és sportlétesítmények zöldfelületei) tervezési sajátosságai: funkció, térszerkezet, méret, kerti elemek, jellemző növényanyag

A városi közkertek és közparkok sajátos funkciói, térszerkezete, méretezése, elhelyezése, kerti elemei és jellemző növényanyaga

Mérnökbiológiai létesítmények zöldfelületei: (pl. hang- és árvízvédelmi, vasúti töltések, védőfásítások) funkciói, jellemzése, növényanyaga. Közlekedési zöldfelületek

Kerttörténet

Az építészet, a táj- és kertépítészet kezdetei

Az ókor kertjei (Egyiptom, Mezopotámia, Kína és Japán, ókori Görögország és a Római Birodalom mezőgazdasága, kertkultúrája, kertépítészete)

A középkor kertépítészeti alkotásai (a román kori és a gótikus építészeti jellemzői, a középkor világi várkertjei, kolostorkertek, középkori parasztkertek). Reneszánsz, barokk, tájképi kertek

A századforduló kertépítészete (szecesszió)

A modern építészet és kertművészet (Bauhaus)

Napjaink park- és szabadter-építészeti irányzatai

Magyarország kertépítészetének története

Műszaki rajz, szabadkézi látványterv, számítógépes kerttervezés

A műszaki rajzok rendszere, szabványok, vonalvastagságok, szövegmező. Alapvető ábrázolási módok, vetületek, ezek elrendezése.

Méretjelölés, méretháló

A tervekészítés célja, alapszabályai

A tervelapok fejléce, szabványbetűk, térképi jelölések

Lépték, méretarány (hosszúságméréseknél, terület- és térfogatszámításnál)

A látványtervek készítésének célja, formai és tartalmi követelményei

A látványtervek típusai (az axonometrikus ábrázolás és az egyponos perspektivikus ábrázolásmód technikája)

A számítógépes kerttervezés informatikai háttere, szoftverek CAD-alapok

Számítógépes kerttervek készítésének alapismeretei

Projektdokumentáció

Kertépítészeti tervdokumentáció készítése

Zöldfelületi egységek, úthálózat és építmények ábrázolása

Részletes növénykiültetési tervelap

Növénylista (a növény jele, tudományos és magyar neve, méret és mennyiség megjelölése)

A gyepfelületek anyagszükséglete

A kert technikai egységeinek (pl. pergola, pihenőhely, burkolatok, medence, térhatároló rács) részletterve

A kert kialakításához szükséges anyagok felsorolása mennyiségekkel, tételesen, kerti egységekre lebontva

Szöveges műleírás készítése: koncepció, a kitűzött célok megfogalmazása

Az egyes kerti egységek, növények, illetve növénycsoportok jellemzése, elhelyezésének indoklása

Az anyagharmónia elvének bemutatása a kert egységeinek példáján

Részletes technológiai terv: a kert kialakításának lépései időrendben felsorolva, kerti egységekre lebontva; lépésenként megadva a szükséges munkaórák száma; a technológiai lépésekhez szükséges anyagok és eszközök, munkagépek, kéziszerszámok felsorolása Árajánlat készítése: eszköz és anyagszükséglet költségvonzatai tételesen, akár a technológiai terv részeként kidolgozva; tervezési, szervezési munkák költségei, munkabérek – technikus kivitelező esetén;

szállítási, kölcsönzési költségek; a növénylista kiegészítése a növények egységárával, egyéb felmerülő költségek

Szabadkézi látványtervek készítése: tetszőlegesen kiválasztott technikával és ábrázolási móddal készült, szabadon választott nézőpontból ábrázolt kerti részlet szabadkézi alkotáson bemutatva

Gépi látványtervek készítése: tetszőleges, de a szabadkézi rajzétól eltérő nézőpontból, számítógép segítségével készített kerti kép bemutatása

Munka- és környezetvédelem megnevezésű tanulási terület a Zöldségtermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A terület komplex ismeretanyagának elsajátítása a biztonságos kertészeti munkavégzésnek és a kertészeti tevékenységhez kapcsolódó környezet- és természetvédelemnek.

Kertészeti munka- és környezetvédelem tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános alapozás munka-, tűz- és környezetvédelem témaköréhez kapcsolódó ismeretek átadása, a kertészeti munkavédelmi és környezetvédelmi szempontoknak megfelelő munkavégzés elsajátíttatása.

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A kertészeti munkavégzés biztonságtechnikája

A kézi munkavégzés során használt eszközök, gépek biztonságos használatának szabályai

Erőgépek, munkagépek biztonságos üzemeltetésének szabályai

A növényvédelem biztonsági szabályai:

- Növényvédő szerek vásárlásának, használatának személyi feltételei
- Az előkészítés (bekeverés), kijuttatás és tárolás általános biztonságtechnikai előírásai, környezetvédelmi vonatkozásai
- A szabadföldi és zárttéri növényvédelem biztonságtechnikai szabályai, környezet-védelmi vonatkozásai
- Szermaradványok, csomagolóanyagok kezelése
- Védőfelszerelések használata, karbantartása, elsősegélynyújtás növényvédőszer-mérgezéskor

A zöldségtermesztés, áruvá készítés, feldolgozás és tárolás munkavédelmi és higiéniai ismeretei

Környezet- és természetvédelem

A környezetvédelem fogalma, feladatai, jogi szabályozása, szervezetek

A talajvédelem, erózió, defláció, talajok szennyeződése, az öntözés, műtrágyázás, vegyszeres növényvédelem hatása

A víz védelme, szennyeződésének forrásai, megelőzés lehetőségei, víztisztítási lehetőségek

A levegő tisztaságának védelme, levegő szennyezettsége, a légszennyezés folyamata, a levegőtisztaság megóvásának lehetőségei

Erdő és vadvédelem

Hulladékok, a hulladék fogalma, csoportosítása, ártalmatlanításának, újrahasznosításának eljárásai, veszélyes hulladékok és ártalmatlanításuk Környezetvédelmi károk és bírságolás

A természetvédelem feladata, jelentősége

Védett növények fogalma, a legfontosabb védett növényfajok

A kertész lehetőségei a környezetvédelem területén: környezetbarát anyaghasználat, természeti erőforrások megőrzése, élőhelyek bővítése, takarékos vízgazdálkodás, környezetbarát, energiatakarékos technológiák a kertészetben

A talajvédelem jelentősége a kertészeti termesztés során

Talajművelés, talajfertőtlenítés, speciális tápközegek használata

Zöldségtermesztés megnevezésű tanulási terület a Zöldségtermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megismerteti a zöldségnövények termesztése során előforduló legfontosabb feladatokat, a kapcsolódó alap- és szakismereteket, a biztonságos munkavégzés feltételeit.

Zöldségtermesztési ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a zöldségtermesztés jelentőségét, helyzetét, feladatait, valamint a zöldségnövényeket, környezeti igényeiket, szaporítási módjaikat, ápolásukat, betakarításukat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A zöldségtermesztés jelentősége, helyzete; a zöldségnövények fogalma, csoportosítása

A zöldségtermesztés jelentősége, helyzete; a zöldségfélék, csoportosításuk

A zöldségnövény fogalma

A zöldségnövények táplálkozás-élettani és gazdasági jelentősége

A zöldségtermesztés helye, nagyságrendje a kertészeti és mezőgazdasági termelésben

A zöldségnövények származása, rendszertani, gyakorlati csoportosítása

A zöldségnövények környezeti igényei

A zöldségnövények hőigénye

A zöldségnövények fényigénye

A zöldségnövények vízigénye

A zöldségnövények tápanyagigénye

Az egyes makro- és mikroelemek növényi életfolyamatokban betöltött szerepe

A zöldségnövények igénye a levegő összetételét illetően

A talaj szerepe a zöldségfélék termesztésében

A környezeti tényezők összefüggései és gyakorlati jelentőségük a zöldségnövények termesztésében

A zöldségnövények termesztési módjai, termesztőberendezések

A zöldségfélék termesztési módjai: szabadföldi termesztés (korai-, tömegtermesztés), termesztőberendezés alatti termesztés

A növényházi termesztés szerepe, jelentősége és sajátosságai

Fóliás termesztőberendezések (alagút, ágy, sátor) alatti termesztés

Váz nélküli fóliatakarásos termesztés

Korai szabadföldi termesztés, szabadföldi tömegtermesztés

Növényi sorrend, vetésszerkezet

A biotermesztés lehetőségei, feltételei

Kiegészítő építmények (tárolók), termesztőedények (cserepek, szaporítóládák, -tálcsák), kertészeti szerszámok (ásó, gereblye, kapa, metszőolló stb.) Kertészeti földnemek, közegek

A zöldségfélék szaporítása, palántanevelés

A szaporítás fogalma

Szaporítási módok a zöldségtermesztésben: ivaros (magról), ivartalan (vegetatív) szaporítási eljárások

A vetés, a vetőmag tulajdonságai

A vetőmag vetés előtti kezelése

A zöldségnövények tenyészterülete

Vetésmódok, a vetés mélysége, a vetőmagszükséglet kiszámítása

A vetés idejének ütemezése, a szabadföldi vetés, ültetés időpontjai

A palántanevelés előnyei, módjai: tűzdelés nélküli és tűzdeléses palántanevelés

A palántanevelés közegei és termesztőedényei

A palántanevelés helye, időtartama, munkái, a palánta kiültetése

A zöldségfélék tápanyag-utánpótlása, talajművelése, öntözése A trágyázás célja

A trágyafélék csoportosítása: szerves trágyák (istállótrágya fogalma, összetétele, kezelése, tárolása, hígtrágya, zöldtrágya, egyéb szerves trágyák), műtrágyák (nitrogén-, foszfor-, káliumtartalmú műtrágyák, mikroelemtrágyák jellemzői, használatuk lehetőségei és tarolásuk)

Trágyázási módok

A trágyafélék tárolási módjai, a trágyázás környezetvédelmi vonatkozásai

A talajművelés fogalma, célja és alapelvei

A talajművelés módjai: alaptalajművelés, vetés előtti talaj-előkészítés, növényápoló talajművelés munkái, menete

Talajművelési eljárások, azok eszközei, gépei: szántás, tárcsázás, kultivátorozás, boronálás, simítózás, hengerezés, a talajmaró és a mélylazító használata

Talajművelési rendszerek kialakítása Az

öntözés jelentősége

Az öntözés célja: vízpótló, kelesztő, frissítő, párasító, nedvességtároló, talajátmosó, trágyázó, beiszapoló, színező és fagy elleni öntözés

Az öntözővíz tulajdonságai: ásványisó-tartalma, keménysége, hőfoka és szennyezettsége

Öntözési módok: felületi, esőszerű, altalaj- és mikroöntözés

Az öntözés időpontjának és az öntözővíz mennyiségének meghatározása (öntözési norma, idénynorma, öntözési forduló)

A zöldségfélék speciális ápolási munkái

A különleges ápolási munkák fogalma, célja

A különleges ápolási munkák módjai: növények rögzítése, növényi részek eltávolítása, a termékenyülés elősegítése, érésszabályozás

A zöldségfélék növényvédelme

A növényvédelem jelentősége, feladata

A növényeket károsító élő szervezetek (vírusok, baktériumok, gombák, állati kártevők) legfontosabb jellemzői

A kertészeti kultúrák legfontosabb gyomnövényei

Növényvédő szerek ismerete, felhasználása, tárolása

Permetlé-összetétel számítása

A permetlé készítésének szabályai, permetlevek bekeverése (gyakorlatilag nem mérgező szerekkel)

A növényvédelem módjai, előrejelzés, megelőzés, védekezés

A környezetvédelem szerepe a növényvédelemben

Komplex és integrált növényvédelem

A zöldségfélék betakarítása, áru-előkészítése, tárolása

Betakarítás:

A betakarítás fogalma, célja

A zöldségnövények betakarítási időpontját meghatározó tényezők

A szedések gyakorisága

A betakarítás módjai, eszközei

A zöldségfélék átmeneti tárolása

Áru-előkészítés:

A manipulálás célja, jelentősége

A betakarított termények tulajdonságai

Tisztítás, osztályozás, csomagolás

Tárolás:

A tárolás célja, jelentősége

A tárolás módjai, menete: szabadtéri tárolás, zárt téri tárolás, tárolás korszerű létesítményekben

Zöldségvetőmag-termesztés

A zöldségfélék magtermesztésének fogalma, célja

A magtermesztés csoportosítása: egyéves, kétéves, évelő zöldségnövények magtermesztése

A zöldségvetőmag betakarítása

Zöldségnövény ismeret

Zöldségnövényfajok felismerése, jellemzése, megnevezése kettős latin névvel

Zöldségnövények termesztése tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános zöldségtermesztésre épülő speciális szakmai ismeretek átadása, a hazánkban termesztett legfontosabb zöldségfajok termesztési feladatainak, szaporításának, termesztéstechnológiájának megismertetése.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Levélzöldségek termesztéstechnológiája

A levélzöldségek termesztése: általános tudnivalók a levélzöldségekről

A fejes saláta, fodros saláta, kötözösaláta, jégсалáta, spenót, sóska, rukola

- jelentősége, általános jellemzése
- igényei, fajtái
- termesztése
- hajtatása
- integrált növényvédelme

A levélzöldségek betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Káposztafélék termesztéstechnológiája

Általános tudnivalók a káposztafélékről

A fejes káposzta, vöröskáposzta, kelkáposzta, karalábé, karfiol, kínai kel, bimbóskel, brokkoli, különleges káposztafélék

- jelentősége, általános jellemzése
- igényei, fajtái

- termesztése
- hajtatása
- téli tárolása
- káposztafélék integrált növényvédelme

A káposztafélék betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Gyökérzöldségek termesztéstechnológiája Általános tudnivalók a gyökérzöldségekről

A sárgarépa, petrezselyem, pasztinák, gumós zeller, cékla, fekete gyökér, torma, retek

- jelentősége, általános jellemzése
- igényei, fajtái
- termesztése
- hajtatása
- integrált növényvédelme

A gyökérzöldségek betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Hagymafélék termesztéstechnológiája

Általános tudnivalók a hagymafélékről

A vöröshagyma, fokhagyma, póréhagyma

- jelentősége, általános jellemzése
- igényei, fajtái
- termesztése (egyéves vöröshagyma termesztése, vöröshagyma termesztése dughagymáról, étkezési vöröshagyma termesztése dughagymáról)
- hagymafélék integrált növényvédelme

A hagymafélék betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Kabakosok termesztéstechnológiája

Általános tudnivalók a kabakosokról

Az uborka, görögdinnye, sárgadinnye, cukkini, patisszon, spárgatök

- jelentősége, általános jellemzése
- igényei, fajtái
- termesztése (uborka termesztése támrendszeren és síkműveléssel, dinnyék korai szabadföldi termesztése)
- hajtatása
- integrált növényvédelme

A kabakosok betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Hüvelyesek termesztéstechnológiája

Általános tudnivalók a hüvelyesekről

A zöldborsó, zöldbab

- jelentősége, általános jellemzése

- igényei, fajtái
- termesztése
- szaporítása
- integrált növényvédelme

A hüvelyesek betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Burgonyafélék termesztéstechnológiája

A paradicsom

- jelentősége, általános jellemzése
- termesztett fajtái és fajtacsoportjai
- környezeti igénye
- termesztése (szabadföldi, korai szabadföldi, fólia alatti hajtás, üvegházi hajtás)
- ápolása
- integrált növényvédelme
- betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása
- jelentősége, általános jellemzése
- termesztett fajtái és fajtacsoportjai
- környezeti igénye
- palántanevelése
- termesztése (szabadföldön, természetőberendezésben)
- hajtás (korai, középkorai, hideghajtás, őszi hajtás)
- integrált növényvédelme
- betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

A fűszerpaprika

- jelentősége, általános jellemzése
- termesztett fajtái és fajtacsoportjai
- termesztése (palántaneveléssel, helybevetéssel)
- kézi és gépi betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

A tojásgyümölcs

- jelentősége, általános jellemzése
- igénye, termesztett fajták
- termesztése
- integrált növényvédelme
- betakarítása, áruvá készítése, tárolása
- jelentősége, általános jellemzése
- igénye, termesztett fajták
- termesztése, hajtása
- integrált növényvédelme
- betakarítása, áruvá készítése, tárolása

Egyéb zöldségnövények termesztéstechnológiája

A spárga

- jelentősége, általános jellemzése
- igényei, fajtái
- szaporítása
- termesztése
- integrált növényvédelme
- betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

A csemegekukorica

- jelentősége, általános jellemzése
- jelenleg termesztett fajtái és fajtacsoportjai
- környezeti igénye
- termesztése
- betakarítása
- integrált növényvédelme
- és a vegyszeres gyomirtás
- betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Termesztett gombafajok (csiperke-, laska-, shiitake gomba) jelentősége, általános jellemzése, táplálkozásban betöltött szerepe

Termesztett gombák életszakaszai: átszövetés, lappangás, termőidőszak

A csiperkegomba termesztése:

- termesztőhelyiségek (föld alatti és föld feletti termesztőházak)
- a komposzt alapanyagai, előkészítése
- a komposzt hőkezelése
- szaporítóanyag készítése, csírázás
- átszövetés
- takarás, takaróanyagok
- lappangási szakasz
- termőidőszak
- szedés
- integrált növényvédelem

A laskagomba termesztése:

- extenzív és intenzív termesztés
- termesztés hőkezelt alapanyagon
- átszövetés
- érlelési időszak
- termőidőszak
- növényvédelem

A termesztett gombafajok betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Az endíviasaláta, rebarbara, cikória, salottahagyma, lóbab, kokocella

- jelentősége, általános jellemzése
- természetése
- betakarítása, áruvá készítése, tárolása, feldolgozása

Műszaki ismeretek megnevezésű tanulási terület a Zöldségtermesztő szakmairány számára

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület általános és speciális műszaki ismereteket biztosít.

Műszaki ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki ismeretek átadásán túl a kertészetben használt erő- és munkagépek, eszközök működési elvének, szerkezetének megismertetése. További cél, hogy a tanulók elsajátítsák a kertészetben alkalmazott kéziszerszámok, eszközök készségszintű használatát, a gépek, berendezések szakszerű üzemeltetését, az egyszerűbb javítások elvégzését, az eszközök, berendezések, gépek karbantartását.

A tantárgy témakörei

Szerszám- és anyagismeret

Műhely kéziszerszámainak megismertetése, a használat gyakorlása

A gépek anyagai, megmunkálhatóságuk

Kötésmódok (oldható, nem oldható)

Anyagismeret (fémes és nemfémes anyagok, tüzelő- és kenőanyagok) tulajdonságai, felhasználása

Gépelemek, szerkezeti egységek

A legfontosabb gépépítő egységek megismertetése (tengelyek, csapágyak, tengelykapcsolók, szivattyúk, hidraulikus munkahengerek), feladata, fajtái, jellemzői, működése, karban-tartása, jellegzetes meghibásodása

Nyomatékátvitel (szíjhajtás, lánchajtás, fogaskerék-hajtás), áttétel

Mozgást átalakító gépelemek, típusai, jellemzőik

Belső égésű motorok

Az Otto-motorok, dízelmotorok szerkezete, működése

Az üzemanyag-ellátó, a kenési és a hűtési rendszer, valamint a levegőszűrő fő részei, működése, karbantartása, légtelenítés. Hidegindítás, indítások gyakorlása

A motorok hűtése, a vízhűtő rendszer működése, karbantartása

Erőgépek

Az erőgépek fajtái, általános felépítésük, az erőátvitel egységei (motor, tengelykapcsoló, sebességváltó, kiegyenlítőmű, végrehajtás, járókerék)

Teljesítményleadó tengely, függesztőszerkezet, vonószerkezet

A jároszerkezet és a kormányzás

A fékszerkezetek feladata, fajtái, működése, karbantartása

A járművek elektromos berendezései

Az akkumulátor működése, karbantartása

Indítómotor, generátor, gyújtórendszer, világítóberendezések, üzemeltetésük, karbantartásuk

Az erőgép indításának, leállításának, vezetésének gyakorlása

Erőgépek és munkagépek összekapcsolása

A hárompont-felfüggesztés és állítási lehetőségei

Vonóhorog, teljesítményleadó tengely, hidraulikus és elektromos csatlakoztatás

Traktor és pótkocsi, traktor és meghajtott munkagép összekapcsolása, szétkapcsolása

A csatlakoztatás biztonságtechnikája, járműszerelvény vezetése

Járművillamosság, villanymotorok

A járművillamossági berendezések elhelyezkedése a járművön, feladatuk, működésük, karbantartásuk (akkumulátor, generátor, indítómotor, világítás, biztosítékok) Váltóáramú motorok indítása, üzemeltetése

Villanymotorok működési elve, szerkezete, fajtái, üzemeltetése, biztonságtechnikája

A termesztés és növényápolás gépei

A talajművelő gépek szerkezetének, működésének áttekintése, a csatlakoztatások, beállítások, az üzemeltetés és a karbantartás gyakorlása a rendelkezésre álló eszközökkel (ágyeke, tárcsa, kultivátor, talajmaró, boronák, lazítók, hengerek, rotációs kapák)

Az istállótrágya-szórók és műtrágyaszórók szerkezeti részei, csatlakoztatásuk az erőgéphez, beállításuk, üzemeltetésük, karbantartásuk gyakorlása

A növényvédő gépek (csoportosításuk, cseppképzési módjaik, a hidraulikus porlasztású, légorlasztásos és szállítólevegős gépek fő részei, működésük bemutatása, üzemeltetésük, szabályozásuk, karbantartásuk, szórószerkezetek, a ködpermetezés gépei, porozógépek, csávázók, a permetezőgépek automatikái, permetlé-összetétel számítása, növényvédelmi gépek beállítása, az üzemeltetés, karbantartás, környezetvédelem feladatai)

A szállítás, rakodás gépei (biztonsági előírásaik, a traktoros pótkocsik felépítése, a csatlakoztatás, vontatás gyakorlása, billenthető pótkocsik üzemeltetése, traktoros és önjáró homlokrakodók, kerti traktor és pótkocsi összekapcsolása, karbantartási teendők, munkabiztonsági követelmények, elektromos és gázüzemű rakodók)

Az öntözés berendezései (szivattyúk, vezetékek, szórófejek, zárószerkezetek, kézi áttelepítésű vagy mobil berendezés összeszerelése, szétszerelése, üzemeltetése, karbantartása, öntözési módok, tápanyag-utánpótlás öntözéssel, mikroöntözés)

Zöldségnövények termesztőtelepeinek, növényházainak berendezései

Zöldségnövények vető- és palántázógépei

Zöldségnövények betakarító-, manipuláló és tárológépei, berendezései

A képzési és kimeneti követelmények, benne az ágazati alapvizsga követelmények az 1. sz. mellékletben található.

Óraterv

05. Élelmiszeripari ágazathoz tartozó

5 0721 05 06 Erjedés- és üdítőital-ipari technikus

Tanulmányi terület	Évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	Tantárgy	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		18				18	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					62		62
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36	36				72	
	Műszaki alapismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		36				36	
	Élelmiszervizsgálat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)		72				72	
	Alapozó gyakorlat (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72	72				144	
	Munkavédelem és higiénia (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36					36	

	Ágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	108	90				198	
Üdítőital- és szikvízgyártás	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			72			72	
Maláta- és sörgyártás	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					124		124
	A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					149		149
Szesz-, gyümölcspálinka és szeszesital-gyártás	A szeszyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				120			120
	A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				144			144
	A szeszesital-gyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				108			108

Élesztő-, keményítő-, és ecetgyártás	Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			80			80	
	A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			80			80	
	Az ecetgyártás technológiája, műveleti, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			78			78	
Csomagolás, palackozás	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					75	83	
	Palackozás (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					98		98
Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek, portfólió	Alkalmazott számítástechnika (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			54			54	
	Élelmiszerbiztonság (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36	54		90	
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					93		93

	Üzemvezetési ismeretek (Az éves óraszám 50%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				36	31	36	31
	Portfólió (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			9	9	62	40	40
Összesen		252	324	409	471	694	1189	969
Egybefüggő szakmai gyakorlat				140	105		160	

Szabadon tervezhető órakeret	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám	éves óraszám
Élelmiszerismeret (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	36						
Ágazati specializáció (Az éves óraszám 100%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)	72	36					
A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					93		
A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)					143		31
A szeszgyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				36			22
A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)				45			31
Alkalmazott számítástechnika (Az éves óraszám 60%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			36			36	

Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei (Az éves óraszám 6 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			66				
Portfólió (Az éves óraszám 0%-a tanműhelyben vagy duális képzőhelyen oktatható)			27	27			
Összesen	108	36	129	108	236	36	84

5. ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó

5 0721 05 06 Erjedés- és üdítőital-ipari technikus

Tananyag

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozó munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idenymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Állások megpályázása idegen nyelven. Önéletrajz és motivációs levél megfogalmazása, az állásinterjú során hatékony idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskereső lépéseit, hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak

számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteikre, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókinccset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.).

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer-ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség).

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyességgel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján begyakorolja, hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

„Small talk” – általános társalgás

A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez

passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. időjárás, közlekedés (odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania.

A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonysággal, hatékony kommunikációt folytatni az állásinterjú során. Be tud mutatkozni szakmai vonatkozással is. Elsajátítja azt a szakmai jellegű szóincset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon. Ki tudja emelni erősségeit, és kérdéseket tud feltenni a betölteni kívánt munkakörrel kapcsolatban.

A témakör tanulása során elsajátítja a közvetlenül a szakmájára vonatkozó, gyakran használt kifejezéseket.

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek.

A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédképesség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.

Élelmiszerismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész terméként állít elő, bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

- Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban
- Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban
- A víz szerepe az életfolyamatokban
- Az ivóvíz jellemzői, követelményei

Élelmiszeripari technológiai alapok

- A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja
- A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

Műszaki alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az általános műszaki műveltség kialakítása, amely megalapozza a szakmai tantárgyakat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Géprajzi alapismeretek

- Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmodell készítése
- A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás
- Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz
- Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp
- Papírmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával

Gépelemek

- Csavarok, „facsvár”, szegecsek, tömítések, csapágycsavarok
- Oldható és nem oldható gépelemek
- Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe
- Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése
- Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon
- Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon
- Tengelykötés ékkel vagy retesszel
- Csapágycsavarok csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek Nyomatékszármatató hajtások csoportosítása

A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe

Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe

A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei

Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel

A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak

A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

Csővek és csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés

Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek

A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)

Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok

Csővezetékek tömítése, szigetelése

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai

Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján

Hajtóművek alkalmazási területei

Élelmiszervizsgálat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók átfogó elméleti tudást és gyakorlati ismereteket szerezzenek az élelmiszervizsgálat területén, s így munkájuk során képesek legyenek döntéseiket előkészíteni, az alapméréseket önállóan, pontosan, precízen dokumentálva és balesetmentesen elvégezni.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Bevezetés a laboratóriumi munkába

Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tarolása, eszközök ismerete és használata

Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

Alapozó gyakorlat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari kompetenciák fejlesztése szakmaspecifikusan szervezett gyakorlati foglalkozásokon keresztül.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Mérések

Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés

Szakmaspecifikus alpműveletek

Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

Munkavédelem és higiénia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy megismerteti a munkavédelmi alapfogalmakat, az üzemek egységes munkavédelmi szabályait, a biztonságos és balesetmentes munkavégzés feltételeit, megalapozza a higiénikus és biztonságos élelmiszer-előállítási szemléletet, és felkészíti a tanulót a higiénikus élelmiszer-előállítás iránti felelősségvállalásra.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Munkavédelem

A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyag tárolás higiéniaja, a feldolgozás higiéniaja Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Alágazati specializáció tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az élelmiszeripari alágazatok speciális ismereteinek közvetítése a tanulók szakmaválasztásának elősegítése érdekében.

A képzés órakeretének 100%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Alágazati specializáció

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

Üdítőital- és szikvízgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület az üdítőital és szikvíz előállításához szükséges technikus szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok átvételének, minősítésének folyamatait, a technológiai, műveleti, valamint a gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, karbantartását, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az üdítőital- és szikvízgyártás műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, az egyes technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, és rendelkezzenek azokkal a

kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képesítésüknek megfelelő üdítőital-és szikvízgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az üdítőital- és szikvízgyártás anyagai

A víz előkészítése üdítőital-gyártáshoz

A víz előkészítése szikvízgyártáshoz

Vízkezelő berendezések felépítése, kezelése

Az édesítőanyagok jellemzői

Az izocukor jellemzői, tárolása

A cukor oldása, cukoroldók kialakítása

A cukoroldás ellenőrzése, cukorszirup kezelése

A szén-dioxid jellemzői

A színezékek jellemzői

A növényi kivonatok jellemzői Az adalékanyagok jellemzői

Az állományjavító és állománymódosító anyagok jellemzői Az antioxidánsok jellemzői

A tartósítószer jellemzői

Az étkezési savak és sók jellemzői Aromák és ízfokozók

Az üdítőital-gyártáshoz felhasznált anyagokra vonatkozó élelmiszertörvényi előírások

Alapanyagok előkészítése

Vízzel szembeni követelmények üdítőital-gyártásnál

Vízzel szembeni követelmények szikvízgyártásnál

A vízkezelés berendezései, működtetésük

A cukoroldás módjai, gépi berendezései

Izocukor tárolása, tárolóberendezések kialakítása

Csendes ital gyártása

Szörp készítése, kezelése

A receptúra szerepe

A keverés jellemzői, keverők kialakítása

Szörp szűrése, a szűrés műveletének jellemzői

Szörp hígítása, a hígításhoz használt berendezések

Szaturálás

A szaturálás fogalma

A gáz elnyelését befolyásoló tényezők

A szén-dioxid-tartalom biztosítása

- A szén-dioxid tárolásának szabályai
- A szén-dioxid helyes lefejtése
- A szén-dioxid elnyeletésének módjai, gépi berendezései

Szikvíz gyártása

- A szikvízgyártó berendezés kialakítási módjai
- Szikvizes palack előkészítése, ellenőrzése
- A szén-dioxid lefejtése
- A víz hűtése, a hűtés hatása a szaturálásra
- A palacköltés szabályai
- Palackok töltése
- Egyéb csomagolóanyagok töltése
- A szikvíz helyes tárolása

Maláta- és sörgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a maláta és az ebből készülő sör előállításához szükséges technikai szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok átvételének, minősítésének folyamatait, a technológiai, műveleti, valamint a gépek üzemeltetésére vonatkozó előírásokat, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, karbantartását, megismerik a minőségbiztosításhoz, jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a malátagyártás technológiáját, műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, a technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képzésüknek megfelelő malátagyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A malátagyártás anyagai

- A malátagyártás alapanyagainak jellemzői
- A mintavétel szabályai
- A sörárpa vizsgálata

Vizsgálati eredmények értékelése

A magyar élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak értelmezése

A sörárpa vizsgálatához szükséges eszközök, berendezések alkalmazása

A sörárpa átvétele

Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások

Az adatok dokumentálásának szabályai

A malátagyártás előkészítő műveletei

A sörárpa tárolásának szabályai, gyakorlati megvalósítása, tárolóberendezések kialakítása

A sörárpa tisztítása, a tisztítóberendezések működtetése

A sörárpa osztályozása, az osztályozóberendezések működtetése

Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások

A levegőtisztítás módjai

Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás, minőségbiztosítási előírások

Malátagyártás

A sörárpa áztatása, áztatóberendezések kialakítása

Az áztatást befolyásoló tényezők

A csírázás feltételei, a csíranövekedés és az enzimek képződésének összefüggése

A csíráztatás vezetése, ellenőrzése

Csíráztatóberendezések kialakítása

Enzimes folyamatok

A csíráztatás dokumentálása

A zöldmaláta aszalása, a sörmaláták aszalásának vezetése

Aszalóberendezések kialakítása, csoportosítása

A toronymalátázás folyamata, toronymalátázó kialakítása

Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi, tűzvédelmi előírások

Aszalási diagramok értelmezése, adatok dokumentálása

A különleges maláták jellemzői

Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás, minőségbiztosítási előírások, diagramok értelmezése

A malátagyártás befejező műveletei

A maláta csíráatlanítása, a csíráatlanítóberendezések kialakítása

A maláta tisztítása

A malátagyártás melléktermékeinek jellemzői, hasznosításuk, kezelésük

Malátavizsgálati módszerek, a maláta minősítésének szempontjai

Az adatok dokumentálásának szabályai, dokumentálás

A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a sörgyártás technológiáját, műveleteinek főbb jellemzőit, az alkalmazott gépek, berendezések működtetését, a technológiai lépések késztermékre gyakorolt hatásait, nyitottak legyenek az új technológiai, műszaki meg-oldásokra, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képzésüknek megfelelő sörgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A sörgyártás anyagai

A sörfőzővíz jellemzői

A sörfőzővíz hatása a technológiára és a késztermékre

Az ivóvízre vonatkozó követelmények

Vízkezelési eljárások

A vízkezelő berendezések felépítése

A sörmaláták jellemzői

A söripari pótanyagok jellemzői, előkészítésük

A komló szerepe a sörfőzésben

A komló, komlókészítmények jellemzői

A sörélesztő jellemzői, kémiai összetétele, szaporodása

Az élesztő-színtenyészet fogalma

Az élesztő kezelése

Az élesztőre vonatkozó követelmények

Sörlé készítése

A maláta megválasztásának szempontjai, a maláta mennyiségének meghatározása

A maláta őrlése, a malátaőrlő berendezések csoportosítása, felépítése, működése

Az őrlés műveletének ellenőrzési szempontjai

A sörfőzővíz előkészítése, mennyiségének meghatározása Cefrészési receptúra, cefrészési diagram értelmezése

A maláta enzimejei, enzimműködés cefrészés alatt

Cefrekészítés, cefrészés vezetése, cefrészés ellenőrzése

A cefrészőberendezések kialakítása, kezelése

A cefreszűrés célja, műveletei, a színlé, máslás és sörlé fogalma

A cefreszűrő berendezések kialakítása, kezelése

A cefreszűrés ellenőrzése

A komlóforralás vezetése

A komló feladata, a komlóadagolás hatása a késztermékre

A komlóforralás ellenőrzése

A komlóforralók kialakítása, kezelése

A sörlé ülepitése, a forró seprő fogalma

A sörléülepitő berendezések kialakítása, kezelése

A sörléülepités ellenőrzése

A főzőházi hasznosítás meghatározása, a kapott érték értékelése, a kihozatal növelésének lehetőségei

A sörlé hűtése, a sörlé hőmérsékletének hatása a technológiai folyamatra és a késztermékre

A sörlé levegőztetése, az oxigén hatása a technológiai folyamatra

Az adatok dokumentálása

Sörlé erjesztése

Az erjesztési diagram értelmezése

Az erjesztőberendezések kialakítása, kezelése

Az élesztőadag meghatározása, a beélesztőzés szabályai

Az erjesztés vezetése, szakaszai, ellenőrzése

Az erjesztés alatt végbemenő folyamatok

A sörélesztő kezelése, felhasználása

A szén-dioxid kezelése, felhasználása

Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások

Higiéniai előírások, a megfelelő higiéniai szint biztosításának lehetőségei

Az adatok dokumentálása

Ízesített sör előállítása

Alkoholszegény, alkoholmentes sör előállítása

Sör szűrése, stabilizálása

Az élesztőelvetel technológiája

A sörszűrő berendezések kialakítása, kezelése

A szűrési segédanyag jellemzői

A sörszűrés technológiája, vezetése

A sörszűrés ellenőrzése

A sör stabilizálása, pasztőrözési módok
A pasztórdiagram értelmezése

A pasztőrözési hőfok és a pasztőrözési idő beállításának szempontjai
A pasztőrözőberendezések kialakítása

Speciális munkavédelmi, környezetvédelmi előírások, hulladékok kezelése
Az adatok dokumentálása

Szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a szesz-, gyümölcspálinka- és szeszesital-gyártáshoz szükséges technikai szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják az alapanyagok kiválasztásának, átvételének folyamatait, a műveletek helyes sorrendben való elvégzését/elvégeztetését, a technológia alkalmazása során felmerülő problémák irányítás melletti kezelését, a gépek, be-rendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz, jövedéki előírásokhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

A szeszgyártás technológiája, műveletei és gépei tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a szeszgyártás területeit, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, a szeszgyártásban alkalmazott gépeket, berendezéseket és az üzemeltetésükhöz kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek elvégezni a képezésüknek megfelelő szeszgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A szeszgyártás anyagai

- Közvetlenül erjeszhető alapanyagok
- Közvetlenül nem erjeszhető alapanyagok
- Segédanyagok, tápanyagok alkalmazása

Az alkoholos erjedés folyamata

Az alkoholos erjedés mechanizmusa, biokémiája
Az élesztők szerepe, jellemzése

Az erjesztés feltételei

Szeszerjesztési eljárások

Szakaszos módszerek

Folytonos módszerek

Az erjesztés vezetése

Szeszcefre szeparálása

Az erjesztőberendezések működési elve, felépítése, működése, biztonságtechnikai előírásai
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Szesz lepárlása, finomítása

A lepárlás elmélete

Egyszerű lepárlás

Rektifikálás

A lepárlók, finomítók, desztillálóoszlopok működési elve, felépítése, működése, biztonságtechnikai előírásai

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Szesz víztelenítése

Terner azeotróp desztilláció

Membrán-pervaporációs eljárás

A jövedéki törvény

Az adókötelezettség, az erjedéssipari jövedéki termékek, a bérfőzésre és magánfőzésre vonatkozó szabályok, a zárjegy feladata, a zárjegyköteles jövedéki termékek, a jövedéki ellenőrzésre vonatkozó szabályok

A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a gyümölcspálinka-gyártás területeit, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, az alkalmazott gépeket, berendezéseket és az üzemeltetésükhöz kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek elvégezni a képesítésüknek megfelelő gyümölcspálinka-gyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A gyümölcspálinka-gyártás anyagai

A gyümölcsök csoportosítása, jellemzőik, összetételük, a felhasználhatóság szempontjai

Előkészítő műveletek

- Az alapanyag mennyiségi és minőségi átvétele
- A válogatás művelete, jelentősége
- A mosás művelete, jelentősége
- A magozás, szártépés művelete, jelentősége
- Az aprítás művelete, a lényerés jelentősége
- A pektinbontás, keményítőbontás folyamata
- Az anyagmozgató berendezések jellemzői, felépítésük
- Tárolóberendezések
- A gyümölcsmosó berendezések felépítése, működési elvük
- A magozó, szártépő gépek felépítése, működési elvük

- Az aprítóberendezések felépítése, működési elvük
- Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Cefrőzés

- A cefre savvédelme
- A cefre mikroorganizmusai
- Tápsók, kiegészítő tápanyagok szerepe
- Cefrészőberendezések felépítése, működése
- Cefretárolók kialakítása
- Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Gyümölcscefre erjesztése

- Az alkoholos erjedés mechanizmusa, befolyásoló tényezői
- Az élesztővel szembeni követelmények, fajélesztők
- Az erjesztés optimális körülményei
- A szén-dioxid élettani szerepe
- Erjesztési technológiák
- A beélesztőzés, erjesztés szakaszai
- A spontán erjedés és az irányított erjesztés összehasonlítása
- Az erjesztés vezetése, ellenőrzése
- A kierjedt gyümölcscefre összetétele, tárolása
- Erjesztőberendezések kialakítása
- Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Lepárlás, finomítás

- A lepárlás elméleti alapjai
- Egyszerű lepárlás, ismételt lepárlás
- A kisüsti lepárló-finomító berendezés egységei, az egyes egységek feladata

A kisüsti lepárlás, finomítás folyamata
Lepárlás, finomítás egy lépésben
Az alkoholtartalom beállítása
Különbéle lepárló-finomító berendezések szerkezeti egységei, felépítése, működése
A cefrefőző üst, finomítóüst kialakítása, jellemzői
A szeszűtők kialakítása, feladata
Az epruvetta felépítése, feladata

A Pistorius-tányér kialakítása, feladata
A Szöllőssy-féle szűrő felépítése, feladata
A szeszmérőgép feladata, kialakítása Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Érlelés, tárolás, stabilizálás

Az érlelés alatt lejátszódó folyamatok
Az érlelést befolyásoló tényezők
A pálinka kezelése
A mintavétel szabályai
Pálinkavizsgálati módszerek, pálinkahibák
A szűrőberendezések kialakítása, jellemzői
Az érlelő-, tárolóberendezések jellemzői
Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

A szeszital-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a szeszital-gyártás területeit, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, az alkalmazott gépeket, berendezéseket és az üzemeltetésükhöz kapcsolódó munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek elvégezni a képzésüknek megfelelő szeszital-gyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Likőripari anyagok

Finomszesz, párlatok, édesítőanyagok, víz, ízesítőanyagok, színezőanyagok, adalékanyagok, egyéb anyagok

Előkészítő műveletek, félkész termékek előállítás

Drogkivonat, drogpárlat készítése

Vízkezelés

Cukorszirup készítése

A receptúra feladata

A szeszes italok csoportosítása, jellemzőik

A cukoroldás módjai, gépei

A drogvivonat készítésének berendezései

Vízkezelő berendezések

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Termékek összeállítása, hideg úton készített termékek

Szeszes italok összeállítása

Likőrgyártás

Hideg úton előállított szeszes italok gyártása

Összeállító tartály, gyártótank felépítése, működése Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Befejező műveletek

A derítés, szűrés, érlelés, palackozás művelete

A szűrőberendezések kialakítása, működése

Az érlelőberendezések felépítése, működése

Tárolóberendezések

Csendes italok kiszerezésének gépei

Munka-, tűz- és környezetvédelmi előírások

Élesztő-, keményítő- és ecetgyártás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a sütőélesztő-, keményítő- és ecetgyártáshoz szükséges technikai szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják a megfelelő alapanyagok kiválasztásának, átvételének folyamatait, a műveletek helyes sorrendben való elvégzését/elvégeztetését, a technológiai problémák kezelését, a gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi, hulladékkezelési szabályokat, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a sütőélesztő-gyártás területeit, a termékek előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képzésüknek megfelelő élesztőgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az élesztő fajtái, jellemzői

- Az élesztőfajták jellemzői
- Az élesztők jelentősége
- Az élesztő alaktana
- Az élesztő kémiai összetétele
- Az élesztő anyagcsere-folyamatai

Az élesztőgyártás anyagai, jellemzői, előkészítése

- A melasz fogalma
- A melasz jellemzői
- A melasz hígítása, derítése
- A melasz sterilizálása

A melasz-előkészítés gépei, berendezései

- A sütőélesztő-gyártás kiegészítő tápanyagai
- A sütőélesztő-gyártás segédanyagai

Laboratóriumi szintenyészet készítése

- Az élesztő-szintenyészet fogalma
- A laboratóriumi szintenyészet készítésének folyamata, berendezései

Élesztő üzemi szaporítása

- Az üzemi szintenyészet készítésének folyamata, ellenőrzése, dokumentálása
- A szaporítófermentorok kialakítási módjai
- Munkavédelmi, higiéniai előírások

Érett élesztőcefre feldolgozása

- Az élesztőcefre szeparálása

A szeparátor felépítése, működése

- Az élesztőtej hűtése

A lemezes hőcserélő felépítése, működése

Élesztőtej víztelenítése

- A konyhasó szerepe a víztelenítésben
- A vákuumos dobszűrő felépítése, működése
- A víztelenítés folyamata, ellenőrzése, dokumentálása

Élesztő csomagolása

- A csomagolóanyag jellemzői
- A csomagológép felépítése
- Az élesztő formázása
- Az élesztő csomagolásának folyamata
- Az élesztő tárolása

Szárított sütőélesztő előállítás

- A szárított sütőélesztő szaporításának technológiája
- Az élesztő előkészítése szárításhoz
- A szárítás folyamata

Szárított sütőélesztő csomagolása

A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a keményítőgyártás területeit, a termékek előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képzésüknek megfelelő keményítőgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A keményítőgyártás anyagai, jellemzői

- A kukorica jellemzői
- A búza jellemzői
- A burgonya jellemzői
- Egyéb keményítőtartalmú alapanyagok jellemzői

A keményítőgyártás fizikai alapjai

- A keményítő fizikai, kémiai jellemzői
- A keményítő kimutatása

A keményítőszemcsék mikroszkopikus képe

Alapanyagok előkészítése

- Kukorica tisztítása, tárolása, az alkalmazott gépek, berendezések felépítése, működése
- Kukorica áztatása, durvaórlése, csíraelválasztás, finomórlés, az alkalmazott gépek, berendezések felépítése
- Búzaliszt átvétele, tárolása, tészta készítése, az alkalmazott gépek, berendezések kialakítása

Burgonya tárolása, tisztítása, mosása, reszelése, zúzása, a gépek, berendezések kialakítása

Keményítő kimosása, keményítőtej tisztítása

Keményítő kimosása, a gépek, berendezések kialakítása

Nedves siker feldolgozása

Keményítőtej tisztítása, a gépek, berendezések kialakítása

Keményítőtej víztelenítése

Keményítőtej víztelenítése, nedves keményítő szárítása, a gépek, berendezések kialakítása

A porciklon kialakítása, működése

Keményítő csomagolása, tárolása

Iker- és melléktermékek hasznosítása

A keményítőgyártás melléktermékei

Kukoricacsíra feldolgozása, hasznosítása

Kukorica áztatóvizének feldolgozása, hasznosítása

Siker feldolgozása

Keményítőcukor-termékek előállítása

A keményítőbontó enzimek jellemzői, működési feltételei

Keményítőcukor előállítása

Dextróz előállítása

Izoglükózsirup előállítása

Módosított keményítők előállítása

A módosított keményítők jellemzői, előállításuk

Munkavédelmi, környezetvédelmi előírások

Az ecetgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az ecetgyártás területeit, a termékek előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képzésüknek megfelelő ecetgyártási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az ecetgyártás anyagai

Az alkohol jellemzői, követelményei

A bor, gyümölcsbor jellemzői

A víz követelményei

A tápanyagok szerepe

Az ecetsav-baktériumok jellemzői

Az ecetsav-baktériumok

- előfordulása, mérete, alaktana
- savtűrő, alkoholtűrő képessége
- életfeltételei
- tápanyagszükséglete

Az ecetképződés folyamata

Az ecetképződés feltételei

Az ecetképződés részfolyamatai

Az oxigénhiány, etanolhiány hatásai a fermentációra

Fermentációs eljárások

A denaturálás célja, denaturátum készítése

Jövedéki ismeretek

Cefre készítése, a denaturátum és a víz mennyiségének meghatározása

A fermentációs eljárások jellemzői, folyamata

Az ecetképző, acetátor kialakítása, működése

A fermentáció ellenőrzése

Befejező gyártási műveletek

Az ecet derítésének folyamata

Ecet szűrése, az ecetszűrő kialakítása, működése

Az ecetsavtartalom beállítása

Az ecet stabilizálásának módjai

Csomagolás, palackozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület az italkiszerezéshez szükséges technikai szakmai ismereteket oktatja. Keretében a tanulók elsajátítják a megfelelő csomagolóanyagok kiválasztását, átvételét, a palackozás során felmerülő problémák kezelését, az alkalmazott gépek, berendezések biztonságos üzemeltetését, megismerik a minőségbiztosításhoz kapcsolódó elvárásokat és

dokumentációt, a munkahelyi biztonság- és egészségvédelmi előírásokat, a hulladékkezelés szabályait, valamint a munkájukkal járó környezetterhelés elkerülésének módját.

Csomagolóanyagok előkészítése, készítése tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a csomagolóanyagok fajtáit, az egyes csomagolóanyagok jellemzőit, a palackok előállításának technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, elsajátítsák a csomagolóanyagok kiválasztásának, előállításának módszereit, a környezettudatos gondolkodást, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek elvégezni a képzésüknek megfelelő csomagolási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Csomagolóanyagok jellemzői

- A csomagolóanyagok fajtái, jellemzői
- Az egyes csomagolóanyagok előnyei, hátrányai
- A csomagolóanyagok követelményei
- A csomagolóanyagok környezetre gyakorolt hatásai
- A fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás jellemzői
- A palackmosás folyamata, alkalmazott paraméterek
- A palackmosógép felépítése, működése
- Új palackok, dobozok előkészítése

Csomagolási segédanyagok

- A csomagolási segédanyagok jellemzői, felhasználásuk
- A csomagolási segédanyagok tárolása

Palackok előállítása

- A műanyagok jellemzői, jelölése
- A palackok előállításának módjai, folyamatai
- A palackfúvó gép működése

Fogyasztói, gyűjtő- és szállítói csomagolás

Az egyes csomagolási módok jellemzői

- A csomagolóanyagokkal szembeni elvárások
- A csomagolás és a termék minősége közötti összefüggés

Egyutas palackok előkészítése
Hutatiszta palackok öblítése
Palackok fertőtlenítése
Cseppmentesítés

Többutas palackok tisztítása

A palackmosás folyamata
A tisztítószeres követelményei
A palackmosógépek kialakítása
A palackmosás ellenőrzésének szempontjai

Palackozás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a palackozás folyamatát, technológiáját a műveleti lépések sorrendjében, elsajátítsák a környezettudatos gondolkodást, és rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képzésüknek megfelelő palackozási feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A csomagolóanyag tisztaságának ellenőrzése
Szubjektív palacktisztaság ellenőrzése
Objektív palacktisztaság ellenőrzése

Palackfejtés

A palackfejtés folyamata, csendes és szén-dioxiddal dúsított italok fejtése

A palackfejtő gépek kialakítása, működése

Palackok zárása

A záróelemek jellemzői, előkészítése

A palackzárás folyamata

A palackzáró gépek kialakítása, működése

Címkézés, jelölés

A címkék fajtái, jellemzőik, a címkézés, jelölés feladata, jogszabályi előírásai

A címkézés folyamata

A címkézőgépek felépítése, működése

A termék jelölése, nyomon követhetősége

Jövedéki termékek jelölése

Egységpraktikum képzése

- Az egységpraktikum képzésének előnyei
- Az egységpraktikum képzésének folyamata

Doboztöltés

- Doboz előkészítése
- A doboztöltés folyamata, a töltés elve
- A doboztöltőgép kialakítása
- A töltési szint ellenőrzésének módjai
- Doboz jelölése
- Egységpraktikum képzése

Késztermék ellenőrzése

- Ital ellenőrzésének szempontjai
- Minőségi követelmények
- Jogszabályi előírások

Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági, vállalkozási és üzemvezetési ismeretek, portfólió megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület az erjedézipari termékek előállításában kiemelt szerepet játszó számítástechnikára és élelmiszerbiztonságra fókuszál, az itt megszerzhető tudás a korábbi technológiai ismeretekkel kiegészülve lehetővé teszi, hogy a leendő erjedés- és üdítőitalipari technikusok biztonságos élelmiszereket állítsanak elő. A gazdasági és vállalkozási ismeretek a jövőbeli vállalkozások indítását és működtetését segítik, a portfóliókészítés keretében pedig a tanulók elsajátíthatják a szakmai tevékenységükhöz közvetlenül kapcsolódó munkáikat, dokumentációikat (oktatói segítséggel) önálló, célirányos és következetes összegyűjtését, rendszerezését.

Alkalmazott számítástechnika tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja az erjedézipar területén szükséges digitális kompetenciák fejlesztése, az alkalmazott szoftverek és informatikai eszközök megismertetése, a technológiai folyamatok számítógépes szabályozásának, ellenőrzésének, a dokumentumok digitális kezelésének, az elektronikus nyilvántartások vezetésének elsajátíttatása (adatok gyors, biztonságos keresése, szoftverek hatékony használata).

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Szoftverhasználat

Felhasználói programok használata: szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő Az erjedésiparban használt programok felépítése, használata

Informatikai eszközök az élelmiszeriparban

Mobiltelefon, számítógép, nyomtató, projektor használata
Kommunikációs eszközök szinkronizálása

Dokumentálás

Adatgyűjtés, adatok rögzítése
Adatbázis kezelés
Az erjedésiparban használt dokumentumok kitöltése

Internethasználat

Böngészés, levelezés
Adatvédelem
Szerzői jog

Élelmiszerbiztonság tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az élelmiszerbiztonság területeit, az élelmiszeriparban alkalmazott kötelező (HACCP) és alkalmazható minőségirányítási rendszerek legfontosabb elemeit, összefüggéseit, és az ezekhez kapcsolódó dokumentációt, továbbá rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal, amelyek birtokában képesek lesznek végrehajtani a képzésüknek megfelelő élelmiszerbiztonsági feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az élelmiszerek biztonságát meghatározó tényezők

A leggyakoribb kórokozók és toxintermelő mikroorganizmusok, jellemzésük, előfordulásuk, tünetek, megelőzési lehetőségek

Mérgező gombák, jellemzőik, előfordulásuk, tünetek

Tartósítási eljárások

Élelmiszer eredetű megbetegedések, ételmérgezések előfordulásának helye és megelőzése

A „Jó higiéniai gyakorlat” és a „Jó gyártási gyakorlat”

Személyi, üzemi higiénia

A gyártás során betartandó élelmiszerbiztonsági előírások

Gépekre, berendezésekre vonatkozó követelmények

Takarítás: tisztítás, fertőtlenítés

Tisztító-, fertőtlenítőszeres és követelményeik

Rovar- és rágcsálómentesítés

Szennyvízkezelés

Hulladékkezelés, veszélyes hulladékok kezelése

Környezetvédelmi előírások

Dolgozókra vonatkozó előírások

Csomagolás

HACCP

A HACCP jelentése, jelentősége, lépései, a kritikus pontok szabályozási lehetőségei konkrét példákon keresztül

ISO 22000

A szabvány fő elemei

Egyéb minőségirányítási rendszerek (IFS, BRC, EFSIS)

A minőségirányítási szabványok fő elemei

Dokumentumok

Az élelmiszerbiztonsági rendszerekhez kapcsolódó ellenőrző lapok típusai

A dokumentálás folyamata

A dokumentumok kezelése

Nyomon követhetőség

Az élelmiszeriparban használatos jogszabályok

Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és alkalmazzák az üzemi gazdálkodási fogalmakat, az élelmiszeriparban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, az ezek létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatokat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Gazdasági alapismeret

A gazdaság fogalma, működése. A szükségletek, az áru és a szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. A jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok, adófaj-ták, adónemek. A szerződések fajtái, kötelmi jog. A kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. A munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. A munkavállalók jogai és kötelességei, a munkaadó jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek

Vállalkozás alapítása

A vállalkozás típusai, szerepük a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. A vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek

Vállalkozás működtetése

A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófaj-ták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. A vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, ha-tóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú számadású dokumentumok kezelése. Árjánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. Vállalkozások megszüntetése

Üzemvezetési ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszer előállító üzemek vezetésével, termelés szervezésével, és az ezekhez kapcsolódó ellenőrzésekkel összefüggő ismereteket. A tantárgy tanulása során tervezési, szervezési, kommunikációs és ellenőrzési témaköröket dolgoznak fel elméleti és gyakorlati környezetben.

A képzés órakeretének legalább 50%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Tervezés és szervezés

A tervezés szabályai és műveletei. A tervezés tervezése. Tervkészítés műveletei (információ gyűjtés, összegzés, elemzés, fontossági sorrend, PDCA logika, tervkészítés,

egyeztetés. Szervezési ismeretek, szükséglet felmérés, elemzés, döntéshozatali módszerek, projekt vezetések. Egyeztetések moderálása.

Kommunikáció és vezetési ismeretek

A kommunikáció alapelvei. Kommunikációs csatornák. Kommunikációs eszközök. A zaj, annak szűrése. Kódolás, dekódolás. Hatékony tartalomszűrés. Kommunikációs gyakorlatok. Kommunikációs stílusok. A konfliktus és fajtái. Konfliktuskezelési technikák. Konfliktus veszélyei. Vezetői módszerek, stílusok. Vezetői döntési folyamatok. Vezetői gyakorlatok.

Munkajogi ismeretek

Munka törvénykönyvének legfontosabb előírásai. A munkajog elvei a különböző vállalati formákban. A munkaviszony létesítése és megszüntetése. A munkaszerződés elemei. A felelősségi körök. A munkaviszony legfontosabb dokumentumai.

Létszám- és bérgazdálkodás

Létszámszükséglet meghatározása, Munkaerőszükséglet kiszámítása. Norma fogalma, meghatározása. A különböző bértípusok, juttatások, pótlékok, jutalmak stb. fogalmi és meghatározásai. Bértömeg tervezés. A bér kiszámítása. Hatékonysági számítások. Bérgazdálkodási feladatok, közreműködés az üzem bérgazdálkodásában.

Marketing

A marketing fogalma, típusai. A marketing elemei. Termék marketing. Vállalati marketing. Vállalati arculat. Reklámtevékenység. Részvétel a marketing tevékenységben.

Portfólió tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja a projektvizsgára való felkészülés, a portfólió elkészítésének segítése. A tanulók a tantárgy által biztosított keretek között oktatói segítséggel összegyűjtik, rendszerezik, reflexiókkal látják el és elektronikus formában tárolják a portfólióhoz felhasználható dokumentumokat.

A képzés órakeretének legalább 0%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Portfólió készítése

A portfólió lehetséges elemei: munkanaplórészlet, mérési jegyzőkönyv, szakmai számítás, dolgozat, fotó/videofelvétel a tanuló munkájáról és szakmai tevékenységéről, verseny-eredmény. A tanuló azokból a szakmai munkához közvetlenül köthető

dokumentumokból készíti el a portfólióját, amelyeket érdekesnek tart a bemutatásra. Félévente legalább egyet elkészít és a portfólióhoz ad a felsorolt dokumentumok közül, félév végén csatolja a gyűjteménnyel kapcsolatos reflexióját, amelyben értékeli a munkáját, fejlődését, tapasztalatait.

A képzési és kimeneti követelmények, benne az ágazati alapvizsga követelmények az 1. sz. mellékletben található.

C) A tanuló tanulmányi munkájának ellenőrzési és értékelési módja diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái

A tanuló tanulmányi munkájának ellenőrzése folyamatos, előre meghatározott normákhoz viszonyít. Az ellenőrzés következetesen végzett tényfeltáró tevékenység, amely során az empátikus készség fejleszthető. Egyensúlyban van a szóbeli és írásbeli ellenőrzés. Mindkettő az értelmet és a gondolkodást motiválja.

A szakképző évfolyamokon a tanulói gyakorlatorientáltság ellenőrzése kerül előtérbe, így végzett tanulóink képesek lesznek a társadalomba való beilleszkedésre és az önfejlesztésre. A tanulók tanulmányi munkájának értékelése magában foglalja a minősítést, az értékek biztosítását, tájékoztatást, viszonyítást, motiválást. Az értékeléssel dinamikus lehet következtetni a tanítás és tanulás hatékonyságára.

Olyan ellenőrzési, értékelési és visszacsatolási módokat, eljárásokat tartunk jónak, amelyek egyénenként lehetővé teszik a tanulók felzárkóztatását és tehetségük kibontakoztatását.

A tanulók tanulmányi munkájának értékelésében az értékelés alapelvei, hogy:

- személyre szóló legyen,
- feleljen meg az életkori sajátosságoknak,
- komplex legyen, vagyis az emlékezeti teljesítmény mellett az ismeretek, készségek, képességek alkalmazását, a tudást is mérje,
- fejlesztő legyen,
- ösztönző, bátorító jellegű legyen,
- rendszeres legyen,
- folyamatosságot biztosítson, rendszeres, kiszámítható, tervszerű és mindig aktuális legyen,
- az iskolai követelményrendszerre épüljön,
- biztosítsa a szóbeli és írásbeli értékelés egészséges arányát,
- legyen tárgyyszerű,
- félelemmentes légkörben történjen,
- SNI-s tanulók esetében alapvető szempont legyen a tanuló önmagához mért fejlődésének értékelése,
- járuljon hozzá a tanulók önértékelési képességének kialakulásához.

A tanulói munka ellenőrzése a következő területekre terjed ki:

- A helyi programtervben és a szakmai programban előírt követelmények teljesítésének szintje, a tanórán, illetve gyakorlati foglalkozásokon nyújtott teljesítmény.
- Az iskola és az osztályközösségben végzett tevékenység.
- A tanuló magatartása, viselkedése, értékrendje.

Iskolánkban rendszeresen értékeljük és folyamatosan ellenőrizzük tanulóink szaktárgyi munkáját, a készségek terén mutatott fejlődését, a tanulói teljesítményben az előző értékeléshez képest bekövetkező változásokat, és az iskola helyi programtervében előírt követelményekhez viszonyított tanulmányi előrehaladását. A tanulók értékelése –speciális esetektől eltekintve– érdemjegyekkel történik, melyeket az oktatók havi rendszerességgel az e-naplóban rögzítenek.

Az iskola a tanulók féléves illetve tanév végi osztályzatairól a tanulót és a kiskorú szülőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Az osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli értékelés kíséri. Az osztályzatokat az elektronikus naplóban rögzítjük.

A megszabott és előírt követelmények megvalósulását az oktatók a tanulók gyakorlati tevékenysége, csoport- és projektmunkák során tanúsított egyéni és társas munkákhoz való hozzáállása és feladatmegoldása, a tanórákon mutatott attitűdje, írásbeli munkái, szóbeli feleletei és beszámolóit alapján ellenőrzik.

Az oktatók értékelésével párhuzamosan a tanulás folyamatában fontos szerepet tulajdonítunk az önértékelésnek és a csoportos értékelésnek, amelyek a tanulók egészséges ön- és társas reflexióinak kiépülését segítik.

Intézményünk az új módszertani kultúra elterjesztését kiemelt feladatának tekinti. Az infokommunikációs technológia, mint eszköz, taneszköz és feltételrendszer mind magasabb arányban van jelen a tanítás-tanulás folyamatában. Tantermeinkben a szabadon használható internet, a bővülő számú interaktív táblák valamint más audiovizuális multimédiás technikai egységeink a diákok számára színesebbé, élvezetesebbé, befogadhatóbbá, az oktatók számára pedig sokoldalúbbá teszik a tananyag feldolgozását. A minél hatékonyabb képességfejlesztés érdekében nagy hangsúlyt fektetünk tanulóink egyéni munkára és csoportmunkára való motiválására, alkalmazzuk a rendelkezésünkre álló, és diákjaink képességi szintjének megfelelő digitális tananyagot, valamint igyekszünk a tanítási-tanulási folyamatot segítő szoftverek alkalmazását kiterjeszteni.

Egyéni fejlesztési terv

A különleges bánásmódot igénylő (például sajátos nevelési igényű, beilleszkedési, magatartási és tanulási nehézséggel küzdő) diákjaink számára egyéni fejlesztési tervvel személyre szabott oktatási - nevelési program dolgozható ki, melyben diagnosztizáljuk a tanuló pillanatnyi állapotát, felmérjük egyéni képességeit és lehetőségeit, s ennek megfelelően állítjuk össze az elérni, s majdan értékelni kívánt célt, feladatot.

A tanulmányokban való haladást egyéni követelményrendszer összeállításával, a

tanulás fokozott követésével és segítségével úgy is lehet biztosítani, hogy a tanuló sikerélményhez jusson, és a felmenő rendszer szerint eredményes évet zárjon. Az egyéni fejlesztési tervet szükség és lehetőség szerint az érintett tanulók, a diákok, az oktatók, a szülők, és a tanulókat körülvevő segítő szakemberek közösen dolgozhatják ki.

Szöveges értékelés

A tanulók munkájának cizelláltabb és differenciáltabb értékelése érdekében azoknál a tanulóknál,

- akik részére egyéni fejlesztési tervet dolgoztunk ki,
- akiknél az oktatói testület javaslata alapján ez indokolt és szükséges,
- akiknek a középfokú nevelés-oktatásba való bekapcsolódáshoz adunk segítséget,
- akik esetében a szakértői bizottság véleménye alapján az igazgató előírja szöveges értékelést és minősítést alkalmazhatunk. A szöveges értékelést a numerikus értékeléssel (osztályzattal) együtt mindig szummatívan alkalmazzuk. A szöveges értékelés és az osztályzat összefüggésében lehet magyarázó-, kiegészítő és helyettesítő jellegű. Az egyéni fejlesztési tervvel rendelkező diákok számára a szöveges értékelés az egyéni tervek által előírtaknak megfelelően egyedi jellegű.

A szöveges értékelésben lehetőleg ki kell térni a diák szaktárgyi tudására, az abban történt fejlődésre és elmozdulásra, a szorgalmára, tanulási technikájának módosulására, és a személyes beállítódás megváltozásának folyamatára, valamint reflektálni szükséges az egyéni fejlődési tervben rögzített elvárások megvalósulására.

Amennyiben mód van rá, meg kell jelölni a további fejlődés irányát, a feladat megoldásának eszközeit és fázisait, valamint a következő értékelés szempontjait.

Numerikus értékelés (az osztályzat)

A tanulók és a képzésben részt vevő személyek ~~felnevelési tagozat~~ ~~hallgatóinak~~ előrehaladását év közben érdemjegyekkel, félévkor és év végén valamennyi tárgyból osztályzattal értékeljük.

Az egyes tantárgyak érdemjegyei és osztályzatai a következők: jeles (5); jó (4); közepes (3); elégséges(2); elégtelen (1). Amennyiben az szükséges és indokolt az osztályzattal párhuzamosan szöveges értékelés is adható.

Egyedi alkalmakkor az évismétlés nélküli továbbhaladás érdekében lehetőség nyílik az értékelés alóli felmentésre, amennyiben az egyéni haladást biztosító egyéni fejlődési terv ütemezése ezt előírja és biztosítja. Ezekben az esetekben az érintett diákkal foglalkozó értékelő konferencián az osztályfőnök javaslata alapján, valamint az oktatók véleményének figyelembevételével az oktatói testület dönthet arról, hogy bizonyos tantárgyak esetében osztályzattal vagy részt vett bejegyzéssel történjen az értékelés.

A diákoknak félévenként és tantárgyanként minimum három érdemjegyet kell szerezniük. A tanév végén az osztályzat megállapításához szükséges átlagot az egész évi teljesítmény értékelésével, tehát a tanév során szerzett összes érdemjegy figyelembevételével számítjuk ki, ezért a tanév végi osztályzat kialakításában indifferens a félévi jegy.

D) A magasabb évfolyamra lépés feltételei

A tanuló magasabb évfolyamra lép, ha az évfolyam követelményeit minden tantárgyból – legalább elégséges osztályzattal – a szorgalmi időszakban rendszeresen, osztályozó vizsgán vagy különbözeti vizsgán teljesítette, ezen kívül az egybefüggő szakmai gyakorlatot is teljesítette. Nem léphet tovább az a tanuló, aki valamelyik tantárgy követelményrendszerét – neki felróható vagy fel nem róható okokból – nem teljesítette.

Az egyes tanulók év végi osztályzatát az oktatói testület osztályozó értekezleten áttekinti és az oktató, illetve az osztályfőnök által megállapított osztályzatok alapján dönt a tanuló magasabb évfolyamba lépéséről. Abban az esetben, ha az adott osztályzat a tanuló hátrányára lényegesen eltér a tanítási év közben adott érdemjegyek átlagától, az oktatói testület felhívja az érdekelt oktatót, hogy adjon tájékoztatást ennek okáról, és indokolt esetben változtassa meg döntését. Ha az oktató nem változtatja meg döntését, és az oktatói testület ennek indokaival nem ért egyet, az osztályzatot az évközi jegyek alapján a tanuló javára módosítja.

Ha a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek a szorgalmi időszakban teljesítendő szakirányú oktatásról való igazolt és igazolatlan mulasztása egy tanévben meghaladja az adott tanévre vonatkozó összes szakirányú oktatási idő húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy tanulmányait csak az évfolyam megismétlésével folytathatja.

Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamba nem léphet. Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy pótolni köteles. Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztása az e bekezdésben meghatározott mértéket eléri, és a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja, magasabb évfolyamba léphet.

E) Előzetes tudás beszámítása

A képzésen résztvevő hallgatónak lehetősége van előzetes tudás beszámítását kérelmezni, korábbi végzettségei alapján. Az igazgató dönt a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy foglalkozáson való részvétel alóli felmentéséről, egyes tantárgyak és azok tudásmérése alóli mentesítéséről, az előzetesen megszerzett tudás, illetve gyakorlat beszámításáról.

Az igazgató a kérelemmel együtt benyújtott, korábbi végzettségeket igazoló dokumentumok alapján bírálja el a kérelmet.

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

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulóknak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

Szakképző iskolai oktatás keretében szerzett szakmai végzettség birtokában a tanuló jelentkezhet az iskolában folyó – a megszerzett szakmával azonos ágazathoz tartozó – technikai képzésnek a szakma megszerzésének tanévét követő tanévben induló első szakirányú évfolyamára. A technikai képzés szakirányú évfolyamára való bekapcsolódás feltétele a sikeres különbözeti vizsga követelményeinek való megfelelés. A különbözeti vizsga követelménye megegyezik a technikai képzésnek az első szakirányú évfolyamát megelőző évfolyamaira előírt közismereti tananyagának tartalmával.

A különbözeti vizsga tantárgyai:

irodalom
nyelvtan
matematika
történelem
idegen nyelv
biológia
kémia
testnevelés.

F) A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje

A szakképző intézmény a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez. A felkészítést a szakképző intézmény a tanuló írásbeli kérelme alapján a szakmai vizsga követelményeinek szem előtt tartásával szervezi meg egyéni vagy csoportos felkészítés formájában.

2. FELNŐTT SZAKMAI OKTATÁS ÓRATERVEI

05. Élelmiszeripar ágazathoz tartozó

4 0721 05 14 Szőlész-borász szakma tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Szakképző intézmény		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	6	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	7	18	
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	9	20	
	Műszaki alapismeretek	4	11	
	Élelmiszervizsgálat			29
	Alapozó gyakorlat			58
	Munkavédelem és higiénia	2	6	7
	Alágazati specializáció			80
Szőlőtermesztési ismeretek	A szőlőnövény és környezete	4	9	13
	A szőlőtelepítés alapjai	2	6	32
	Szőlőápolási ismeretek	7	17	96
Borászati technológia	Szőlőfeldolgozás, mustkezelés	3	7	40
	Erjesztés	2	6	30
	A bor kezelése és palackozása	4	10	55
	Szénsavas borok	3	7	10

	A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok	5	13	8
Szőlészeti és borászati alpmérések	Szőlészeti és borászati alpmérések	5	11	65
Szőlészeti és borászati szakmai gépek	Szőlészeti és borászati szakmai gépek	9	22	31
Portfólió készítés	Portfólió készítés	4	9	
Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek	Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek	8	19	
Összesen		80	197	554
Összesen		277		554
Összefüggő szakmai gyakorlat		64		
Összesen		831		

Az szakképző iskolában órák 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

Az órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

4 0812 17 05 Kertész szakma tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2020-2021 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Szakképző intézmény		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	6	
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás	17	41	
	Szakmai alapozás	20	46	100
Kertészeti növények	Növényismeret			31
	Termesztés technológiák	32	76	252
	Termesztő berendezések	2	6	19
Műszaki ismeretek	Műszaki ismeretek	9	21	70
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek	3	8	26
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	7	18	
Összesen		92	222	498
Összesen		314		497
Összefüggő szakmai gyakorlat		28		
Összesen		812		

Az szakképző iskolában órák 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

Az órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

05. Élelmiszeripar ágazathoz tartozó

4 0721 05 07 Erjedés- és üdítőital-ipari termékkészítő tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Szakképző intézmény		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	7	18	
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	9	20	
	Műszaki alapismeretek	4	10	
	Élelmiszervizsgálat			29
	Alapozó gyakorlat			58
	Munkavédelem és higiénia	2	5	7
	Ágazati specializáció			79
Üdítőital- és szikvízgyártás	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei	3	8	25
Maláta- és sörgyártás	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	3	8	26
	A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	4	11	34
Szesz-, gyümölcspálinka és szeszesital-gyártás	A szeszgyártás technológiája, műveletei, gépei	4	9	30
	A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	4	11	34
	A szeszesital-gyártás technológiája, műveletei, gépei	4	9	30
Élesztő-, keményítő-, és ecetgyártás	Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	4	11	35
	A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	4	11	35
	Az ecetgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	4	11	35
Csomagolás, palackozás	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése	3	8	26

	Palackozás	3	8	26
Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek, portfólió	Alkalmazott számítástechnika	2	5	14
	Élelmiszerbiztonság	3	8	25
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	6	15	
	Portfólió	7	19	
Összesen		82	210	548
Összesen		292		
Összefüggő szakmai gyakorlat		64		
Összesen		840		

Az szakképző iskolában órák 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

Az órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

05. Élelmiszeripar ágazathoz tartozó

5 0721 05 01 Bor- és pezsgőgyártó technikus tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Technikum		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv(technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	7	17	
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	9	20	
	Műszaki alapismeretek	4	10	
	Élelmiszervizsgálat			29
	Alapozó gyakorlat			58
	Munkavédelem és higiénia	2	5	7
	Ágazati specializáció			79
Szőlészeti és borászati ismeretek	Szőlészeti ismeretek	12	29	95
	Borászati technológia	13	32	105
	Szőlészeti és borászati alapismeretek	5	12	69
	Szőlészeti és borászati szakmai gépek	7	23	55
	A szőlészet és borászat jogszabályi háttere, adminisztráció	13	20	4
	A borturisztika és a vendéglátás alapjai	5	12	8
Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek	Gazdálkodási és vállalkozási ismeretek	18	42	
Portfóliókészítés	Portfóliókészítés	6	14	
Összesen		103	241	509
Összesen		344		509
Összefüggő szakmai gyakorlat		64		
Összesen		853		

A technikumban tartott 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg. A órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Dísnövénytermesztő, virágkötő szakmairány
tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Technikum		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	7	17	
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás	17	41	
	Szakmai alapozás	20	46	100
Műszaki ismeretek	Műszaki ismeretek	8	18	40
Dísnövénytermesztés	Dísnövénytermesztés	31	71	152
	Növényvédelem		15	
Virágkötészet	Virágkötészet	25	59	125
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek	13	31	5
Összesen		123	303	422
Összesen		426		422
Összefüggő szakmai gyakorlat		28		
Összesen		848		

A technikumban tartott 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

A órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Gyógynövénytermesztő szakmairány tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Technikum		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	7	17	
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás	17	41	
	Szakmai alapozás	20	46	100
Kertészeti ismeretek gyógynövénytermesztőknek	Termesztési alapismeretek	4	9	16
	Műszaki és munkavédelmi ismeretek	12	28	40
Gyógynövénytermesztés	Gyógynövény- és drogismeret	10	35	19
	Gyógynövények gyűjtése és termesztése	25	58	124
Fűszernövény-termesztés	Fűszernövény-termesztés	17	41	87
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek	13	32	5
Összesen		127	312	391
Összesen		439		
Összefüggő szakmai gyakorlat		28		
Összesen		830		

A technikumban tartott 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

A órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Gyümölcsstermesztő szakmairány tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Technikum		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	7	17	
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás	17	41	
	Szakmai alapozás	20	46	100
Kertészeti ismeretek gyümölcsstermesztőknek	Termesztési alapismeretek	4	10	14
	Műszaki és munkavédelmi ismeretek	12	28	40
Gyümölcs- és szőlőtermesztés	Gyümölcsstermesztés	31	73	156
	Szőlőtermesztés	18	44	96
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek	13	31	5
Összesen		124	295	411
Összesen		419		
Összefüggő szakmai gyakorlat		28		
Összesen		830		

A technikumban tartott 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

A órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Parképítő és -fenntartó szakmairány tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Technikum		
		Elmélet		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	7	17	
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás	17	41	
	Szakmai alapozás elmélet	20	46	100
Parkfenntartás	Munka és környezetvédelem	6	14	8
	Műszaki ismeretek	14	34	48
	Parkfenntartás	18	43	67
	Növényismeret	20	48	28
Parképítés	Kerttechnika	18	43	61
	Kerttervezés	16	38	22
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek	13	31	5
Összesen		151	360	339
Összesen		511		
Összefüggő szakmai gyakorlat		28		
Összesen		850		

A technikumban tartott 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

A órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

17. Mezőgazdaság és erdészet ágazathoz tartozó

05 0812 17 06 Kertésztechnikus, Zöldségtermesztő szakmairány tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Technikum		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	7	17	
Mezőgazdasági és erdészeti ágazati alapoktatás	Általános alapozás	17	41	
	Szakmai alapozás	20	46	100
Munka- és környezetvédelem	Kertészeti munka- és környezetvédelem	2	4	8
Zöldségtermesztés	Zöldségtermesztési ismeretek	36	86	188
	Zöldségnövények termesztése	19	45	94
Műszaki ismeretek	Műszaki ismeretek	7	18	25
Vállalkozási ismeretek	Vállalkozási ismeretek	13	31	5
Összesen		123	293	420
Összesen		416		
Összefüggő szakmai gyakorlat		28		
Összesen		836		

A technikumban tartott 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

A órák témakörei tartalmazzák a programterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

05. Élelmiszeripar ágazathoz tartozó

5 0721 05 06 Erjedés- és üdítőital-ipari technikus tanulmányi idő rövidítéssel

(2020.09.01.-től érvényes új programterv és KKK szerint)

Bevezetésre kerül: 2021-2022 tanévtől felnőttképzési jogviszonyban

Tanulmányi terület	Tantárgy	Óraszámok		
		Technikum		Tanműhely vagy duális képzőhely
		Online oktatás óraszám	Kontakt óraszám	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	2	5	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	7	17	
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	9	20	
	Műszaki alapismeretek	4	10	
	Élelmiszervizsgálat			29
	Alapozó gyakorlat			58
	Munkavédelem és higiénia	2	5	7
	Ágazati specializáció			79
Üdítőital- és szikvízgyártás	Az üdítőital- és szikvízgyártás technológiája, műveletei, gépei	4	8	17
Maláta- és sörgyártás	A malátagyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	6	14	30
	A sörgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	7	17	36
Szesz-, gyümölcspálinka és szeszesital-gyártás	A szeszyártás technológiája, műveletei, gépei	6	14	28
	A gyümölcspálinka-gyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	7	16	34
	A szeszesital-gyártás technológiája, műveletei, gépei	5	13	25

Élesztő-, keményítő-, és ecetgyártás	Az élesztőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	4	9	19
	A keményítőgyártás technológiája, műveletei, gépei, berendezései	4	9	19
	Az ecetgyártás technológiája, műveleti, gépei, berendezései	4	9	18
Csomagolás, palackozás	Csomagolóanyagok előkészítése, készítése	4	9	20
	Palackozás	5	11	23
Alkalmazott számítástechnika, élelmiszerbiztonság, gazdasági és vállalkozási ismeretek, portfólió	Alkalmazott számítástechnika	3	6	12
	Élelmiszerbiztonság	5	13	18
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	11	26	
	Üzemvezetési ismeretek	4	9	13
	Portfólió	10	22	
Összesen		113	262	485
Összesen		375		485
Összefüggő szakmai gyakorlat		64		
Összesen		860		

A technikumban tartott 30%-át digitális oktatás keretében valósítjuk meg.

A órák témakörei tartalmazzák a programtanterv ajánlásait és a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásait is.

A tanulók/képzésben résztvevő személyek a szakmai gyakorlatot duális képzés keretében, duális képzőhely hiányában az iskola tangazdaságában is teljesíthetik.

A duális képzőhelyen is megvalósítható tantárgyak a következők:

- Szőlész-borász szakma: szőlőtermesztési ismeretek gyakorlat, borászati technológia gyakorlat, szőlészeti és borászati alapmérések gyakorlat, szőlészeti és borászati szakmai gépek.
- Kertész szakma: termesztéstechnológia gyakorlat, műszaki ismeretek gyakorlat, vállalkozási ismeretek gyakorlat.

A képzésen résztvevő, már meglévő szakmai vagy érettségi végzettséggel rendelkező tanulónak lehetősége van előzetes tudás beszámítását kérelmezni, korábbi végzettségei

alapján. Az iskola igazgatója a kérelemmel együtt benyújtott, korábbi végzettségeket igazoló dokumentumok alapján bírálja el a kérelmet.

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

A) A felnőtt szakmai oktatás szervezésének, lebonyolításának sajátosságai

1. Korábbi tanulmányok, tapasztalatok, ismeretek beszámításának lehetősége

A.) Előzetes tudásszint mérés

- Munkavállalói ismeretek, Vállalkozói ismeretek, Gazdálkodási ismeretek tantárgyakból: Tudás szint felmérés feladatlap alapján.

feladatlap 51 %-os teljesítése – felmentés kontakt órák alól

feladatlap 51 %-os teljesítése – felmentés online órák alól

- Az elért teljesítmény alapján a képző vezetője a tanulmányi idő rövidítéséről határozatot hoz.

B.) Tantárgyi felmentések feltételei

- Munkavállalói idegen nyelv (pl. bármely idegen nyelvből középfokú nyelvvizsga esetén)
- A felmentési kérelem + a nyelvvizsgát igazoló okirat másolat beadása után, az intézmény vezetője dönt a felmentésről vagy az elutasításról.
- A képző vezetője a felmentésről határozatot hoz.

C.) Különbözeti vizsga:

- Előre kiadott tananyagból a Résztvevő szóban, írásban és gyakorlatban vizsgát tesz. Ez alapján a tantárgy teljesítése alól felmenthető 51% feletti teljesítmény elérése esetén.
- Kérelem alapján azon tantárgyakból, amiből a hallgató előző tanulmányai során vizsgát tett.
- A képző vezetője a felmentésről határozatot hoz.

2. A szakmai oktatás megszervezése:

A.) Online órák lebonyolítása, módszerei: az oktatók egyedileg határozzák meg.

- lehetséges módok: közös e-mail cím, Classroom, facebook csoport.
- időpontja: órarendi beosztás szerint
- a részvétel követésének módja: folyamatos visszajelzés a hallgatóktól, feladatok visszaküldése, válasz az üzenetekre

B.) A kontaktórák oktatás lebonyolítása, módszerei:

- szakmai előadások hallgatása
- szakirányú tanulmányutak szervezése, melyekről előre kiadott szempontok alapján a résztvevők szakmai beszámolót készítenek
- gyakorlati projektfeladatok végrehajtása a tangazdaságban (projektoktatás)

C.) Az oktatási napok óraszámja 4 – 12 óra /nap. A képzés órarendje a felnőttképzési szerződés mellékletét képezi.

D.) A Résztvevőkkel való kapcsolattartás módjai:

- személyes (kontakt oktatási napokon és iskolai oktatási napokon)
- elektronikus: e-mailben, Facebook csoporton keresztül
- telefonon keresztül

3. Ágazati alapvizsga

Ágazati alapvizsga megkezdésének feltételei: Az ágazati alapoktatás tantárgyaiból eredményes (legalább elégsége) érdemjegy szerzése, és 20%-nál kevesebb igazolt hiányzás.

Ágazati alapvizsgára jelentkezés: az órateremben megjelölt időpontig, írásban.

Ágazati alapvizsga ideje: 9-14 hét (óraterv szerint)

Ágazati alapvizsga szervezése és lebonyolítása a KKK szerint.

4. A részvétel követésének módja:

- kontakt órákon: napi jelenléti ív
- online órákon: az oktatók dokumentálják a visszajelzések alapján
- csoportnapló vezetése: az órák tananyagtartalmának és a hiányzások rögzítése

5. Egybefüggő gyakorlat igazolásának módja, az igazolás leadásának határideje

- határidő: január 31.
- módja: az iskola által kiadott nyomtatványon vagy őstermelői igazolvány másolat vagy munkáltatói igazolás

6. Ellenőrzési és értékelési rendszer leírása:

- A tantárgyak számonkérésének formája a képzési folyamat közben írásban, szóban és gyakorlatban történik az oktatók által meghatározott időpontban és gyakorisággal. A számonkérések tartalma: jártasság a tananyag tartalmában, a megértés visszacsatolása. A teljesítményekről az oktatók szóban és érdemjegyben adnak visszajelzést a Résztvevőknek.
- A résztvevők tudása ellenőrzésének minimális gyakorisága a tanulmányok alatt tantárgyanként 2 alkalom/tantárgy.
- A résztvevők tudásának ellenőrzése a képzési folyamat végén, a szakmai vizsga előtt:
valamennyi tantárgyból osztályozó vizsga.
- Az ellenőrzés lehetséges módjai:

- beadandó feladat
 - szakmai beszámoló (pl. tanulmányútról)
 - gyakorlati projektfeladat
 - szóbeli felelet
 - írásbeli feladatlap (teszt és/vagy esszé)
- Az értékelés rendszere:
- elégtelen 0 – 51 %
 - elégséges 51 – 60%
 - közepes 61 - 70 %
 - jó 71 – 80 %
 - jeles 81 – 100 %

7. A szakmai vizsga:

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: az előírt szakmai tantárgyakból eredményes osztályozó vizsgát tett.

Jelentkezés módja: írásban, az iskola által megjelölt időpontig

Szakmai vizsga szervezése és lebonyolítása a KKK szerint.

8. A tanulók a szakmai gyakorlatot duális képzés keretében, duális képzőhely hiányában az iskola tangazdaságában is teljesíthetik. A duális képzőhelyen is megvalósítható tantárgyak a következők.

- Szőlész-borász szakma: szőlőtermesztési ismeretek gyakorlat, borászati technológia gyakorlat, szőlészeti és borászati alapmérések gyakorlat, szőlészeti és borászati szakmai gépek.
- Kertész szakma: termesztéstechnológia gyakorlat, műszaki ismeretek gyakorlat, vállalkozási ismeretek gyakorlat

9. A felnőttképzésben oktatók képesítési követelményei

A felnőttképzésben oktatóknak az ágazatnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie. A gyakorlati ismereteket oktató személynek legalább érettségi végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie.

10. Tárgyi feltételek

Szőlész-borász

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- alapvető fizikai mennyiségeket mérő eszközök (hossz-, tömeg-, térfogat-, hő-, sűrűségmérő eszközök)
- alapvető általános gépelemek

- alapvető élelmiszeripari gépek (nyersanyagtárolók, osztályozó-, tisztító-, aprító-, keverő-, töltő-, csomagoló-, termikus gépek)
- munkavédelmi eszközök

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- szőlőműveléshez szükséges erő-és munkagépek
- szőlőművelés kézi és gépi eszközei
- szőlőfeldolgozás eszközei, gépei (bogyózó, zúzó, prés, szüretelőláda, mérleg, habosítók)
- fejtőgépek, vezetékek, szerelvények
- erjesztéshez szükséges berendezések, gépek, tartályok, hűtőrendszer
- borkezelés eszközei (pl. tartályok, hordók)
- pezsgőkészítés eszközei, berendezései (pl. rázóállvány, szaturáló)
- borminősítés eszközei (borbíráló poharak)
- palackozás gépei, eszközei (automata gépsor: öblítő, töltő, záró, címkéző; kézi töltő, záró, címkéző)
- szűrőgépek, hőcserélők
- egyéni védőeszközök
- laboratórium: szakmához kötődő speciális mérőeszközök, ipari mérőműszerek használatához és egyszerű mérések elvégzésére alkalmas mérőberendezések
- szőlőültetvény vagy szőlőnövény

Kertész

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- számítógép internet kapcsolattal
- projektor
- interaktív tábla
- talajvizsgáló eszközök
- talajművelési eszközök
- meteorológiai mérőeszközök
- digitális kamerával felszerelt drón
- mikroszkóp
- állat-vagy növényállomány
- hagyományos és digitális távmérő eszközök
- erőgép, vagy gépjármű, illetve kertészeti vagy erdészeti motoros kisgépek

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- szántóföldi univerzális traktor, és pótkocsi
- talajművelő eszközök, talajművelés munkagépei (ekék, váltvaforgató ekék, kombinátorok, kultivátorok, talajmarók, tárcsák, boronák és hengerek, kombinátorok, altalajlazítók, simítók)
- szerves-és műtrágyaszóró gépek, trágyakihordás eszközei

- növényvédelem gépei, eszközei
- ültető-, palántázógépek
- vetőgép, szemenkéntvető gép
- kertészeti kisgépek
- metszés gépei, eszközei
- gépüzemeltetéshez szükséges szerszámok, eszközök, anyagok
- háti-, szántóföldi és kertészeti permetezőgép
- kézi és gépi anyagmozgatás eszközei, emelőgépek
- kéziszerszámok (kertészeti szerszámok, metsző és szedőállványok, göngyölegek, kötözőanyagok, mérleg, mérő-és jelölő eszközök)
- természető-berendezések (szaporítóház, üvegház, fólia)
- szabadföldi termesztésre alkalmas terület (zöldségeskert, szőlő-és gyümölcsültetvény)
- táंबरendezés ültetvények létesítéséhez
- öntözőberendezések
- kertészeti anyagok (termesztőedények, természető közegek, növényi szaporítóanyagok, tápanyagok, növényvédő szerek)
- meteorológiai eszközök
- szakirodalom (könyvek, folyóiratok, prospektusok, kezelési-karbantartási utasítások stb.)
- digitális infrastruktúra
- egyéni védőfelszerelések
- munkabiztonsági berendezések
- környezetvédelmi berendezések
- elsősegélynyújtó felszerelések

11. Előzetes tudás beszámítása

A képzésen résztvevő hallgatónak lehetősége van előzetes tudás beszámítását kérelmezni, korábbi végzettségei alapján. Az iskola igazgatója a kérelemmel együtt benyújtott, korábbi végzettségeket igazoló dokumentumok alapján bírálja el a kérelmet.

12. Ágazati alapkövetelmények

Szőlész-borász

Az alapoktatás olyan általános és széleskörű tudás és képesség megszerzését biztosítja, ami szükséges és hasznos minden élelmiszeripari ágazati szakmában betöltött munkakör esetén. Az alapoktatás végén a tanulók rálátanak az élelmiszeripari ágazat minden fontos részterületére, ezért megalapozott döntést hozhatnak a szakma kiválasztásánál. Irányítással élelmiszer-feldolgozási alpműveleteket végez: tárol, osztályoz, tisztít, aprít, kever, termikus műveletek végez (hűt, fagyaszt, főz, süt), csomagol. Felismeri és csoportosítja az élelmiszeripari nyersanyagait, azonosítja, hogy mely iparágak használják fel azokat. Rendelkezik az élelmiszer-előállításához szükséges műszaki alapismeretekkel: felismeri az élelmiszeriparban használatos

szerkezeti anyagokat (fémek és nemfémek), 3D makett alapján vetületi ábrát készít geometriai alapelemekről (téglatest, henger, kúp), felismeri az alapvető gépelemeket (kötő gépelemek, hajtáselemek). Laboratóriumi alapműveleteket végez (tömegmérés, térfogatmérés, oldatkészítés, sűrűségmérés). Ágazathoz kapcsolódó alapszámításokat végez (százalék, aránypár). Ismeri és betartja a munkahelyi tűz-, munka-, és környezetvédelmi szabályokat. Ismeri és betartja a személyi-és az élelmiszer-előállítás higiéniai követelményeit.

Kertész

Az alapoktatást követően a tanuló egyszerű meteorológiai megfigyeléseket végez, adatokat gyűjt, jellemzi az időjárási elemeket, meghatározza adott hely klimatikus viszonyait. Elvégzi a talajok egyszerű, helyszíni fizikai, kémiai, biológiai vizsgálatait, megfigyeli a talajképződés jegeit, jellemző folyamatait, a talajhibákat, meghatározza a talajjavítás és a talajvédelem lehetőségeit. A sejttan, szövettan, morfológia, rendszertan alapján növények szaporítását végzi. Felveszi a gazdasági állatok testméreteit, vizsgálja külső értékmérő tulajdonságait és viselkedésüket. Irányítás mellett kezeli a mezőgazdasági erőgépeket és elvégzi napi karbantartásukat. Használja a földmérésben alkalmazott hossz-, terület mértékegységeket, méretarányt, területet számít. Térképet olvas, alapvető földügyi adatokat azonosít és gyűjt. A mérések során digitális mérőeszközöket használ. Munkája során alkalmazza az ágazati munka-, tűz-és környezetvédelmi előírásokat, valamint figyelembe veszi a biológiai sokféleség megőrzési szempontokat.

EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM

A szakképző intézménynek gondoskodnia kell a rábízott tanulók felügyeletéről, a szakmai oktatás egészséges és biztonságos feltételeinek megteremtéséről, a tanulók ágazathoz kötött egészségügyi alkalmassági és fogászati vizsgálatának megszervezéséről.

A teljes körű egészségfejlesztés olyan folyamat, amelynek eredményeképpen az oktatók a szakképző intézményben végzett tevékenységet és a tanuló, kiskorú tanuló törvényes képviselője részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.

Az oktatón és az iskola-egészségügyi szolgálatot ellátó szakemberen kívül csak olyan szakembert vagy szervezet programját megvalósító személyt vonhat be kötelező foglalkozás, egyéb foglalkozás vagy egyéb egészségfejlesztési és prevenciók tevékenység megszervezésébe, aki vagy amely rendelkezik az egészségügyért felelős miniszter által kijelölt intézmény szakmai ajánlásával.

Az igazgató az egészségfejlesztési és prevenciók programok kiválasztásánál beszerzi az iskolapszichológus, az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá ha működik, a helyi vagy megyei Kábítószerügyi Egyeztető Fórum véleményét.

1. Helyzetelemzés

Számos egészségügyi felmérés lesújtó képet mutat a magyar lakosság egészségi állapotáról. Különösen aggasztó, hogy az életmóddal szoros összefüggést mutató betegségek egyre fiatalabb korosztályokat érintenek, s a megbetegedések száma is aggasztó. Komoly probléma a krónikus népbetegségek rizikó-tényezői között említhető elhízás, alkoholizmus és dohányzás előfordulási gyakorisága, továbbá, hogy az orvoshoz fordulási gyakoriság, szűrőprogramokon való részvétel sem megfelelő. Az életmóddal és környezeti viszonyokkal összefüggő megbetegedések már gyermekkorban jelentkeznek, s igen gyakoriak az allergiás betegségek, pszichoszomatikus panaszok, táplálkozási problémák, a mozgásszegény életmóddal összefüggő tünetek. Komoly gondot jelent a serdülőkori rizikó-magatartásformák (dohányzás, alkohol- és drogfogyasztás) elterjedtsége. A magyar gyermekek egészségi állapotát jellemző adatok nem kedvezőek. Ezen a területen pozitív változást csak komoly társadalmi összefogással lehet elérni. Az iskola világtól sohasem állt távol az egészséges életmódra nevelés. A megújuló, kompetencia alapú oktatásban erre komplex szemlélettel kell felkészíteni a diákokat. Az iskolai egészségfejlesztés az egész oktató-nevelő munkát átfogó tevékenység, amellyel hozzájárulunk az egészségesebb, állóképesebb, lelki és fizikai tartással bíró ifjúság formálásához. Az egészségnevelés a környezeti nevelés része, központi feladata az ember külső és belső környezete közötti harmónia alakítása, helyreállítása. Tanulóifjúságunkat számos negatív hatás éri a környező világból, értékrendjük kialakítása, értékítéletük formálása elengedhetetlen része nevelő munkánknak. Nem elegendő az egészséggel kapcsolatos információk közvetítése, el kell érniük, hogy az egészséges életvitel, az „egészségtudatos” magatartás szokássá váljon.

2. Az egészségnevelés célja

Az egészségnevelés átfogó célja, hogy elősegítse a tanulók egészségfejlesztési attitűdjének, magatartásának, életvitelének kialakulását annak érdekében, hogy a felnövekvő nemzedék minden tagja képes legyen arra, hogy folyamatosan nyomon kövesse saját egészségi állapotát, érzékelje a belső és külső környezeti tényezők megváltozásából fakadó, az egészségi állapotot érintő hatásokat és ez által képessé váljon az egészség megőrzésére, illetve a veszélyeztető hatások csökkentésére. A teljes fizikai, szellemi és szociális jóllét állapotának elérése érdekében az egyénnek vagy csoportnak képesnek kell lennie arra, hogy meg tudja fogalmazni, és meg tudja valósítani vágyait, hogy megtalálja a megfogalmazódott szükségleteihez vezető, egészségét védő, és a környezet védelmére is figyelő optimális megoldásokat, továbbá környezetével változzék vagy alkalmazkodjék ahhoz. Az egészséget mint a mindennapi élet erőforrását, nem pedig mint életcél-t kell értelmezni. Az egészség pozitív fogalom, amely a társadalmi és egyéni erőforrásokat, valamint a testi képességeket hangsúlyozza. Az egészségfejlesztés következképpen nem csupán az egészségügyi ágazat kötelezettsége, hanem az egészséges életmódon túl a jóllétig terjed.

Az iskolának minden tevékenységével szolgálnia kell a tanulók egészséges testi, lelki és szociális fejlődését. Az iskola váljék az egészségnevelés egyik olyan színterévé, ahol az egészség, mint érték jelenik meg! Készítsük fel diákjainkat a világ kihívásaira, érzük el, hogy helyesen kialakított értékrenddel szemléljék a társadalmi változásokat, alakítsanak ki családi, munkahelyi és egyéb csoportkapcsolatokat, mindennapjaiknak része legyen az egészségügyi kultúra! Keltsük fel tanulóinkban a mozgás, az egészséges táplálkozás iránti igényt! Fejlesztetni kell a beteg, sérült és fogyatékkal élő embertársak iránti elfogadó és segítőkész magatartást. A balesetmegelőzés keretén belül ismertessük meg a környezet - elsősorban a háztartás, az iskola és a közlekedés, veszélyes anyagok - leggyakoribb, egészséget, testi épséget veszélyeztető tényezőit! A tanulókat készítjük fel a veszélyhelyzetek egyéni és közösségi szintű megelőzésére, az önálló gyalogos közlekedésre, a tömegközlekedési eszközök használatára, az utas balesetek elkerülésének módjaira, illetve baleset esetén a sérültek ellátására az elsősegély nyújtási ismeretek megtanításával! Hívjuk fel a figyelmet továbbá a veszélyes anyagok, illetve készítmények helyes kezelésére, legfontosabb szabályaira (felismerésére, tárolására)! Támogatást kell nyújtani a gyerekeknek - különösen a serdülőknek - a káros függőségekhez vezető szokások és életmódok (pl. a dohányzás, alkohol- és drogfogyasztás, helytelen táplálkozás, öltözködési szokások) kialakulásának megelőzésében. Az iskola megkerülhetetlen feladata, hogy foglalkozzon a szexuális kultúra és magatartás kérdéseivel, és figyelmet fordítson a családi életre, a felelős, örömteli párkapcsolatokra történő felkészítésre.

Az egészséges, harmonikus életvitelt megalapozó szokások a tanulók cselekvő, tevékeny részvételével alakíthatók ki. Fontos, hogy az iskolai környezet is biztosítsa az egészséges testi, lelki, szociális fejlődést. Ebben az oktatók életvitelének is jelentős példaértékű szerepe van!

3. Az egészségnevelés, egészségfejlesztés lehetőségei

A hatékony egészségnevelési tevékenység megköveteli, hogy az iskola szervezettsége, az oktatók, iskolai dolgozók magatartása segítse a programban megjelölt célokat. Ezek a segítő tényezők a következők:

- tantermek, tanműhelyek, kollégiumi helyiségek megfelelő kialakítása,
- a szervezett keretek között megvalósuló tanév eleji egészségügyi szűrővizsgálat, és az ehhez kapcsolható, a tanulást is befolyásoló egészségi állapotfelmérés, a részképességi zavarok kiszűrése,
- a napirend, a házirend, a munkarend tegye lehetővé a mozgásigény kielégítését.

Az egészséges életmód kialakításának, fenntartásának igénye az alábbi lényeges területek kiemelését követeli meg:

- egészséges táplálkozási szokások kialakítása, rokonszenves tétele, egészséges élelmiszerek, biotermékek iránti igény felkeltése, a közétkeztetésbe való bevezetése,
- a test- és mozgáskultúra fejlesztése, a testedzés lehetőségének biztosítása,
- a testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése,
- személyi higiéné, tisztaság, önmagunk és egészségi állapotunk ismerete,
- a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése, konfliktuskezelői képességek fejlesztése,
- a természethez való viszony és az egészséges környezet jelentősége,
- balesetmegelőzés,
- elsősegélynyújtás,
- párkapcsolatok, szexuális felvilágosítás, felelős nemi magatartás kialakítása,
- beteg társak elfogadása és segítése.

Az egészségnevelési tevékenység megjelenik tanóra keretében, tanórán kívüli foglalkozások szervezése során és egyéb rendezvényeken is, például: szabadidősportban, versenyeken, célirányos táborokban, előadásokon, veradáson, pályázatok kiírásában, az osztályfőnökök fogadóóráin. Az évenként elkészítendő iskolai munkatervben – igazodva az életkori sajátosságokhoz - az alábbi témákat feltétlenül megjelenítjük.

4. Az egészséges táplálkozás kérdései

Tudományosan bizonyított tény, hogy táplálkozási szokásaink jelentősen befolyásolják egészségünket. Étrendünk, az elfogyasztott élelmiszerek határozzák meg nagyrészt életminőségünket, élettartamunkat is. Ahhoz, hogy megfelelő, kellő mennyiségű tápanyaghoz jussunk ismerni kell szervezetünk igényét, az élelmiszercsoportok fajtáit, hatásait. Korunk jellemzője, hogy már fiatal korban egyre gyakoribb a túlsúlyos állapot a rossz fogyasztói szokások, a kellő ismeretek hiánya miatt. Ahhoz, hogy elkerülhető legyen, célszerű minél korábban megismertetni a tanulókkal a helyes táplálkozás alapjait, hogy mielőbb beépüljön szokásrendszerükbe, s kialakuljon igényük is ez iránt. Az egészséges táplálkozással kapcsolatos ismeretek a biológia tananyagba ágyazódva jelennek meg. Emellett minden osztály osztályfőnöki tanmenetébe/tananyagfelosztásába is bekerülnek. A tanórákon kívül szervezett egészségnapon, egészséges életmód pályázatokon, vetélkedőkön való részvétel során bővülnek tanulóink egészséges táplálkozásra vonatkozó ismeretei.

Az egészséges életmódra nevelés fontos színtere az iskolai étkeztetés. El kell érni, hogy a diákok minél nagyobb része – leginkább a veszélyeztetettek, a hátrányos helyzetűek – az iskolában étkezzenek.

5. A mindennapos testnevelés

A 2012/13-as tanévtől a 9. évfolyamtól bevezetve felmenő rendszerben az iskola biztosítja a mindennapos testnevelést azon osztályokban, ahol közismereti oktatás folyik. A minden gyermek részvételével történő mindennapi egészségfejlesztő hatékonyságú testnevelés vagy testmozgás az órarendbe illetve a tantárgyfelosztásba kerül beépítésre.

A heti öt testnevelés órából legfeljebb heti két óra

- a kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott oktatásszervezési formákkal, műveltségterületi oktatással,
- iskolai sportkörben való sportolással,
- versenyszerűen sporttevékenységet folytató igazolt, egyesületi tagsággal rendelkező vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján sportoló tanuló kérelme alapján a tanévre érvényes versenyengedélye és a sportszervezete által kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel váltható ki.

6. A testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése, megszüntetése

Az életkornak megfelelő testi, lelki önismeret birtokában hozott helyes döntés - ami belső elhatározáson alapszik - a leghatásosabb módja annak, hogy bármilyen anyaghoz, droghoz vagy tevékenységhez kötődő káros szokás, szenvedély kialakulását megelőzzük. Az intézmény fontos feladata a tanuló fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzése, feltárása, megszüntetése, ezért kiemelt figyelmet fordít a tanulók veszélyeztetettségének megelőzésére és megszüntetésére.

Ez minden oktató feladata, kiemelve közülük is az osztályfőnököket, akik ellátják a gyermekvédelmi feladatokat. Amennyiben a tanulókat veszélyeztető okokat pedagógiai eszközökkel az iskolában nem lehet megszüntetni, az iskola segítséget kér a gyermekjóléti szolgálattól, illetve a gyermekvédelmi rendszerhez kapcsolódó feladatot ellátó más személyektől, intézményektől és hatóságoktól. A gyógyult szenvedélybeteg tanulók beilleszkedését is minden eszközzel segíti az intézmény. Az oktatási intézményben, valamint azon kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény hatálya alá tartozó, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható, nem fogyasztható.

A viselkedési függőségekkel és a különböző szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásával az osztályfőnöki órák tananyaga foglalkozik. Ezen kívül a tanulók ismeretterjesztő, felvilágosító előadásokon, a témával foglalkozó pályázatokon, vetélkedőkön, megelőzési programokon vesznek részt.

7. Személyi higiéné, tisztaság

Az egészség fő feltétele a test és a környezet megfelelő tisztasága: a tisztálkodás, a haj-, a bőr-, a köröm-, a fül- és fogápolás, az illemhely vagy mosdó használat, a zsebkezdőhasználat, a napjában többszöri kézmosás. Az említett tevékenységeken kívül fontos feladat az erre a célra szolgáló helyiségek (WC, zuhanyzó, mosdó) tisztántartása, fertőtlenítése, rendeltetésszerű használata.

8. A bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése

Általánosan fontos készségek, képességek, magatartásmódok, viselkedésformák, amelyeket segítenünk kell alakítani: mások véleményének, álláspontjának meghallgatása, figyelembe vétele; mások igényeinek tolerálása; saját magunk és mások megbecsülése; kudarcok, stressz, stresszhelyzetek elviselésének, pozitív megélésének képessége. „Az igényeink azonnali kielégítése iránti vágy” késleltetésének képessége az energia átmeneti

időre történő átcsoportosításával.

A stressz okozta, gyakran igen kellemetlen élménytől még az egészen kicsi gyerekeket sem lehet megóvni. A gyerekek könnyen elsajátítják az új kifejezést és helyesen alkalmazzák, így tisztában lesznek a stresszhelyzet okozta érzelmi nyomással és azzal, hogy ennek hatására a helyzet szereplőinek viselkedése megváltozhat.

A téma feldolgozása az osztályfőnöki órák keretében történik elsősorban. Módszerei az ismeretközlés, felvilágosítás, tévhit, téves ismeretek tisztázása, korrekciója; magatartás, viselkedés, értékek, érzelmek feltárására és alakítására irányuló beszélgetések, játékok, helyzetgyakorlatok; készség- és kommunikációfejlesztő gyakorlatok, játékok; pozitív életmódminták közvetítése. Nagyon fontos az oktatók példamutatása.

9. Balesetmegelőzés

Általános balesetvédelmi helyzetek, szabályok az iskolában. A diákokat az első tanítási napon balesetvédelmi oktatásban kell részesíteni! Fel kell készíteni őket a balesetveszélyes helyzetek felismerésére, elkerülésére, megelőzésére. Ismertetni kell a tilos és elvárható magatartásformákat. Az osztályfőnökök az ismertetés tényét, tartalmát dokumentálják.

Balesetvédelem a szakórákon, gyakorlati foglalkozásokon. Minden tanóra illetve foglalkozás esetében az oktató az első órán balesetvédelmi oktatásban részesíti a tanulókat, és ezt az elektronikus naplóban rögzíti. Testnevelés: a sporttevékenységek sérülések nélküli végzése. Kémia, fizika óra: a kísérletekhez szükséges anyagok és eszközök szakszerű, balesetmentes használata. Egyéb gyakorlati tevékenységgel járó tanórákon és gyakorlati foglalkozásokon: a munkafolyamatok szakszerű végzése. A tanév során az oktatók az óráikon előforduló balesetveszélyes tevékenységek esetén mindig fel kell hívják a tanulók figyelmét a lehetséges veszélyekre, a baleset-megelőzés módjaira.

Közlekedési eszközzel és közlekedési eszköz nélküli szabályos közlekedés elsajátítása, alkalmazásának fontossága. A közlekedés elmélete és gyakorlata. Biztonságos átkelés az úttesten, gyalogos és tömegközlekedési szabályok, kerékpározás szabályai, útburkolati jelek. A téma az osztályfőnöki órák anyagába kerül beépítésre. Iskolánk részt vesz a biztonságos közlekedéssel kapcsolatos versenyeken, rajzpályázatokon. Évente egy alkalommal az illetékes rendőrkapitányság közreműködésével előadást szervezünk a helyes és biztonságos közlekedésről.

Baleset-megelőzés az iskolán kívül, külső helyszíneken: tanulmányi kirándulások, nyári táborok, egyéb iskolán kívüli helyszínen folytatott tevékenységek. Balesetveszélyes helyzetek a víz mellett, vizeken. Az osztályfőnöki órák anyagába bekerült. Ezen kívül az osztályfőnökök, kísérők a programok előtt balesetvédelmi tájékoztatást tartanak, felhívják a tanulók figyelmét a lehetséges veszélyekre, elmondják, hogyan lehet megelőzni a baleseteket.

10. A szexuális felvilágosítás, nevelés, a családtervezés alapjai, az AIDS prevenció

A serdülőkorú fiatalok szexuális élet iránti érdeklődése az utóbbi évtizedekben világszerte felgyorsult. Az első szexuális aktus a hazai szakemberek véleménye szerint 14–16 év közé tehető. A fiatalok 90%-a az első testi kapcsolata során egyáltalán nem védekezik! A serdülőkorúak korai szexuális aktivitásának számos nem kívánatos következménye van. Válsághelyzet kialakulása igen gyakori, a nem kívánt terhességek legtöbb esetben abortusszal

végződnek. Komoly gondot jelenthet a fiatal lányok idő előtti anyává válása, amely veszélyes mind a megszülető gyermek, mind a serdülőkorú ifjú anya számára. Az alacsonyabb születési súly, a rosszabb születési rendellenességi és halálozási adatok egyenlőtlen életkilátásokat eredményeznek. A szexuális szabadság azonban a szexuális úton terjedő fertőző betegségek terjedésének (pl. AIDS), gyakoribb előfordulásának is kedvez. Hogy ezek a problémák minél kevesebbszer forduljanak elő, ahhoz megfelelő felvilágosításra van szükség az iskolában (is).

A párkapcsolatokra való felkészülés, a családi életre való nevelés is több időt igényelne, társadalmi modellünk sajnos e tekintetben is hiányos. A konzervatív viselkedési minták eltűnésben vannak, csökken a család értékformáló szerepe, a tömegkommunikáció pedig szűretlen információáradatot zúdít a fiatalokra, ami természetesen hatással van társadalmi és szexuális viselkedésükre. Ezen a területen is nagyon fontos szerepet tölt be az iskola.

A tanórák közül az osztályfőnöki órák között vannak a témával foglalkozók, a szexualitással, nemi betegségekkel kapcsolatban a biológia órákon is tanulnak. A védőnő és a Kormányhivatal szakemberei felvilágosító előadásokon foglalkoznak a témával. A speciális egészségügyi problémákhoz, a szexualitást érintő kérdések megvitatásához célszerű meghívott előadót (orvost, szexuálpszichológust) felkérni, aki kész a felmerülő konkrét problémák megválaszolására is. A tudnivalók nagy része elhangzik az érintett szakórán, de az egyéni problémák megbeszélésére ott nem mindig van idő, és nem megfelelő a környezet sem. Az ezt igénylő diákok lehetőséget kapnak négy szemközti beszélgetésre a védőnővel.

11. Személyi feltételek

Az iskolai egészségnevelési, egészségfejlesztési program szereplői:

- a diákok,
- az iskolaigazgató,
- az oktatói testület (kiemelt szerepük van a testnevelőknek, biológia szakos oktatóknak, osztályfőnököknek és az egészségfejlesztésben képzett pedagógiai szakembereknek),
- a szülők,
- az iskolaorvos,
- a védőnő,
- a diákönkormányzatot segítő oktató.

Az iskolai egészségnevelési program a diákokért van, az egészséges életvitelüket szolgálja. Az őket érintő, egészségükkel kapcsolatos problémáikról közvetlenül tudomást szerezhethetünk, ha megvan a bizalom az iskolai egészségnevelő program szereplői között. Ennek a bizalomnak a kialakítása egyik legfontosabb célunk. Kiemelten fontosnak tartjuk azt, hogy az iskola valamennyi dolgozója munkájával, magatartásával, életvitelével hozzájáruljon az egészséges életmód kialakításához, elmélyítéséhez.

KOLLÉGIUMI SZAKMAI PROGRAM

BEVEZETÉS

1.1. Alapadatok

A kollégium címe: 7773 Villány, Baross G. u. 100.
Férőhelyek száma: 72.

Kollégiumunk szervezetileg a Déli ASzC Teleki Zsigmond Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium része, önálló épületben lévő és leány és fiú középiskolai kollégium, amely 14 éves kortól 22 éves korig fogadja diákjainkat. A felvett tanulók több megyéből, valamint határon túlról is érkeznek. Diákjaink rendszerint eltérő kulturális és szociális háttérrel rendelkeznek, ezért nevelési koncepciónk kialakításakor ezeket a körülményeket is tekintetbe kellett vennünk.

1.2. Ellátottság, berendezések, felszerelések

A kollégium épülete európai színvonalon garantálja a diákok tanulásának, nevelésének, szórakozásának, pihenésének feltételeit. Minden szobához külön vizesblokk tartozik (mosdó, WC, zuhanyozó). Az épület első emeletén 4 db 5 ágyas, valamint 1db 3 ágyas szoba található, a második emeleten szintén, a harmadikon pedig 4 db 5 ágyas, és 2 db 3 ágyas szoba van. 3 tanulószoba áll a tanulók rendelkezésére, a társalgóban pedig tv-nézésre is van lehetőség, külön számítógépes terem is rendelkezésre áll. A kollégiumépület földszintjén konyha működik, diákjaink a hozzá tartozó étteremben étkeznek. A kollégiumi szintű előadások és rendezvények tartására közösségi terem áll rendelkezésre. Az előírásoknak megfelelően betegszobával is rendelkezünk. Kosárlabdapálya, kézilabdapálya, futballpálya tartozik még az épülethez, ezeket a testnevelés órák keretében is használjuk.

1.3. Humánerőforrás

A kollégiumban 3 fő támogató oktató és egy fő kollégiumvezető látja el feladatait. A kollégiumi támogató oktatók élnek a szervezett továbbképzésekbe való bekapcsolódás, szakvizsgával záruló továbbképzésekbe való beiskolázás, továbbképzés, önképzés lehetőségeivel.

Kollégiumunk hagyományai, azok továbbfejlesztési terve

Komoly hangsúlyt fektetünk a hagyományok megteremtésére, ezáltal a kollégiumi közösség erősítésére. Mindenekelőtt arra, hogy a diákok megismerjék névadónk, Teleki Zsigmond életét és munkásságát, az európai borászati kultúrában betöltött szerepét. A borkultúrához tartozik a rendszerint október elején megrendezett, nemzetközi szintű borfesztivál rendezvényein történő aktív részvételünk is. Rendszeresen megtartjuk Mikulás-napi és karácsonyi, illetve húsvéti rendezvényeinket. A kollégiumi farsang alkalmával színes, jelmezes felvonulással, tréfás műsorokkal, vetélkedőkkel lepik meg egymást a diákok és oktatóik. A nőnappal és anyák napjával kapcsolatos rendezvények szintén helyet kapnak a kollégiumi naptárban.

A meglévő hagyományok mellett folyamatosan gondoskodunk azok fejlesztéséről, illetve újak kigondolásáról.

2. A KOLLÉGIUMI NEVELÉS ALAPELVEI, CÉLKITŰZÉSEI

A kollégiumunk feladatai a következő általános irányelvekben foglalhatók össze:

- Meg kell teremtenie a feltételeket az iskolai tanulmányok folytatásához azoknak, akiknek a tanulásához, a szabad iskolaválasztáshoz való joguk érvényesítésére lakóhelyükön nincs lehetőség.
- Biztosítani kell az iskolai tanulmányok folytatásához szükséges feltételeket azoknak, akiknek a tanulásához a megfelelő feltételeket a szülő nem tudja biztosítani.
- A kollégium pedagógiai tevékenysége során kiegészíti a családi és iskolai nevelést, egyben szociális ellátást, biztonságot és érzelmi védeltséget nyújt, segítséget ad a sikeres társadalmi beilleszkedéshez, biztosítja a tudáshoz jutás esélyét.
- A munka és a pihenés ésszerű arányainak kialakításával, a sportolás lehetőségének biztosításával gondoskodik a tanulók sokoldalú művelődéséről, szabadidejének tartalmas eltöltéséről.
- Felkészíti a tanulókat arra, hogy legyen igényük önképzésre, művelődésre, vegyenek részt kollégiumi életük szervezésében.

Küldetésnyilatkozatunk

A jó szülő felelősségével, szeretetével és gondosságával kívánunk foglalkozni a ránk bízott tanulókkal. Erkölcsi értékeket tisztelő, tájékozott, széles ismeretekkel rendelkező, egyénileg sikeres, közösségi szempontból értékes, társadalmi szerepeit ismerő és vállaló állampolgárokat szeretnénk nevelni.

A testület minden tagjának mind személyiségében, mind viselkedésével és életvitelével példát kell mutatnia a diákjai számára.

2.1. Céljaink

Elsődleges célunk: az együttműködési képesség és a demokratizmus fejlesztése.

Ennek kialakítása után lehetséges a hátrányos helyzetű tanulók segítése, a leszakadók felzárkóztatása, a tehetségek felkutatása és kibontakoztatása, a tanulók neveltségi szintjének, igényszintjének emelése. A kollégiumnak pozitív szociális szokásokat és mintákat kell közvetítenie, fejlesztenie kell a szociális készségeket: empátia, tolerancia, konfliktuskezelő-, vita- és szervezőkészség. Fontos továbbá a tanulók önismeretének, önbecsülésének fejlesztése. A kollégium nevelési feladataihoz tartozik a szabadidő kulturált eltöltésére, a kulturált párkapcsolat kialakítására, a családi életre, az ésszerű háztartásvezetésre való nevelés is.

Mindezek segítségével remélhető, hogy pedagógiai tevékenységünk eredményes lesz.

Alapelveink:

Munkánkat az alapvető emberi valamint a gyermeket megillető jogok érvényesítésével, demokratikus és humanista elvek alkalmazásával, az egyéni és életkori sajátosságok figyelembevételével végezzük, együttműködésben a szülőkkel.

Az oktatói testület a diákokat felelős történelmi gondolkodásmódra, az emberiség, és a világ összes civilizációjának minden humánus, kulturális teljesítménye, ezen belül kiemelten a magyarság és a Kárpát-medencei népek több, mint ezeréves hagyományainak, kulturális értékeinek tisztelésére és megbecsülésére neveli.

A testület minden tagja személyileg felelősnek tartja magát a kollégiumban folyó - a fentiekben leírt szellemiségű - munkáért. A testület támogatja a gondolatok szabad áramlását, a nyílt szellemű vitát, az önálló és közösségi munkát, az önálló kezdeményezéseket, éppen ezért épít a diákok öntevékenységre, önszerveződő képességére.

3. A TÁMOGATÓ OKTATÓI MUNKA KONKRÉT TERÜLETEI A KOLLÉGIUMBAN

Meghatározó jellegű a tanulási motívumok fejlesztése, melyek elősegítik, hogy a diákok számára a tanulás életprogramjuk elengedhetetlen részévé váljon, felkeltse bennük a kíváncsiságot, a megismerési, felfedezési vágyat. A csoportvezetőnek, a tanulószobára beosztott oktatónak, valamint a tanulóval egyénileg foglalkozó oktatónak ennek érdekében változatos módszereket kell alkalmaznia. Ezen kívül a tanév elején fel kell mérnünk a tanulási stílusokat és képességeket. A rászoruló diákoknak módszertani segítséget kell nyújtanunk szervezett foglalkozások keretében.

A kollégium feladata, hogy biztosítsa a nyugodt és zavartalan tanulás feltételeit, és lehetőséget adjon arra, hogy a tanulók elsajátíthassák a helyes tanulási módszereket.

3.1. Felzárkóztatás, a tehetségek kiválasztása és gondozása, a pályaorientáció segítése
A kollégium segítse a tanulásban elmaradt diákokat, biztosítsa annak esélyét, hogy a tehetséges tanulók képességeiket továbbfejlesszék, tudásukat bővítsék. Feladatunk a diákok képességeinek felismerése, a tehetséges tanulók kiválasztása, a tanulók közötti képességbeli különbségek kezelése és ennek megfelelően a pályaorientáció segítése.

Feladatunk, hogy a kudarcélménytől való szorongást megszüntessük, felfedeztessük a tanulás örömét, működtessük a mindenkinben meglévő vagy mindenkiből előhozható kíváncsiságot, fejlesszük a tanulási hatékonyságot, a rendszerező-képességet, mert csak a belülről fakadó késztetés eredményez tartós tudást. Fontos tehát, hogy felkeltsük a diákok becsvágyát, kitartását.

3.2. A hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatása, tehetséggondozása, társadalmi beilleszkedést segítő tevékenység

Hátrányos helyzetűnek tekintjük mindazon tanulókat, akik speciális foglalkozások nélkül az életben nem egyenlő esélyekkel indulnak.

Igyekszünk felismerni a szociális képességek tekintetében fejletlen és/vagy beilleszkedési zavarral küszködő, a kreativitás szintjén és/vagy motivációjukat tekintve fejletlen tanulót.

Külön figyelmet fordítunk arra, hogy felismerjük és egyéni bánásmódban részesítsük a rejtett dysgráfiás, dyslexiás, dyscalculiás tanulókat.

Külön figyelmet szentelünk a határokon túli magyar tanulók helyzetének. A nemzeti, etnikai kisebbséghez tartozó, valamint a határon túlról érkező diákokat segítjük az anyaországban való tájékozódásukban, hagyományaik átadásában, ápolásában, kultúrájuk megőrzésében.

A hátrány felismerése, mibenlétének megállapítása mindannyiunk felelőssége. Feltétlen szükség van tehát az oktatói testületen belüli folyamatos információáramlásra.

3.3. A tehetséggondozás

A tehetséggondozás első lépése a tehetséges tanulók felismerése. Mivel a kreatív személyiségeket általában divergens gondolkodásukról lehet felismerni, minden tanév elején ilyen irányú felmérést kell végeznünk. A tehetséges tanulókat motiválni kell, a kiemelkedő eredmények elérése érdekében megkülönböztetett figyelmet, programokat, egyéni fejlesztést, gazdagítást igényelnek.

3.4. A pályaorientáció segítése

A tanuló képességeinek, érdeklődésének, tanulmányi eredményeinek tükrében az osztályfőnökökkel és a szülőkkel való egyeztetés után ismertetjük meg őket a szóba jöhető választási lehetőségekkel.

A tanulmányi munka megfelelő segítése növeli a továbbtanulás esélyét, a már szakmát választott tanulóink esetében pedig a munkába állást kell segítenünk. Mindezekkel összefüggő csoportvezetői feladat a felelősségérzet elmélyítése, a közép és hosszú távú céltudatos gondolkodás ösztönzése.

3.5. Differenciált foglalkozások

A tanulók eltérő felkészültségi szinttel, különböző ismeretanyaggal érkeznek iskolánkba, kollégiumunkba. A szilenciumokon és a csoportfoglalkozásokon belül ezért alapvető a differenciált foglalkozás. A lemaradó tanulók felzárkóztatására külön foglalkozásokat szervezünk. Kiemelt figyelmet kell fordítanunk a tehetséges gyerekek felkarolására is, különös tekintettel akkor, ha az adott tanulók hátrányos helyzetűek.

A tevékenység színterei: a szakköri óra, sportkör és minden egyéb diákjaink részvételével kapcsolatos foglalkozás: versenyekre való felkészítés, rendezvény-előkészület. Fontos célkitűzésünk, hogy pedagógiai tevékenységünk kizárja annak lehetőségét, hogy bármelyik diák származása, színe, vallása, nemzeti vagy etnikai hovatartozása miatt, vagy bármely más oknál fogva hátrányos, esetleg kizáró helyzetbe kerüljön. Különös figyelemmel kísérjük tehát a kollégiumba kerülő állami gondozott, szociálisan hátrányos helyzetű, vagy egyéb okokból veszélyeztetett tanulók fejlődését. Elsődleges feladatnak tekintjük ezen tanulók kiszűrését, melynek módja lehet bemutatkozó fogalmazás íratása, az egyéni törődés során kötetlen beszélgetés kialakítása, a tanuló családjával, osztályfőnökével való beszélgetés, a veszélyeztetettségre utaló jelek megfigyelése, felismerése.

A veszélyeztetettség külső megjelenési formái az alábbiak lehetnek:

- szabados életforma, csavargás, sajátos életvitelt tükröző külső öltözködésben, hajviseletben, ékszerezettségben,
- italozás, dohányzás,
- drogfogyasztás.

A gyermekvédelmi munkát meghatározó elveink:

- minden kollégista diákot előítéletek nélkül segítünk, védünk, hallgatunk meg, kérdezzük;
- tiszteletben tartjuk a diákok személyiségét, emberi méltóságát;
- mindenkihez tapintattal közelítünk;
- a tudomásunkra jutott információkat titokban tartjuk, azt csak és kizárólag a diák helyzetének javítására, problémájának megoldására használjuk fel;

- senkit nem részesítünk igazságtalan előnyben, de a lehetséges segítség és beavatkozás érdekében rangsorolunk a hátrányosság és a veszélyeztetettség mértékének megfelelően.

Figyelemmel kísérjük a veszélyeztetett tanulók közösségi kapcsolatait, közösségbe épülését. Ügyelünk rá, hogy semmiféle hátrányos megkülönböztetés ne érhesse őket.

4. GYERMEK- ÉS IFJÚSÁGVÉDELEMMEL KAPCSOLATOS TEVÉKENYSÉG

- A csoportvezetőknek szoros kapcsolatot kell tartaniuk a szülői házzal vagy a nevelőszülőkkal, illetve a nevelőintézettel, esetlegesen a tanuló lakhelye szerinti önkormányzattal.
- Közre kell működniük a gyermek- és ifjúságvédelemi feladatok ellátásában, a tanuló fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzésében, feltárásában, megszüntetésében (tanulmányi eredmény romlása, családi gondok, gazdasági helyzet romlása esetén).
- Kötelességük, hogy a tanulók részére az egészségük, testi épségük megőrzéséhez szükséges ismereteket átadja, és ezek elsajátításáról meggyőződjön.
- Az oktatónak feladata a szülők és a gyerekek tájékoztatása a számba vehető konkrét lehetőségekről (például világosítsa fel őket az igénybe vehető szociális juttatásokról).
- Az oktatónak tájékoztatnia kell a tanulót és szüleit arról is, hogy a fiatal érdekében milyen intézkedéseket tart szükségesnek.

4.1 A szociális hátrányok ellensúlyozása

A kollégiumba kerülő tanulók közül többen szociálisan hátrányos helyzetűek, csonka családban élnek, munkanélküli szülők gyermekei, vagy más ok miatt a létminimum alatt élő családokból kerülnek ki. Kötelességünk, hogy segítsük ezen tanulók társadalmi beilleszkedését és gondoskodjunk alapellátottságukról. Ennek érdekében a következőket kell tennünk:

Felhívjuk a diákok figyelmét a törvények adta lehetőségekre és jogokra (étkezési támogatás, egyéb juttatások).

Segítjük őket a szükséges kérelmek megírásában.

Felzárkóztató és tehetséggondozó programokat szervezünk.

Pályaorientációs tevékenységet folytatunk.

Személyiségfejlesztő foglalkozásokat tartunk.

Szükség esetén igénybe vesszük a pedagógiai szakszolgálatokat.

4.2. Betegségek, szenvedélybetegségek kialakulásának megelőzése

A betegségek, szenvedélybetegségek megelőzése illetve kezelése érdekében a kollégium a következőket teszi:

A Kollégiumi Nevelés Országos Alapprogramjának megfelelően szervezett foglalkozásokat tartunk, és kiemelten foglalkozunk az életmód-életvitel témakörrel.

Támogatjuk oktatóink ilyen irányú továbbképzését, hogy a megelőzésben munkájuk minél hatékonyabb, eredményesebb legyen.

Kötetlen beszélgetéseket folytatunk a tanulókkal a bizalom erősítése érdekében.

Különösen fontosnak tartjuk, hogy az érintett tanulókat bevonjuk a szakkörök munkájába, klubok tevékenységébe, így integráljuk őket a kollégiumi közösségbe.

Előadókat hívunk kollégiumi és/vagy csoportszintű előadásokra, drogellenes programokat szervezünk.

Figyelemfelhívó, veszélyt jelző transzparenszeket helyezünk el a kollégiumban.

Szükség esetén az iskolaorvos segítségét kérjük.

5. A BEILLESZKEDÉSI, MAGATARTÁSI NEHÉZSÉGEKKEL ÖSSZEFÜGGŐ PEDAGÓGIAI TEVÉKENYSÉG

A beilleszkedési vagy/és magatartási nehézségekkel küzdő tanulókkal való foglalkozás során különösen fontos, hogy kiderítsük milyen okok állnak viselkedésük hátterében, és ennek megfelelően segítjük őket nehézségeik leküzdésében. Különös figyelmet kell a visszahúzódó, csendes diákokra fordítanunk az egyéni foglalkozások és a csoportos tevékenységek során egyaránt, mert problémáik sokszor rejtve maradnak, éppen visszahúzódó magatartásuk miatt. Nem engedhetjük, hogy bármely diák perifériára kerüljön, elmagányosodjon. Ezért erősíteni kell a csoportban is a toleranciát, a felelősségérzetet, az egymásra figyelés érzését, másfelől pedig az oktató indirekt módon, személyes példamutatásával nyújt mintát a befogadó magatartásra. Az egyéni fejlesztést megvalósító csoportos foglalkozások és a klubokban zajló tevékenység során szükségszerűen integrálódnak a közösségbe beilleszkedési zavarokkal küzdő diákjaink is. Ezért kollégiumi szinten különösen fontos, hogy olyan változatos tevékenységi kört biztosítsunk, amelyben minden kollégista diák talál érdeklődésének megfelelőt.

6. EGÉSZSÉG, ÉLETVITEL, SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉS

Egészséges és kulturált életmódra nevelés

Fontos a megfelelő életritmus, az egészséges és kulturált étkezés, öltözködés, tisztálkodás, testápolás, a rendszeret belső igényé válása, az ehhez kapcsolódó szokásrendszer kialakítása. A tanulók rendelkezzenek olyan ismeretekkel, gyakorlati képességekkel, melyek segítik őket testi és lelki egészségük megőrzésében, az egészségkárosító szokások kialakulásának megelőzésében. Feladatunk biztosítani, hogy a kollégium legyen minden részletében kulturált, esztétikus közeg, ahol a tanulók jól érzik magukat. Ez egyben fejleszti ízlésüket, igényességüket, műveltségüket. A kollégium kulturális és sportélete is járuljon hozzá, hogy a fiatalok helyes életmódmintát válasszanak maguknak.

A fentiek érdekében kollégiumunk a következő lépéseket tette, illetve teszi a jövőben:

- Megfelelő napirend kialakításával és betartatásával neveljük diákjainkat a napi életritmus kialakítására. A rendszerességre nevelést kiemelten fontosnak tartjuk.
- Megköveteljük a hálósobák rendjét és tisztaságát, folyamatosan ellenőrizve, segítve és ösztönözve diákjainkat a megfelelő szint elérésére, a legszűkebb környezetükért való felelősségük kialakítása érdekében.
- Felhívjuk figyelmüket a napi tisztálkodás, a személyes higiéné fontosságára, melynek minden feltétele (modern zuhanyozók és mosdóhelyiségek) biztosított kollégiumunkban.

- A csoportvezető oktatóknak figyelniük kell arra, hogy a diákok megfelelően, rendszeresen táplálkoznak-e, és fel kell hívniuk a tanulók figyelmét ennek fontosságára. Szoktatni kell diákjainkat az étkezések kulturált lebonyolítására, a közös étkezőkben az ügyeletes oktatók segítségével.
- Az Alapprogram által előírt foglalkozások megszervezésén kívül az iskola védőnőjét, szükség esetén az iskolaorvost is felkérjük táplálkozási tanácsadó foglalkozás megtartására.
- Diákjaink pihenéshez való jogát a napirend szerinti pihenőidő, takarodó szigorú betartásával biztosítjuk.
- Az épületben dohányozni tilos!

A helyes életmód és életvitel kialakításában, bár a csoportvezetők szerepe a diákok mindennapjaiban nagyon hangsúlyos, a kollégium minden támogató oktatójának aktívan részt kell vállalnia.

A személyiség fejlesztése

A személyiségfejlesztés sarkalatos pontja az önismeret fejlesztése. Nagyobb teret kell adnunk annak, hogy a tanulók értékelni tudják önmagukat, viselkedésüket, teljesítményüket, társaikat. Kihangsúlyozzuk: törekedniük kell mind a testi, mind a lelki egészségük fenntartására. Meg kell ismertetnünk tanulóinkkal saját testüket, szervezetüket, pszichikumukat, a testi és lelki betegségeket, megelőzésüket, az egészség megőrzését, az egészséges életmódot. Ehhez a csoportvezetői foglalkozásokon túl szakemberek segítségét is igénybe vesszük.

Ugyanakkor a személyiség fejlesztése minden támogató oktató feladata.

Művelődési és sportolási tevékenység szervezésének elvei, korszerű világkép kialakítása

A kollégiumi nevelés fontos feladata a világban való tájékozódás segítése a természeti és társadalmi ismeretek bővítésével, az információs kultúra fejlesztésével, művészeti élmények befogadására való lehetőségek nyújtásával. Ennek érdekében számítástechnikai szaktantermünk áll a tanulók rendelkezésére, rendszeres színház- és múzeumlátogatásokat szervezünk, napilapokat és folyóiratokat járattunk a kollégista diákok számára. Az Alapprogramban előírt foglalkozásokon kívül a diákok érdeklődésének, igényének megfelelő előadásokat is szervezünk.

Az egészségmegőrzés egyik lényeges tényezője a rendszeres testmozgás, továbbá ennek életszükségletté válása. A mozgás iránti igény kialakítását nagyon korán, az óvodás - kisiskolás korban kell megkezdeni, s az iskolai tanulmányok során mindvégig nagy hangsúlyt kell rá fordítani.

A fiatalok körében igen magas a túlsúlyosak, a gerincproblémákkal küzdők, a nem megfelelő állóképességűek aránya. Ezeknek a rendellenességeknek a kezelésében is óriási szerepe van az iskolai testnevelésnek, a szabadidőben végzett, az életmódot átalakító sporttevékenységnek.

7. A KOLLÉGIUMI KÖZÖSSÉGI ÉLET FEJLESZTÉSÉNEK ELVEI, ESZKÖZEI, MÓDSZEREI

A kollégiumi támogató oktatók közössége szervezi és vezeti a nevelési folyamatot. Az egyes oktatók nem csak személyiségükkel gyakorolnak befolyást neveltjekire, hanem az oktatói testület képviselőjeként is hatnak rájuk. A közösség fejlődését, egyéni arculatát befolyásolja az oktatói kollektíva összetétele, kohéziója, tagjainak kooperatív képessége, nevelési tapasztalataik kicserélése.

A tanulóközösség önmagában is rendszert alkot. Kisebb közösségekre, csoportokra tagolódik. Ilyenek: a kollégiumi csoportok, az azonos szakmát tanulók, azonos szakkörbe, diákkörbe járók, egyéb csoportok, egy szobában lakók. A teljes kollégiumi közösség fejlesztése a kisebb közösségek fejlesztésével kezdődik.

A tanulói csoport - az elsődleges közösség állandó érintkezési lehetőségeivel - a családiasság, a meghittség, barátság szellemét alakítja ki. Amellett, hogy keretein belül is állandó, kooperatív tevékenység folyik, tudomása lehet tagjai más kollektívákban kifejtett tevékenységéről és magatartásáról. Mindezt nemcsak figyelemmel kíséri, hanem támogathatja, értékelheti is. Jól ismeri tagjait, ezért segítséget nyújthat önnevelésükhöz, céljaik megközelítéséhez és ahhoz, hogy egyéni törekvéseiket reális irányba tereljék.

A legfőbb összetartó erő minden csoport esetében a közös tevékenység, a közös cél. A csoportvezető személyiségétől és a gyerekek érdeklődésétől függően kell meghatározni a célokat és megszervezni a közös szabadidős foglalkozásokat.

A hagyományoknak nagy kohézióteremtő és nevelő ereje van. A hagyományok mint rögzült magatartásformák újra és újra mintául szolgálnak az egyes tagok és az egész közösség számára. Mint az előzőekben megfogalmaztuk, kiemelten fontosnak tartjuk hagyományteremtő törekvéseinket, hogy ezáltal is erősítsük diákjaink összetartását és kötődését kollégiumunkhoz.

A jó közösség eszmeileg, meggyőződésében is egységes. Ennek tükrözője az egységes közvélemény, a nézetek nagyfokú egybevágása. Az összetartó közösségben közősek az életminták, az etikai normák és a cselekvési modellek. Ezeknek óriási szuggesztív, motiváló hatása van az egyes tagokra. A közvélemény, a közösségi normarendszer komoly pedagógiai potenciált képvisel. Megkönnyítheti és meggyorsíthatja a személyiség fejlődését, a helyes elvek és magatartási formák kialakulását és megszilárdulását. Negatív beállítottságú kollektívák esetén viszont felőrölheti az egyén ellenálló erejét, és helytelen életutak felé sodorhatja. Az, hogy milyen beállítódás válik uralkodóvá a csoportban, a csoportvezető érzékenységét, a közösségi normarendszer kialakításában végzett tevékenységét tükrözi.

A jó közösségekre jellemző a demokratizmus, a döntések közös meghozatala. Ha az egyén szabadon vesz részt ezek kialakításában, a közös elhatározások elfogadása biztosíthatja a szabadságát. Az oktatónak ki kell jelölnie, melyek azok a területek, ahol az egyén illetve a csoport önállósága megvalósítható, és mikor kell az érdekeket a nagyobb közösség érdekeinek alárendelni.

A közösség önszabályozó rendszerként fogható fel, ezért belső egyensúlyát tudatosan kell szabályoznunk. A közösségi életben a felfelé és lefelé is szabadon és torzításmentesen áramló információk az önszabályozás elsődleges eszközei. Ennek jelentőségét felismerve meg kell találnunk az információcsere optimális csatornáit és formáit.

Tudatosan építjük ki a közösségek horizontális és vertikális rendszerét. A legfontosabb magának az alapközösségnek az élete és helyes irányú fejlődése. Az egyén számára szükséges egy olyan alapközösség, amely tevékenységét értékeli, amelynek értékrendszerét elfogadja,

és amely befogadván őt, az érzelmi biztonságot, az együttes élmény örömét adja meg számára.

A kollégiumi közösségben többféle csoportközösség dolgozik együtt.

Elsődleges a szobaközösség. Kollégiumunk - a nagyobb egység és a hatékonyabb közös munka - érdekében azonos életkorú és/vagy iskolájú szobaközösségeket igyekszik létrehozni.

A kollégiumokban nagyobb közösségegységet jelenthet egy-egy csoport, tanulószoba közössége. Itt már lehetnek együtt heterogén, különböző életkorú tanulók is. Így a homogén és heterogén összetétel előnyei egyaránt hatni tudnak. A kollégiumok nevelő jelentősége éppen a közvetlen együttélésből fakadó pszichológiai előnyök miatt igen nagy. Sok, a fiatalokat igazán megragadó, közösségmozgósító pedagógiai kezdeményezésre és ötletre van szükség.

A közösséghez tartozás különböző, egymásra épülő szinteken valósul meg.

Minden tanulónkkal meg kell ismertetnünk népünk kulturális örökségének jellemző sajátosságait, nemzeti kultúránk nagy múltú értékeit, a történelemben kiemelkedő magyarok tevékenységét, munkásságát. Olyan közösségi tevékenységeket kell szerveznünk, amelyek az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismeréséhez, megbecsüléséhez, az ezekkel való azonosuláshoz vezetnek. Meg kell ismertetnünk tanulóinkkal a városi és falusi élet hagyományait, jellegzetességeit. Nyitottaknak kell lenniük a hazánkban és szomszédságunkban élő más népek, népcsoportok értékeinek, eredményeinek megismerésére, megbecsülésére. Meg kell alapoznunk a nemzettudatot, elmélyítenünk a nemzeti önismeretet, a hazaszeretetet.

Ki kell alakítanunk tanulóinkban a pozitív viszonyt a közös európai értékekhez. Meg kell, hogy becsüljék az európai fejlődés során létrehozott eredményeket, köztük Magyarország szerepét, hozzájárulásait. Nyitottaknak kell lenniük az európai kultúra, életmód, szokások, hagyományok iránt, különös tekintettel szomszédainkra. Meg kell ismertetnünk velük az egyetemes emberi kultúra legjellemzőbb, legnagyobb hatású eredményeit. Nyitottaknak kell lenniük és megértőknek a különböző szokások, életmódok, kultúrák, vallások, a másság iránt, becsüljék meg ezeket.

Elő kell segítenünk a tanulók környezettudatos magatartásának, életvitelének kialakulását. Képesnek kell lenniük a környezet sajátosságainak, minőségi változásainak megismerésére és elemi szintű értékelésére, a környezet természeti és ember alkotta értékeinek felismerésére és megőrzésére; a környezettel kapcsolatos állampolgári kötelességeik felismerésére és jogaik gyakorlására. Be kell kapcsolnunk tanulóinkat közvetlen környezetük értékeinek megőrzésébe, gyarapításába. Meghatározóvá kell, hogy váljon életmódjukban a természet tisztelete, a felelősség, a környezeti károk megelőzésére való törekvés. Ennek érdekében fontos az együttműködés, a környezeti konfliktusok közös kezelése, megoldása.

Fejlesztünk kell a kommunikációs kultúrát. Ez részben a műveltség, a tudás alapja, részben az egyén szocializációjának, a társadalmi érintkezésnek, az egyéni és közösségi érdekek érvényesítésének, egymás megértésének, elfogadásának, megbecsülésének döntő tényezője. Középpontjában az önálló ismeretszerzés, véleményformálás és -kifejezés, a vélemények, érvek kifejezésének, értelmezésének, megvédésének a képességei állnak. Mindezek elsősorban az anyanyelv minél teljesebb értékű ismeretét kívánják. Iskolánknak az új audiovizuális környezetet értő, szelektíven használó fiatalokat kell nevelnie.

A tanulók körében egyes témákban közvélemény-kutatásokat kell végezni. A témákat mindig az adott helyzet hozza elő. A közvéleményt fel kell használnia a Diákönkormányzatnak döntései meghozatalához. A közvélemény-kutatáshoz pl. lehet tesztek használni stb.

Feltétlenül javítanunk kell belső hírközlésünkön, kommunikációnkon. Gondosan meg kell terveznünk ezt a rendszert, meg kell keresnünk az információcsere optimális csatornáit, formáit.

A követelmények megfogalmazása azért fontos, mert így válik mindenki számára világossá, hogy a célok megvalósulása érdekében mit kell tennie, teljesítenie.

Követelményrendszerünk fogalmazza meg az oktatóra, a kollégium egészére, a szobaközösségekre, az érdeklődési csoportokra, az egyes kollégistákra vonatkozó feladatokat és elvárásokat.

Diákjainkra vonatkozó követelmények:

- tartsa be a kollégiumi életre vonatkozó szabályokat
- tartsa be az együttélés normáit, tartsa tiszteletben mások jogait, legyen figyelmes
- tartsa rendben környezetét, óvja közös értékeinket
- legyen őszinte, egyenes, vállalja a felelősséget tetteiért
- legyen jól nevelt, az értékeket tisztelő, viselkedni tudó, erkölcsös, becsületes, jellemes, önmagával és másokkal szemben igényes
- ismerje fel, hogy mi a jó, mi a rossz, a helyes és helytelen, az igaz a hamis, cselekedjen a pozitív értékek szellemében, tudjon és akarjon igazodni az elfogadott társadalmi normákhoz
- képességeinek megfelelően teljesítse tanulmányi kötelezettségeit, és törekedjen az önművelésre, vegyen részt, ha szükséges, társai tanulmányi segítségével
- törekedjen szabadideje hasznos és kulturált eltöltésére
- ismerje és szeresse nemzetét, szülőföldjét, nemzete történetét, szeresse anyanyelvét,
- ismerje a határon kívül, kisebbségben élő magyarok problémáit
- legyen pozitív, előítélet-mentes véleménye a hazánkban élő nemzetiségekkel, kisebbségekkel kapcsolatban, tartsa tiszteletben jogaikat, nemzeti érzéseiket
- törekedjen az európai kulturális hagyományok és örökség megismerésére, megóvására, legyen érzékeny az emberiség globális problémáira

8. A KOLLÉGIUMI TÁMOGATÓ OKTATÓKKAL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

A kollégiumi támogató oktató higgyn hivatásában, a pedagógiai értékekben, a gyermekek nevelhetőségében, jellemezze pedagógiai optimizmus.

- Ismerje meg a tanulók személyiségét. Alakítson ki a tanulókkal nyílt, őszinte kapcsolatot. Érdeklődjön a tanulók gondjai iránt, hallgassa meg problémáikat, bajukat, segítsen ezek és a kialakuló konfliktusok megoldásában. Segítse beilleszkedésüket a kollégium életébe.
- Tartson kapcsolatot a kollégistáink szüleivel. Ha szükséges, kérje a szülők segítségét a nevelési problémák megoldásában. Tájékoztassa a szülőket gyermekük tanulmányi

előmeneteléről, értesítse őket, ha a tanuló fegyelmi büntetésben vagy jutalomban, dicséretben részesül.

- Alakítson ki a kollégiumi és iskolai oktatókkal - beleértve a vezetőket is - együttműködő, folyamatos munkakapcsolatot. Tartson konzultációt az oktatókkal, az osztályfőnökökkel és a munkahely közvetlen vezetőivel.
- Minden támogató oktatónk felelős az ifjúságvédelmi feladatok ellátásáért. A felmerülő gondokat tapintattal és toleranciával közelítse meg. Működjön együtt a gyermek- és ifjúságvédelmi feladatokat ellátó osztályfőnökökkel, szükség esetén a területi, illetve a gyermek lakóhelyén lévő önkormányzati gyermekvédelmi felelősökkel.
- Ismerje a hatályos jogszabályokat, az iskola és a kollégium belső szabályzatait és azok szellemében járjon el.
- Rendszeresen figyelje és olvassa a pedagógiai irodalmat, a kollégiummal kapcsolatos írásokra hívja fel a kollégák figyelmét.
- A kollégium anyagi és nevelési helyzetének javulására vonatkozó pályázatokra hívja fel a figyelmet, működjön együtt a pályázati tevékenységben.
- Tartsa fontosnak a modern, differenciált nevelési elvek megvalósítását:
 - A tanulókkal való foglalkozás tervezésének alapja a tanulók közötti különbségek feltárása.
 - Az értékelés folyamatos, a tanulás segítésének érdekében történik.
 - A tanulók fejlődését képességeik alapján értékeljük.
 - A tanulás segítését változatos és motiváló módszerekkel végezzük, figyelembe véve az eltérő tanulási stílusokat.
 - A tanulási idő beosztása a tanulói igényekhez alkalmazkodva rugalmas.
 - A támogató oktató segíti a tanuló készségeinek fejlődését, erősíti önbizalmát.
 - A tanulók együttműködnek egymással és az oktatókkal a problémák megoldásában.
 - A tanulók is részt vesznek a csoport tanulmányi munkájának értékelésében.

8.1 A csoportvezetők speciális feladatai

A csoportvezetők speciális feladatai az életkori sajátosságok figyelembe vételével a következők:

- a csoportjába járó tanulók megismerése,
- a kollégiumi élet szabályainak megismertetése,
- helyes időbeosztás kialakítása,
- a kollégium adta lehetőségek felfedeztetése,
- a közösségben rejlő lehetőségek kiaknázása,
- hiányosságok felmérése, felzárkóztatás megszervezése,
- tanulási módszerek feltérképezése, diagnosztizálása, tudatosítása,
- az iskolai eredmények fokozott figyelemmel kísérése,
- következetes számonkérés,
- a szerény képességű diákok rendszeres segítése,
- érdeklődési irányok támogatása, az egyéni ambíciók kibontakoztatása,

- versenyeken való részvétel motiválása, felkészítés a versenyekre,
- egyéni érdeklődési körök támogatása,
- tehetséges tanulók motiválása kutatásra, nyelvvizsgára és pályázatok írására,
- pályaorientáció,
- helyes énkép, önbecsülés erősítése,
- rugalmasabb napirend, szabadabb időbeosztás a szakmai vizsgára, érettségire felkészülés idején,
- távlati célok, reális életviteli tervek készítése,
- pszichés felkészítés a vizsgákra,
- a fiatal felnőtt tanulók életének nyomon követése, segítése.

Minden csoportban az egyéni sajátosságoktól függetlenül kiemelt szerepet kell kapnia a szociális viselkedés és illemszabályok elsajátításának, a káros szenvedélyek megelőzésének. Ezek a foglalkozások alkalmasak arra, hogy a támogató oktató foglalkozzon a tanulók közösségi problémájával, beilleszkedési nehézségekkel, a diákközösség konfliktusaival. A foglalkozásokon őszinte, bizalmas légkörű beszélgetések és szabályozott viták során kell a problémákat megoldani. A csoport kohézióját kirándulások, színházi előadások, és egyéb programok erősítik.

A csoportgyűléseket évente két alkalommal kollégiumi gyűlések formájában, a csoportok számára összevonva tartjuk meg. Ezeken a gyűléseken a kollégium minden lakója számára fontos, az aktuális félévre vonatkozó információk átadása történik meg.

A csoportgyűlések látogatása minden diák számára kötelező.

9. A TANULÓK ÉLETRENDJE, TANULÁSA, SZABADIDEJE SZERVEZÉSÉNEK PEDAGÓGIAI ELVEI

Tanulósobai foglalkozás

A tanulósobai foglalkozás a napi felkészülést szolgáló tevékenység, közvetlen oktatói irányítással, mely meghatározott időkeretben és nyugodt felkészülést biztosító tárgyi környezetben, csoportos illetve egyéni foglalkozás keretében zajlik. A tanulósobai foglalkozáson való részvétel minden kollégista diák számára kötelező.

Az egyéni tanulás és a közös szervezésű szilenciumok során biztosítani kell a megfelelően nyugodt körülményeket. A szilenciumra az oktatóknak és a diákoknak is rá kell hangolódni, oly módon, hogy egyéni problémáikat és iskolai élményeiket még szilencium előtt meg tudják beszélni.

Segíteni kell a diákokat a helyes időbeosztás kialakításában a hatékony tanulás érdekében.

A tanulósobai munka során fokozottan kell figyelni a gyengén teljesítő diákokra. A valamilyen okból lemaradt tanulók fejlesztése, felzárkóztatása, szervezett keretben, oktatói tervezéssel folyik. Érdemes kihasználni a közösségben rejlő segítősi módokat is, esetenként például tanuló párok kialakításával.

A szilenciumi munka segítése és ellenőrzése frontálisan, kiscsoportos formában, valamint egyénileg történhet.

A hatékony szilenciumi munkát biztosító módszerek:

- a foglalkozások pontos és következetes kezdése, szilenciumi fegyelem biztosítása;
- a tanulmányi eredmények nyilvántartása;
- a képességekhez viszonyított tanulmányi munka és fegyelem rendszeres értékelése.

Egyéni fejlesztést megvalósító csoportos foglalkozások

A szabadidő eltöltését biztosító foglalkozások

A kollégium diákjai szabadon választhatnak a kollégium által szervezett, a szabadidő hasznos eltöltését szolgáló foglalkozást. Választásukat követően azonban kötelesek heti rendszerességgel részt venni ezen.

A szabadidő eltöltését biztosító foglalkozásokon meghatározó szerepet kap az egészséges életmódra nevelés jegyében a sportköri foglalkozás és a természeti környezet megismerése és védelme.

A kollégiumban gondoskodunk az iskolai, kollégiumi foglalkozáson részt nem vevő tanulók folyamatos felügyeletéről.

A tematikus csoportfoglalkozások keretterve és éves óraszám

Témakörök

1. A tanulás tanítása
2. Az erkölcsi nevelés
3. Nemzeti öntudat, hazafias nevelés
4. Állampolgárságra, demokráciára nevelés
5. Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése
6. A családi életre nevelés
7. Testi és lelki egészségre nevelés
8. Felelősségvállalás másokért, önkéntesség
9. Fenntarthatóság, környezettudatosság
10. Pályaorientáció
11. Gazdasági és pénzügyi nevelés
12. Médiatudatosságra nevelés

A kollégiumi csoportfoglalkozások éves óraszám évfolyamonként

TÉMAKÖR	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13–14. évfolyam
1. A tanulás tanítása	3	2	2	2	1
2. Az erkölcsi nevelés	2	2	2	1	1
3. Nemzeti öntudat, hazafias nevelés	2	2	2	1	1
4. Állampolgárságra, demokráciára nevelés	2	2	2	1	2
5. Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése	1	1	1	1	1
6. A családi életre	1	2	2	3	3

nevelés					
7. Testi és lelki egészségre nevelés	2	2	2	2	2
8. Felelősségvállalás másokért, önkéntesség	2	2	2	1	1
9. Pályaorientáció	2	2	2	2	2
10. Gazdasági és pénzügynevelés	2	2	2	3	3
11. Médiatudatosságra nevelés	1	1	1	1	1
	22 óra	22 óra	22 óra	20 óra	20 óra

A kollégiumokban évi 37 nevelési héttel (a 12–13–14. évfolyamon 33 nevelési héttel), ezen belül minden héten egy kötelező csoportvezetői foglalkozással kell számolni. Az óraszámok minden évfolyamon lehetővé teszik, hogy a kollégiumok a tematikus csoportfoglalkozásokat – részben vagy egészben – a csoportvezetői foglalkozások keretében, vagy a felkészítő foglalkozások terhére szervezzék meg.

A 13-14. évfolyamra vonatkozó óraszámok és követelmények a szakképzésben résztvevő pedagógiai foglalkozások alapját jelentik, amelyek ezekben a feladatokban résztvevő és nem tanköteles tanulók számára kollégiumi ellátást biztosító kollégiumok számára csak szakmai ajánlást jelentenek.

A kollégiumi foglalkozások keretprogramtervei szerint a kollégium helyi programterve – a tematikus csoportfoglalkozások szervezéséhez és tartalmának meghatározásához

Bevezető

A kollégiumi nevelésben a foglalkozások célja a kollégisták személyiségének, erkölcsi és esztétikai ismereteinek, jellemének, önismeretének, önbizalmának, felelősségvállalásának, közösségi szellemiségének megalapozása, illetve fejlesztése.

A kollégiumi foglalkozások a közösségi kapcsolatok kialakítására, a szociális képességek fejlesztésére, az egyéni tanulási módszerek elsajátítására, a helyes életviteli szokások kialakítására, a tágabb természeti, társadalmi környezetért érzett felelősségre nevelnek.

A kollégiumi együttélésben, a foglalkozásokon és tevékenységekben a kollégisták megtapasztalhatják a másik ember elfogadásának, segítségének és megbecsülésének a

fontosságát. Megélhetik az értékek mentén kialakult közösséghez való tartozás biztonságát, mélyíthetik a természeti, történelmi és kulturális örökségünk megbecsülését. Nyitottabbá és elfogadóbbá válnak a hazai nemzetiségek és más népek kultúrája iránt. Felkészülnek a közéleti szereplésre, egyéni és közösségi érdekeik és értékrendjük képviselésére.

A foglalkozások olyan kompetenciákat is fejlesztenek, melyek révén a tanulóknak kialakul az alkalmazkodóképesség, a tolerancia, a konfliktuskezelő képesség.

A kollégiumi foglalkozások kiegészítik az iskolák nevelő-oktató munkáját. A középiskolai szakaszban a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez, a szakköznevelésben az ágazathoz tartozó szakképesítések megszerzéséhez szükséges képességek, készségek, attitűdök együttes fejlesztése a cél.

A csoportfoglalkozások keretprogramterve nevelési területenként, az adott témakör legfontosabb tartalmi elemei alapján határozza meg a kollégiumi nevelés-oktatás pedagógiai tartalmát. A foglalkozások számát, éves elosztását, tartalmi felépítését úgy kell meghatározni, hogy alkalmazkodjon a tanulók életkorához, a választott iskolájuk típusához.

A kollégiumi nevelés és oktatás a Nat kiemelt fejlesztési feladatain keresztül kapcsolódik az iskolai tantervi szabályozáshoz.

1. A tanulás tanítása

A kollégium a foglalkozások és a tevékenységek során támogatást nyújt abban, hogy a tanulók eredményesen fejezzék be választott iskolájukat.

Nagy jelentősége van az egyénre szabott tanulási módszerek elsajátításának, ezzel segítve az iskolai órákra való felkészülést, a jó eredmények elérését, a hátránnyal küzdők felzárkóztatását, a gyermekek tehetségének kibontakoztatását.

A tanulás tanítása, az ismeretszerzést és hasznosítást elősegítő beállítódások kialakítása nagymértékben hatással lesz egész felnőtt életükre, és elősegíti helytállásukat a munka világában.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Sajátítsa el és legyen képes alkalmazni a hatékony tanulási technikákat.
- A tanuló – oktatói segítséggel – legyen képes a számára legalkalmasabb módszereket kiválasztani.
- Tudjon szelektálni a megszerzett ismeretek, információk között.
- Alkalmazza a tanulást segítő hagyományos és modern eszközöket, használja a könyvtárat, és a feladatai megoldásához megfelelően tudja kiválasztani a szükséges

Legyen képes elemezni, értelmezni, rendszerezni a megszerzett ismereteket.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	3	2	2	2	1
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
- különböző tanulási technikák és módszerek alkalmazása	Ismertessük az általánosan elfogadott tanulási módszereket, különös tekintettel a közösségben történő tanulásra. Ismertessük az alapvető tanulási stílusokat, azok sajátosságait, az egyes stílusoknak leginkább megfelelő, hatékony tanulási módokat.				

<ul style="list-style-type: none"> - a megszerzett és elsajátított ismeretek értelmezése, rendezése - a könyvtárhasználat rendje és módszerei 	<p>Gyakoroltassuk az iskolai követelmények teljesítésére felkészítő tanulási technikákat.</p> <p>A gyakorlatban sajátítsa el a tantárgyhoz kapcsolódó ismeretek, tartalmi elemek szabatos szóbeli és írásbeli megfogalmazását.</p> <p>Elemezzék, értelmezzék, rendszerezék a megszerzett ismereteket.</p> <p>Könyvtárlátogatással segítsük elő, hogy megfelelő módon és hatékonyan tudja használni a könyvtár nyújtotta ismeretszerzési lehetőségeket.</p> <p>Készítsük fel a diákokat a tudatos, tanulást segítő internethasználatra.</p> <p>Kérjük számon a megszerzett ismereteket és vessük össze az alkalmazott tanulási technika kiválasztásával, megfelelőségével.</p>
---	---

2. Az erkölcsi nevelés

A kollégiumi nevelés során fontos, hogy a diákok megismerjék az alapvető erkölcsi normákat, és ezek a normák beépüljenek személyiségükbe, mindennapi életükbe, tevékenységükbe.

Lényeges, hogy az erkölcsi nevelés a napi élet gyakorlatából, tapasztalataiból vegyen példákat, egyben készítsen fel az elkerülhetetlen értékkonfliktusokra és azok kezelésére.

A kamasz fiatalok esetében különösen jelentős, hogy segítsen számukra választ találni erkölcsi kérdéseikre, az esetleges problémáikra. Az erkölcsi nevelés nagy hatással van a közösség és az egyén életére egyaránt.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Lássa be az erkölcsi felelősség fontosságát.
- Gyakorlati és iskolai tapasztalatai, ismeretei révén ismerje fel a morális helytállás jelentőségét.
- Képes legyen megfelelő erkölcsi választásokra.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	1	1
Témák	<i>Tartalmak, tevékenységek</i>				
<ul style="list-style-type: none"> - erkölcsi érzék kifejlődése és szerepe - felelősség- és kötelességtudat - a munka megbecsülése - mértéktartás, együttérzés, segítőkészség 	<p>Mutassuk be az embert, mint értékelő és erkölcsi lényt.</p> <p>Szerepgyakorlatokon keresztül, a drámapedagógia eszközeivel teremtsünk összhangot a lelkiismeret szabadsága és a személy erkölcsi felelőssége között.</p> <p>Példákon keresztül utaljunk az erkölcsi értékek és az erkölcsi érzék kialakításának jelentőségére az emberi kapcsolatokban.</p> <p>Irodalmi, történelmi személyiségek életén keresztül ismertessük a különböző erkölcsi választásokat és ezeket értékeljük.</p>				

	<p>Mutassunk be a mindennapi élet tapasztalataiból a morális helytállás jelentőségét, az egyéni döntések meghozatalában betöltött szerepét.</p> <p>Ismertessük fel a diákokkal az erkölcsi kérdéseket felvető élethelyzeteket.</p>
--	--

3. Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

A kollégiumi foglalkozások lehetőséget biztosítanak arra, hogy a tanulók elsajátítsák azokat az ismereteket, gyakorolják azokat az egyéni és közösségi tevékenységeket, amelyek megalapozzák a szülőföld, a haza és népei megismerését, megbecsülését.

Ennek révén kialakul bennük a szűkebb és tágabb közösséghez való tartozás, a hazaszeretet érzése.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje fel a közösségi összetartozást megalapozó közös értékeket.
- Tudatosuljon a közösséghez tartozás, a hazaszeretet fontossága.
- Ismerje országunk és a magyarság nemzeti szimbólumait.
- Ismerje a magyar tudomány, kultúra és sport kiemelkedő személyiségeit.
- Legyen kellő ismerete a település kultúrtörténetéről, hagyományairól.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	1	1
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
<ul style="list-style-type: none"> - közösséghez tartozás, hazaszeretet - nemzeti, népi kultúránk értékei, hagyományai - a hazánkban élő nemzetiségek kulturális szokásai, emlékei, jelene - nemzetünk kapcsolódása Európához 	<p>Mutassuk be nemzeti, népi kultúránk értékeit, hagyományait. Mutassuk be a közösségi összetartozást megalapozó közös értékeket.</p> <p>Történeti előadásokon keresztül alakítsunk ki pozitív attitűdöt a településhez, az országhoz, a nemzethez.</p> <p>Ismertessük általában az Európához és az Európai Unióhoz való tartozásunk jelentőségét, történeti alapjait.</p> <p>Ismertessük a nemzeti és az európai identitás kapcsolatát.</p> <p>Egyéni témafeldolgozások révén mutassuk be a hazai nemzetiségek kulturális és nyelvi sokféleségét.</p>				

4. Állampolgárságra, demokráciára nevelés

A kollégiumban folyó nevelés sajátos pedagógiai eszközei révén elősegíti a demokratikus jogállam, a jog uralmára épülő közélet működésének megértését.

A közösségi tevékenységek gyakorlásával a diákok átélhetik annak jelentőségét, hogy mit is jelent a felelős állampolgári részvétel a közügyekben a közösség és az egyén számára egyaránt. Ez tágabb értelemben sokat segít a nemzeti öntudat erősítésében, és egyben összhangot teremt az egyéni célok és a közösségi jó között.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Értse meg az állampolgár és a társadalom együttműködésének fontosságát az egyéni és társadalmi célok elérése érdekében.
- Legyen tisztában a jog szerepével a társadalmi életben.
- Képes legyen belátni a kollégiumi diák-önkormányzat jelentőségét a kötelezettségek és a jogok gyakorlása során.
- Ismerje a demokratikus állam működésének főbb elemeit (választási rendszer, helyi önkormányzatok, törvényhozás, kormány, igazságszolgáltatás, fegyveres testületek stb.).

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	1	2
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
<ul style="list-style-type: none"> - a demokratikus jogállam felépítése - a felelős állampolgári magatartás jelentősége - a demokrácia elvei és gyakorlati megvalósulása - cselekvő állampolgári magatartás és törvénytisztelet 	<p>Ismertessük a demokratikus jogállam működésének alapelveit, az állampolgárság fogalmát és az alapvető állampolgári jogokat.</p> <p>Szerepjátékokon keresztül értessük meg a cselekvő állampolgári magatartás és a törvénytisztelet jelentőségét.</p> <p>A diák-önkormányzati munka révén gyakorolja a közügyekben kifejtett hatékony együttműködés jelentőségét, a helyi és a tágabb közösségeket érintő problémák iránti érdeklődés fontosságát.</p> <p>Tevékenyen vegyen részt a kollégiumi diákönkormányzat munkájában, így a demokratikus elvek megvalósításában, az önálló cselekvés, a megbízhatóság, a kölcsönös elfogadás elsajátításában.</p>				

5. Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése

A kollégiumi nevelés elősegíti, hogy kialakuljanak az önismeret gazdag és szilárd elméleti és tapasztalati alapjai.

A közösségi lét, a csoporthoz tartozás, az egymás közötti interakciók elősegítik a reális énkép és az önértékelés kialakulását, melyek a személyiségfejlődés meghatározó elemei.

Mód van a mások helyzetébe történő beleélés képességének kialakítására, mások elfogadására.

Ezek a képességek elősegítik, hogy kulturált közösségi élet alakuljon ki a kollégiumban.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje meg az emberi kapcsolatok létrejöttét elősegítő, illetve gátló személyiségvonásokat.
- Legyen tudatában, hogy a gondosan kiválasztott és mély emberi kapcsolatok mennyire értékesek az emberi együttélésben.
- Életkorának megfelelő választékossággal legyen képes a társas kommunikációra.
- Alakuljon ki a tanulóban a választási lehetőségek felismerésének képessége, és döntési helyzetekben legyen képes e lehetőségeket mérlegelni.
- Váljék természetessé benne a másik ember személyiségének tisztelete és megértése, a helyes önismeret kialakítása, önmaga felvállalása.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	1	1	1	1	1
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
<ul style="list-style-type: none"> - az önismeret és társas kapcsolati kultúra - az empátia és mások elfogadása - a tudás és tapasztalat jelentősége - társas kommunikáció 	<p>Ismertessük az önismeret és a társas kapcsolati kultúra meghatározó jellemzőit.</p> <p>A csoport aktív közreműködésével segítsük elő a megalapozott önismeret kialakítását.</p> <p>Mutassuk be a kulturált társas kapcsolatokat, a helyes egyéni és közösségi élet szabályait.</p> <p>Szerepjátékok segítségével alakítsuk ki, illetve fejlesszük a mások megértéséhez és tiszteletéhez szükséges képességeket.</p> <p>Csoport előtti megmértetés révén segítsük elő a pozitív énkép kialakítását az eddig elsajátított készségekre és tudásra alapozva annak érdekében, hogy a diákok sorsukat és életpályájukat maguk alakítsák.</p>				

6. A családi életre nevelés

A család mint a társadalom alapvető közösségi építőköve különös jelentőséggel bír a fiatalok kiegyensúlyozott személyiségfejlődésében.

A kollégiumnak éppen ezért kiténtetett feladata a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek, értékek megbecsülése.

A kamaszkorban kiépülő párkapcsolatoknak is fontos szerepe van a későbbi családi közösség kialakításában.

Egymás tisztelete, a másik iránt érzett felelősség, a helyes szexuális kultúra és az erkölcsi értékek kialakítása döntő jelentőségű, melyben a kollégiumi nevelésnek fontos szerepe van.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje a különféle szerepeket és szabályokat a családban.
- Tudatosuljon a családalapítás, családtervezés, a helyes párkapcsolat és felelősségvállalás fontossága.
- Ismerje meg a helyes szexuális kultúra jellemzőit és kialakításának jelentőségét a párkapcsolatokban.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	1	2	2	3	3
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
<ul style="list-style-type: none"> - a család szerepe, jelentősége az egyén életében - együttműködés és felelősségvállalás a családban - szexuális kultúra - családtervezés 	<p>Példákon keresztül mutassuk be, hogy a családi élet színtere a családi otthon.</p> <p>Ismertessük a család szerepét, jelentőségét az egészséges testi és lelki fejlődés kialakulásában. Hangsúlyozzuk az idős családtagokkal való kapcsolattartás, együttműködés és támogatásuk fontosságát.</p> <p>Mérjük fel, hogy kinek, mit jelent a család, az otthon.</p>				

- konfliktusok a családban	<p>Szemléltessük a családi munkamegosztást, ennek helyét és szerepét a hagyományos családi közösségben.</p> <p>Ismertessük a helyes, felelősségteljes párkapcsolat jelentőségét és kialakításának folyamatát.</p> <p>Ismertessük a helyes szexuális kultúra jellemzőit és jelentőségét a férfi-nő kapcsolatban.</p> <p>Szerepjátékokon keresztül mutassuk be a családban előforduló konfliktusokat és kezelésük módját.</p>
----------------------------	---

7. Testi és lelki egészségre nevelés

Az egészséges életritmus és életvitel kialakítása, tudatosítása meghatározó jelentőségű a fiatalok számára.

A tanulók a kollégiumban olyan ismereteket, gyakorlati képességeket sajátíthatnak el, olyan szokásokat tanulhatnak meg, amelyek segítik őket testi és lelki egészségük megőrzésében, az egészségkárosító szokások kialakulásának megelőzésében.

A kollégium sportélete nagymértékben hozzájárulhat az egészséges életmód kialakításához és fejlesztéséhez.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Legyen tisztában a helyes életritmus és életvitel személyiségre, testi fejlődésre kifejtett pozitív jelentőségével.
- Ismerje fel az egészséget fenyegető tényezőket, a szenvedélybetegségeket, és ismerje ezek megelőzésének módjait.
- Tudatosuljon és váljon napi gyakorlattá az egészséges életmód és a testmozgás, az egészségtudatos életmód.
- Legyen tisztában az egészség, a sport és a lelki élet egymásra gyakorolt hatásával.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	2	2
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
<ul style="list-style-type: none"> - egészséges életmód és életvitel - a sport hatása a lelki egyensúly megteremtésében és megőrzésében - prevenció, életvezetés, egészségfejlesztés 	<p>Ismertessük a rendszeres testmozgás és az egészségtudatosság kapcsolatát, az elhízás és a korszerű táplálkozás, egészséges életmód és életvitel összefüggéseit.</p> <p>Ismertessük a káros szenvedélyeket, szokásokat, a teljesítménynövelő szerek használatának veszélyeit.</p> <p>Mutassuk be és a gyakorlatban alkalmazzuk a rendszeres fizikai aktivitás és sport hatását a szervezetre.</p> <p>Ismertessük az érzelem-, feszültség szabályozás és agresszió megelőzését a sport, a mozgással járó tevékenységek révén.</p> <p>Diákköri tevékenységek révén a tanulók tapasztalják meg az egyéni felelősség és döntés jelentőségét az egészséges életvitel és a szabadidős tevékenységek megvalósításában.</p>				

8. Felelősségvállalás másokért, önkéntesség

A hátránnyal élők iránt érzett felelősség, és az értük végzett önkéntes feladatvállalás megfelelő módon segíti a szociális érzékenység kialakulását a tanulóknál.

A szűkebb és tágabb környezetünkben ilyen helyzetben élőkért végzett önkéntes feladatvállalás fontos személyiségfejlesztő hatással bír.

Az önkéntes feladatvállalási hajlandóság beépülése, megszilárdítása fontos nevelési feladat: a tudatos, felelősségteljes állampolgári lét alapvető velejárója.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Alakuljon ki segítő magatartás a fogyatékkal élők iránt. Tudatosuljon az együttműködés és az egymásra figyelés fontossága.
- Legyen motivált önkéntes feladatvállalásra a hátrányos helyzetű és halmozottan hátrányos helyzetű társak iránt.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	1	1
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
- társadalmi felelősségvállalás és szolidaritás - önkéntes feladatvállalás másokért - összetartás és együttérzés	Ismertessük a hátrányos helyzet fogalmát. Példákon keresztül mutassuk be a társadalmi felelősségvállalás fontosságát, a másokért érzett szolidaritás jelentőségét. Ismertessük, hogy mit jelent fogyatékkal élni. A segítő magatartás kifejlődése érdekében szervezzünk olyan diákkört, melyben beteg, idős emberek élethelyzetén javíthatunk. Az együttműködés, egymásra figyelés képességének kialakítása érdekében élethelyzeteken keresztül mutassuk be az egyéni felelősség és a közös felelősségvállalás egymásra hatását. Ismertessük a tágabb közösségért (kollégium, település) végzett önkéntes munka lehetőségeit és jelentőségét.				

9. Fenntarthatóság, környezettudatosság

A mai társadalmi, gazdasági helyzetben kitüntetett szerepe van a természeti környezet megóvásának.

A kollégiumi diáknak meg kell tanulnia, hogy az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használja.

Fel kell készíteni őket a környezettel kapcsolatos állampolgári kötelességek és jogok gyakorlására, a környezet védelmét elősegítő tevékenységekre, közös cselekvésekre.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje fel a mindennapi életben előforduló, a környezetet szennyező anyagokat, a környezetre káros tevékenységeket, és kerülje is el ezeket.
- Legyen képes társaival együttműködésben tudatosan, a környezeti szempontokat is figyelembe véve alakítani a kollégium belső és külső környezetét.
- Ne hagyja figyelmen kívül személyes élettereinek kialakításában a környezetbarát módokat. Részesítse előnyben a természetes, újrahasznosítható anyagokat.
- Legyen felkészülve a környezettudatos döntések meghozatalára, melyekben hasznosítsa a különböző tantárgyakban tanultakat.
- Legyen felkészülve arra, hogy érvelni tudjon a környezetvédő megoldások mellett.
- Válgják erkölcsi alapulvévé a természet tisztelete, környezete megbecsülése.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	2	2
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
<ul style="list-style-type: none"> - a természet és az emberi környezet egymásra hatása - természeti erőforrásaink védelme - ipari termelés és a környezet védelme - 'gondolkodj globálisan, cselekedj lokálisan' 	<p>Ismertessük, és lehetőségeink szerint mutassuk be a környezetre káros anyagokat és tevékenységeket.</p> <p>Mutassuk be (pl. természetfilm segítségével) az ember és természet egészséges együttélését.</p> <p>A gyakorlatban szervezzünk természeti környezetet védő tevékenységeket, akciókat.</p> <p>Mutassuk be az újrahasznosítható anyagok sokszínű felhasználhatóságát.</p> <p>A tanulók adjanak számot az iskolában tanultak felhasználásával arról, hogy miként tudnának segíteni környezetük megóvásában.</p> <p>Ismertessük a környezetkímélő életmód előnyeit úgy egyéni, mint a közösségre gyakorolt hatása alapján.</p>				

10. Pályaorientáció

A kollégium olyan feltételekkel rendelkezik, melyek az öntevékeny tanulói cselekvések révén biztosítják a képességeik kibontakoztatását, elmélyülhetnek az érdeklődésüknek megfelelő területeken, megtalálhatják későbbi hivatásukat, kiválaszthatják a nekik megfelelő foglalkozást és pályát.

A különféle szakkörökön, önképző körökön képessé válhatnak arra, hogy a számukra megfelelő pályaválasztásuk érdekében megtegyék a szükséges erőfeszítéseket.

A pályaválasztáson túl egyben felkészülhetnek a választott életpályára is.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Legyen képes felismerni az önismeret szerepét a helyes pályaválasztásban, ismerje saját képességeit.
- Legyen képes mérlegelni saját pályaválasztási lehetőségeit.
- Tudjon önállóan tájékozódni a pályaválasztási dokumentumokban.
- Legyen képes megérteni a munkahelyi feladatokat és elvárásokat.
- Tudja alkalmazni az álláskeresés különböző technikáit, alakítsa ki a megfelelő kommunikációs stílust.

- Tudatosuljon benne, hogy élete során többször pályamódosításra kényszerülhet, ezért is van jelentősége a folyamatos tanulásnak, önképzésnek.
- Rendelkezzen megfelelő ismeretekkel választott szakmájával, hivatásával kapcsolatban, munkaerő-piaci lehetőségeiről, munkavállalói szerepéről.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	2	2
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
- tevékenységek és szakmák jellemzői - különféle életpályák bemutatása - a munka világa és jellemzői - továbbtanulási lehetőségek	<p>Mutassuk be a különféle szakmákat és a betöltésükhöz szükséges képességeket, adottságokat, ergonómiai elvárásokat.</p> <p>Önismereti teszt segítségével mérjük fel a tanulók személyiségjellemzőit, érdeklődési körét és ehhez kapcsolódóan a pályaválasztási lehetőségeit.</p> <p>Mutassuk be, milyen pályaválasztási dokumentumok léteznek és azok hogyan használhatók.</p> <p>Ismertessük és gyakoroltassuk az álláskeresés (bemutatkozás, interjú, pályázat írás stb.) különböző technikáit.</p> <p>Mutassuk be, hogy a folyamatos tanulás, az újabb képzettség megszerzése mennyiben segíti a pályamódosítást, és munkanélkülivé válás esetén az újbóli elhelyezkedést.</p>				

11. Gazdasági és pénzügyi nevelés

A pénz világának, a helyes gazdálkodás alapvető szabályainak megismerésére a kollégium megfelelő helyet és lehetőséget biztosít a tanulók számára.

Működése egyben megfelelő példát mutat arra, hogy miként kell és szabad a javakkal ésszerűen gazdálkodni, a fogyasztás szerkezetét a lehetőségekhez viszonyítva megfontolt módon kialakítani.

Az egyéni és közösségi érdekek jól összehangolhatók a diák-önkormányzati munka révén. Gyakorolhatók a döntés és a felelősség egymásra hatásából adódó helyzetek.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Ismerje a társadalmi, gazdasági problémák kialakulásának okait.
- Tanulja meg az ésszerű családi gazdálkodás kialakításának módszereit.
- Tudja alkalmazni a pénzkezelés különböző technikáit.
- Tudatosuljon benne a munka jelentősége, mint a javak létrehozásának, illetve megszerzésének eszköze.
- Legyen tisztában a vállalkozások szerepével, a kockázatvállalás fontosságával és veszélyeivel.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	2	2	2	3	3
Témák	Tartalmak, tevékenységek				
- a gazdaság működésének alapjai	<p>A helyes családi gazdálkodás bemutatása különféle családszerkezetben. Példákon keresztül ismertessük, milyen problémák adódhatnak a társadalomban a helytelen gazdálkodás miatt és ezek milyen következményekkel járnak.</p>				

- a családi gazdálkodás	Ismertessük és a lehetőségeknek megfelelően gyakoroltassuk a banki műveleteket (csekk kitöltése, bankkártya használata, pénzáttétel stb.). Mutassuk be a munkával szerzett jövedelem és az ebből finanszírozható javak, szolgáltatások összefüggéseit. Ismertessük a vállalkozás lényegét, alapvető formáit és a működési módjukat. Példákon keresztül mutassuk be, mit jelent a kockázatelemzés, a kockázatvállalás, miért van ennek jelentősége, és melyek a veszélyei.
- munka, fogyasztás és gazdálkodás	
- pénzkezelés technikai	
- vállalkozás és kockázat	

12. Médiatudatosságra nevelés

A társadalmi élet szinte minden mozzanatát áthatják a különféle médiumok.

A diákok kollégiumi nevelésének szempontjából tehát fontos, hogy értsék az új és hagyományos médiumok nyelvét, a társadalom és a média kölcsönös kapcsolatát.

A médiatudatosságra nevelés során a megfelelő értelmező, mérlegelő beállítódás kialakításának és fejlesztésének meghatározó jelentősége van valamennyi korosztály számára.

Fejlesztési követelmények, 9-14. évfolyam

- Alakuljon ki a mérlegelő gondolkodás a médiatartalmak megválasztásához.
- Képes legyen az online kommunikáció hatékony felhasználására.
- Ismerje a reklám hatását a fogyasztásra.
- Tanulja meg hatékony módon és megfelelő mértékben felhasználni a számítógép és egyéb online média nyújtotta lehetőségeket.
- Ismerje meg a közösségi tartalmak etikus, jogszabályok szerinti használatának és felhasználásának szabályait.
- Tudatosuljanak az adatbiztonsággal, jogtudatossággal, a függőséggel (internet, számítógépes játékok) és egyéb veszélyekkel és azok elkerülésével kapcsolatos ismeretek.

Programterv

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13–14.
Időkeret (óra)	1	1	1	1	1
Témák	Tartalmak, tevékenységek				

<ul style="list-style-type: none"> - a média társadalmi szerepe - a reklám és a fogyasztás összefüggése - a médiatartalmak és a valóság összefüggése - az internet használatának szabályai, a helyes etikai magatartás és felelősség - a számítógép, az internetfüggőség veszélyei 	<p>Ismerkedés a hagyományos médiával a különféle folyóiratokon, kiadványokon keresztül.</p> <p>Az elektronikus médiák (internetes ismeretterjesztő oldalak, e-book stb.) használatának gyakorlása.</p> <p>Reklámok céljainak, hatásainak bemutatása különféle (pozitív és negatív) példákon keresztül.</p> <p>Jogszabályok, etikai előírások ismertetése a hagyományos média és az internet használat esetében.</p> <p>Gyakoroltassuk különféle ismeretek hozzájutásának módjait az internetes keresők segítségével.</p> <p>Az adatbiztonság szabályainak, megteremtési lehetőségeinek ismertetése.</p> <p>Az internet- és játékfüggőség kóros hatásainak bemutatása.</p>
---	---