

Nyíregyházi Szakképzési Centrum

Bencs László Szakképző Iskola

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 12.



SZAKMAI PROGRAM

Jóváhagyta:

Gurbánné Papp Mária
főigazgató

Egyetért:

Pájer Attila
kancellár

2021. szeptember 01.

„ Az iskola arra való, hogy az ember megtanuljon tanulni, hogy felébredjen tudásvágya, megismerje a jól végzett munka örömét, megízlelje az alkotás izgalmát, megtanulja szeretni, amit csinál és megtalálja azt a munkát, amit szeretni fog.”

(Szent-Györgyi Albert)

BEVEZETŐ

A szakmai program elkészítésénél alapvető célunk volt egy olyan dokumentum összeállítása, amely hosszú távon meghatározza iskolánk feladatait.

Az intézményi elvek, célok és feladatok rögzítése előtt figyelembe vettük az iskola hagyományait, a pedagógiai értékeinket, a felhalmozott ismereteket, melyet az oktató-nevelő munka kapcsán elsajátítottunk.

Szakképző iskolánk nem rendelkezik hosszú múltra visszatekintő hagyományokkal, azonban jelentős feladatot lát el Nyíregyháza oktatási rendszerében. A feladatbővítés eredményeként tovább fejlődött az intézmény pedagógiai kultúrája, mely a korábbi alapfeladatok mellett új módszertani, pedagógiai, oktatás és neveléstartalmi változást eredményezett.

A társadalmi esélyegyenlőség megteremtése érdekében nagyon fontosnak tartjuk a szakképzést. A hátrányos helyzetű rétegek szempontjából is az önérvényesülés alapja a szakmához jutás, így a szakképző iskolai képzésben való részvétel számukra létfontosságú.

Napjainkban a képzett munkaerő iránti igény egyre növekszik. Városunk, régióink fejlődésének is a humán források gazdagítása elsődleges lehetősége. Iskolánk csökkenti azok számát, akik társadalmi hátrányaik, egyéni szociális lehetőségeik miatt alulképzettek. Városunkban a mi iskolánk egyedi feladata a tanulási nehézségekkel küzdő tanulók fogadása.

A folyamatos bővülést biztosítva igyekszünk a város és körzetének e területen is ellátást biztosítani, az egyre növekvő igények kielégítésével, a partnerközpontú szemlélet jegyében.

Az integrált oktatás „szellemében” iskolai dokumentumban foglaltuk össze azokat a fejlesztési irányelveket és módszereket, amelyeket a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetűek, a beilleszkedési és magatartási problémákkal küzdők, a tanulásban akadályozottak, a felzárkóztató programot és a szakképző iskolai képzést igénybe vevő tanulók ismereteinek és képességeinek fejlesztése érdekében hoztunk létre.

ISKOLÁNK RÖVID TÖRTÉNETE

Iskolánk Dolgozók Általános Iskolája névvel kezdte meg a működését 1990. január 1-én. 1992. szeptember 1-jétől feladatbővítést kapott, és az új feladat miatt az önkormányzat a Dolgozók Általános Iskolája és Speciális Szakiskola névre változtatta meg az intézmény elnevezését. Ekkor megkapta az iskolarendszeren kívüli szakma-oktatási feladatot is. 1996. július 1-én az önkormányzat az iskolát szakképző intézetté nyilvánította, s megkezdte az iskolarendszerű szakképzést a korábbi alapfeladatok mellett. Az iskola ekkor a Bencs László Szakiskola és

Általános Iskola nevet kapta. 2013. január 1.-től KLIK fenntartásába kerül az intézmény, és a profiltisztítás révén Bencs László Szakiskola névre változott az elnevezés. 2015- július 1-től NGM fenntartásába kerül és a Nyíregyházi Szakképzési Centrum tagintézményeként működik, elnevezése Nyíregyházi Szakképzési Centrum Bencs László Szakiskolája. 2016. szeptember 1.-től a 2015. évi LXXV. törvény amely a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény módosítása újabb névváltozást hozott Nyíregyházi Szakképzési Centrum Bencs László Szakközépiskolája.

2020. július 01-től hatályos Alapító Okirat szerinti az intézmény új elnevezése Nyíregyházi Szakképzési Centrum Bencs László Szakképző Iskola.

SAKMAI OKTATÁS INTÉZMÉNYÜNKBEN

SAKKÉPZŐ ISKOLA (kifutó jelleggel)

Tanulókkal való kapcsolattartás formái:

A szakképző iskola 3 éves. Az első év ágazati ismereteket adó képzés, mely tartalmában megegyezik a technikum alapoktatásának tartalmával. Az azt követő két évben szakirányú oktatás folyik, amely duális képzőhelyen kerül megvalósításra, ennek hiányában megvalósulhat szakképző iskolában is. Mivel a szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapképzés történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus között. Az ágazati alapképzés ágazati alapvizsgával zárul. Sikeres ágazati alapvizsga feltétele a továbbiakban a szakma tanulásának. Az ágazati alapvizsga alkalmassá teheti a tanulót egyszerű munkakörök betöltésére, amennyiben azt a Képzési Kimeneti Követelmény meghatározta. A szakmai bizonyítvány megszerzését követően nyitott a lehetőség az érettségi vagy akár a technikus képzettség megszerzésére.

- először ágazatot választ a tanuló, a 9. évfolyamon a tanuló ágazati alapoktatásban vesz részt, amelyben a választott ágazat közös szakmai tartalmait sajátítja el, illetve közismereti tárgyakat tanul
- a tanuló ösztöndíjat, vagy a duális képzésben résztvevő a szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap.

RUGALMAS TANULÁSIUTAK

Ágazatfüggetlen ORIENTÁCIÓS ÉVFOLYAM (kompetencia-fejlesztő év)

Azoknak a fiatalokat célozza meg, akik bizonytalanok a pályaválasztásban, vagy az általános iskolát kompetenciahiánnyal fejezik be. Az évfolyam feladata nem az általános iskolai tananyagok ismétlése, hanem kompetenciák felmérésére alapozott fejlesztés, mely során prokejtékben sajátítják el egy-egy ágazat alapjait. Orientációs évfolyam elősegíti a megalapozott szakmaválasztást.

Jellemzői:

- Orientációs évfolyamra olyan alapfokú végzettséggel rendelkező fiataloknak szól, akiknek szüksége lenne még egy évre a pályaválasztás eldöntéséhez.
- Szöveges értékelés, osztályzat nincs.
- Hiányos kompetenciaterületeiket fejlesztésére irányul, amire a továbbiakban a továbbtanulást és a felelősségteljes szakmaválasztást rá lehet építeni.
- Időtartama egy tanév.
- Az előkészítő év elvégzését követően a tanuló felvételi nélkül folytathatja tanulmányait szakképző iskolai vagy technikumi képzésben.

- A diákok családi környezetben, pályaorientációs foglalkozásokon, üzemlátogatásokon, gyárlátogatásokon vesznek részt, ehhez kapcsolódó projekteknél tanulhatnak.
- Az ágazatok, szakmák megismerése tanműhelyi foglalkozások és vállalati programok keretében, szakoktatók bevonásával történik. A biztos jövőkép és életpálya reménye a tanulók motivációjának erősödését eredményezheti.

DOBBANTÓ PROGRAM (alapkompétencia- fejlesztő év)

A Dobbantó program az általános iskolát el nem végző, magatartási és tanulási zavarokkal küzdő, az iskolai rendszerű oktatásban lemaradó, tizenhatodik életévét betöltött tanulók számára kialakított felzárkóztató program, melynek célja és jellemzői a következők:

- Dobbantó program indítása a tanév során bármikor lehetséges, és bármikor be tud kapcsolódni a 16 életévét betöltött tanuló
- Alapkompétencia fejlesztés, annak érdekében, hogy a tanuló további tanulmányait elősegítse
- Tovább lépés közvetlenül csak a műhelyiskolába lehetséges
- Javasolt csoportlétszám: 5-8 fő
- Heti óraszám: 30 óra/hét

Szakmai tartalom:

- bemeneti mérésen alapuló kompetenciafejlesztés
- alapkészségek, kulcskompetenciák fejlesztése
- pályaorientáció
- NEM az általános iskolai tananyag pótlása
- A dobbantó program kimenete az adott műhelyiskolai képzésre történő felkészülés:
 - tanuló képességeinek és érdeklődésének megfelelő részsakma megtalálása
 - a részsakma elsajátításához szükséges kompetenciák fejlesztése
- A dobbantó program kimenete a műhelyiskolába történő tovább lépés
- A dobbantó programból a műhelyiskolai képzésbe történő tovább lépésre a tanév közben is van lehetőség
- Szakképzési ösztöndíj itt is jár a tanulónak
- A dobbantó program végzettséget nem ad

MŰHELYISKOLA

A Műhelyiskola olyan felzárkóztató program, amelynek keretében azok, a klasszikus iskolai környezetben nehezen oktatható, fejleszthető fiatalok tudnak részsakmát szerezni, akik lemorzsolódnának, és végzettség nélkül lépnének ki a szakképzésből.

Jellemzői a következők:

- tanulói jogviszonyban és felnőttképzési jogviszonyban is megszervezhető
- a műhelyiskolába korábban lemorzsolódott, szakmával nem rendelkező fiatalok is bekapcsolódhatnak
- egy mester és egy oktató mentor mellett addig marad a tanuló a képzésben, míg
- részsakmát nem szerez, de maximum 24 hónapig
- a szakma tanulása a gyakorlati képzés helyszínén történik

- nincsenek közismereti tantárgyak, a szakmai elméletet a gyakorlatba integrálva sajátítja el a tanuló/ képzésben részt vevő személy
- a dobantó programból a műhelyiskolába tovább lépő tanuló/ képzésben részt vevő
- személy a részszakmával együtt alapfokú végzettséget szerez
- nem tanévhez kötött, legalább 6, legfeljebb 24 hónap, ezen belül egyéni fejlesztési terv alapján folyik az oktatás

Műhelyiskolában tanulható részszakmák: bolti előkészítő, pincérsegéd, szakácssegéd, szobafestő

NEVELÉSI PROGRAM

A SZAKMAI OKTATÁS PEDAGÓGIAI ALAPELVEI, ÉRTÉKEI, CÉLJAI, FELADATAI, ESZKÖZEI, ELJÁRÁSAI

Pedagógiai alapelvek

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 2020. január 1-jei hatályba lépésével új szakképzési intézményszerkezet jön létre. Iskolánk a szakképzési törvény hatálya alá tartozik és 2020. szeptember 1-jétől az új szakképzési törvény szerint működik. A szakképzés intézményei a szakképző iskola és a technikum, kifutó jelleggel a szakgimnázium. 2020. szeptember 1-jétől – az új szakképzési intézményszerkezetben – a kilencedik évfolyamokon már a 2020-ban módosított Nemzeti alaptanterv előírásai szerint készített kötelezően alkalmazandó programtervek és szakmai programok szerint folyik a szakmai oktatás.

A szakképzés rendszerében természetesen alapvetően meghatározó jelentősége van a szakmai oktatásnak, amelyet a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül folytatott közismereti oktatás egészít ki, amelyről a szakképzési törvény így rendelkezik. Az ismeretközpontú oktatással szemben a kulcsfontosságú és a munkavállaláshoz szükséges kompetenciák biztonságos kialakítására törekszünk. A társadalmi esélyegyenlőség megteremtése érdekében nagyon fontosnak tartjuk a szakképzést.

A szakmai oktatás pedagógiai alapértékei

A gyakori negatív tapasztalatok ellenére is fontos értéknek tartjuk a tudást, a tanulást, az önfegyelmet, munkafegyelmet, önállóságot, kreativitást, felelősség vállalást tetteinkért, az elvégzett munkáért, testi – lelki egészséget, felelős állampolgári magatartást, toleranciát, a másság elfogadását, a személyiség tiszteletét.

Munkánk eredményessége azonban nagyban függ attól, hogy sikerül-e a tanulók személyiségfejlődését úgy befolyásolni, hogy azok felismervén hosszabb távú céljaikat - együttműködő részeseivé váljanak az oktató-nevelő munkának. Valamennyi hozzánk jelentkező tanulónak lehetővé tesszük az általános műveltség megszerzését, az általunk oktatott szakmák szakmai követelményeinek elsajátítását. Ennek érdekében alternatív, személyre szóló fejlesztést biztosító egyéni tanulási programokat, terápiás fejlesztő programokat, kiscsoportos felzárkóztató és személyiségfejlesztő programokat is szervezünk a hátrányos helyzetű, tanulási nehézségekkel küzdő fiatalok számára, ami esélyegyenlőséget teremt számukra a szakképzésbe való bejutáshoz.

Fontos értékünk, hogy iskolánk csökkentse azok számát, akik társadalmi hátrányaik, egyéni szociális lehetőségeik miatt alulképzettek. A hátrányos helyzetű rétegek szempontjából is az önérvényesülés alapja a szakmához jutás, így a szakképző iskolai képzésben, a Dobbantó programban és a Műhelyiskolában való részvétel számukra létfontosságú.

Napjainkban a képzett munkaerő iránti igény egyre növekszik. A gyakorlati tudásra helyezzük a hangsúlyt, a mindennapi életben szükséges ismereteket is a gyakorlat oldaláról közelítjük meg – szemléletességre törekedve -, hogy tanulóinkkal megismertessük a munka világát.

Mindig differenciáltan, a diákok saját szintjéhez igazítjuk a fejlesztést és mérjük a fejlődést. A kölcsönös bizalom szellemében igyekszünk sikerélményhez juttatni tanulóinkat.

Városunkban a mi iskolánk egyedi feladata a tanulási nehézségekkel küzdő tanulók fogadása. A folyamatos bővülést biztosítva igyekszünk a város és körzetének e területen is ellátást biztosítani, az egyre növekvő igények kielégítésével, a partnerközpontú szemlélet jegyében.

Pedagógiai célok

- Mindent megteszünk a lemorzsolódás csökkentéséért, azért dolgozunk, hogy az iskolánkba beiratkozó tanulók bizonyítvánnyal, szakmai képzettséggel hagyják el az intézményt.
- A munkaerő-piaci környezet elvárásainak megfelelő, hasznosítható tudás biztosítása.
- Célunk a tanítványaink egyéni képességeinek kibontakoztatása, alapkészségek, képességek, kompetenciák kialakítása, mindenki számára egyenlő esélyeket biztosítva.
- Széles módszertani skála kialakítása a tanulói készségek és képességek fejlesztésére.
- Felelősséget érzünk hátrányos helyzetű tanulóinkért: valamennyi rendelkezésünkre álló eszközzel segítjük őket.
- Gondot fordítunk sajátos nevelési igényű diákjainkra: minden lehetséges módot megragadva igyekszünk biztosítani fejlődésüket.
- Igyekszünk tanulni vágyó és tanulni tudó, munkában kitartó diákokat nevelni és a helyzethez illően viselkedni, kommunikálni.
- A nevelés sikerének érdekében maximális együttműködés kialakítása a szülőkkel, a kölcsönös bizalom és támogatás elvei alapján. Célunk a szülőkkel, szülői házzal való jó kapcsolat kialakítása.
- Célunk a tanulók érzelmének fejlesztése, mélyítése, gazdagítása: szeretet, gyengédség a családtagok és embertársak iránt.

A szakmai oktatás pedagógiai feladatai

- A társadalmi esélyegyenlőség megteremtése érdekében a szakképzés népszerűsítése és az ágazati szakképzés lehetőségét kihasználva a tanulók szakmához való juttatása.
- A tanulók szakmaszeretre való nevelés, jövőkép kialakítása.
- A hátrányos helyzetű tanulókkal való foglalkozás, az esélyegyenlőség biztosítása.
- Mintákat adjunk az ismeretszerzéshez, a problémák megoldásához. Ennek érdekében folyamatosan képezzük magunkat, hogy a legkorszerűbb ismeretek birtokában legyünk.
- Új módszerek alkalmazása, amelynek hatására nemcsak az oktató módszertani kultúrája változik meg, hanem az órákon, foglalkozásokon megszereshető tudás minősége is.
- Feladatunk, hogy a tanulók képességeit, kompetenciáit egyénre szabottan fejlesszük, sikerélményekhez juttatva őket ösztönözzünk a jobb teljesítményre, oldjuk a kudarcoktól való félelmüket, szorongásaikat.
- Feladatunk a diákok kötelességtudatának fejlesztése, az önállóan elvégezhető és elvégzendő feladatok rendszeres ellenőrzése és értékelése.
- A diákok problémamegoldó, helyzetfelismerő képességeinek fejlesztése.

- A differenciált, egyéni képességeket figyelembevevő eljárások alkalmazása.
- Feladatunk az egészséges életmód szemléltetésének kialakítása, környezetünk védelme.
- A magyar kulturális örökség megismerése mellett más kultúrák elfogadása, tisztelete.

Alkalmazott eszközök, eljárások

Olyan módszerek alkalmazása, melyek során az oktató közvetlenül, személyes kapcsolat révén hat a tanulókra:

- *szokások kialakítása*: követelés, gyakorlás, ellenőrzés, segítségadás, ösztönzés, hagyományok kialakítása; a tanulói közösség tevékenységének megszervezése; közös célok kitűzése
- *magatartást alakító módszerek*: személyes példa; ösztönzés elismeréssel, jutalmazással; nem kívánt viselkedés megakadályozása tiltással, ellenőrzéssel, büntetéssel, a nevelő részvétele a tanulói közösség munkájában
- *meggyőződés kialakításának módszerei*: magyarázat; megbeszélés; felvilágosítás; önálló tanulói munka és annak értékelése

Eszközök, eljárások:

- Felzárkóztató programok, korrepetálások szervezése
- Változatos tanítási módszerek alkalmazása
- Differenciálás a tanítási órákon
- Csoportmunka, kooperatív tanulásszervezési eljárások alkalmazása
- Projektfeladatok beépítése az oktatásba
- Részvétel tanórán kívüli projektekben
- Vita, mint módszer alkalmazása
- Vizsgafelkészítők tartása
- Támogató rendszer a tanulási utak biztosítására (Dobbantó programból Műhelyiskolába való átjárhatóság)
- Pályairányítási, munkavállalási ismeretek beépítése az oktatási folyamatba
- A munkaerőpiac igényeinek beépítése a képzési programokba
- Iskolapszichológus egyéni és csoportos foglalkozásai
- Iskolai projektnapok, ünnepi megemlékezések szervezése.
- A sportolás, a testmozgás igényének felkeltése, sportolási lehetőségek biztosítása a testnevelési órákon és más szabadidős programok keretében
- Reziliens közösség kialakítása
- Osztályfőnöki munka kiemelt támogatása
- Családlátogatás

SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉSSEL KAPCSOLATOS PEDAGÓGIAI FELADATOK

A személyiségfejlesztés a szakképző intézmény keretei között a szakmai programba ágyazott, az oktató-nevelő munka minden egyes területén megvalósuló komplex egészként értelmezett tevékenység.

A tanórai és a tanórán kívüli tevékenységek során alapvető feladatunk a tanulók személyiségének széleskörű fejlesztése, amely többrétegű, egymásra épülő területeken nyilvánul meg.

Az iskolapszichológus ellátja a 12/2020. (II.7.) Kormány rendeletben meghatározott feladatokat, amelyek elsődleges célja a tanuló személyiségfejlesztése, lelki egészségvédelme, továbbá a szakmai oktatás hatékonyságának segítése.

Az iskolapszichológus közvetlen segítséget nyújt az oktatóknak a szakmai oktatáshoz.

Az iskolapszichológus a tanulókkal közvetlenül, egyéni vagy csoportos foglalkozások keretében közreműködik a tanulók beilleszkedését, társas kapcsolatait javító és teljesítményét növelő intézkedésekben, kezeli a tanulóknak a szakképző intézménnyel összefüggő személyközi kapcsolati kommunikációs és esetlegesen fellépő teljesítményszorongásos tüneteit, továbbá

a) különösen a kilencedik évfolyamos tanulók számára - megszervezi azokat a pszichológiai jellegű szűrővizsgálatokat, amelyek a képességvizsgálatok, szociometriai vizsgálatok, tanulási szokások, tanulási motiváció vizsgálatának körébe tartoznak vagy a beilleszkedési, magatartási, tanulási nehézségek megelőzése érdekében szükségesek,

b) megszervezi a mentálhigiénés preventív feladatokat a szakképző intézményben az egyén, a tanulócsoporthoz és a szakképző intézmény szintjén,

c) megszervezi a szakképző intézményben az egészségfejlesztéssel, a szexuális nevelés segítségével, a személyközi konfliktusok és az erőszakjelenségek megoldásával kapcsolatos pszichológiai témájú feladatokat,

d) megszervezi a krízistanácsadást a következő váratlan súlyos élethelyzetekben, különösen kortárshaláleset, súlyos kudarcélmény, váratlan családi krízishelyzet, továbbá terápiás vagy más kezelés szükségessége esetén továbbbírányít a pedagógiai szakszolgálathoz vagy más szakellátást biztosító intézményhez, valamint

e) a kiemelten tehetséges tanuló tehetséggondozásában az oktatókkal és a pedagógiai szakszolgálat szakemberével közösen kidolgozza az együttműködés és az ellátás kereteit.

Az iskolapszichológus a szűréseket, vizsgálatokat, tréningeket, egyéni és csoportos tanácsadást szervezhet a tanuló, az oktató, továbbá a kiskorú tanuló törvényes képviselőjének megkeresésével, valamint az érintett tanuló személyiségének fejlesztésével összhangban a kiskorú tanuló törvényes képviselője számára is.

Az iskolapszichológus a szakképző intézmény szakmai programja szerint szervezett kötelező foglalkozás alatt is végezheti a tanuló részére az egyéni tanácsadást abból a célból, hogy a tanuló személyiségfejlődését elősegítse.

Az iskolapszichológus

a) segíti a pszichológiai ismereteknek a szakképző intézményen belüli elsajátítását,

b) kapcsolatot tart a környezetében működő iskolapszichológussal,

c) együttműködik a kijelölt pedagógiai szakszolgálatban dolgozó iskolapszichológussal a szakképző intézményben a pszichológiai tevékenységgel érintett tanulók pedagógiai szakszolgálati vagy egyéb egészségügyi szakellátásra történő utalása vonatkozásában,

d) együttműködik a pedagógiai szakszolgálattal az érintett tanuló pedagógiai szakszolgálati ellátás keretében történő gondozásában.

A szakképző intézmény a tanuló szociális helyzetéből és fejlettségéből eredő hátrányának ellensúlyozása céljából képességkibontakoztató felkészítést vagy integrációs felkészítést szervez, amelynek keretei között a tanuló egyéni képességének, tehetségének kibontakoztatása, fejlődésének elősegítése, a tanuló tanulási, továbbtanulási esélyének kiegyenlítése folyik.

A képességkibontakoztató felkészítés keretében - a tanuló egyedi helyzetéhez igazodva - a szakképző intézmény biztosítja

a) a személyiségfejlesztéssel, közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatokat,

b) a tanulási kudarcnak kitett tanulók fejlesztését segítő programot,

c) a szociális hátrányok enyhítését segítő pedagógiai tevékenységet.

TELJES KÖRŰ EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSEL ÖSSZEFÜGGŐ FELADATOK

A szakképző intézmény annak, aki a szakképzésben ingyenes részvételre jogosult, ingyenesen biztosítja az egészségfejlesztést és a kötelező rendszeres egészségügyi felügyeletet.

A tanuló iskola-egészségügyi ellátására az iskola-egészségügyi ellátásról szóló miniszteri rendeletet alkalmazni kell.

A teljes körű egészségfejlesztés olyan folyamat, amelynek eredményeképpen az oktatók a szakképző intézményben végzett tevékenységet és a tanuló, kiskorú tanuló törvényes képviselője részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.

A szakképző intézmény mindennapos működésében kiemelt figyelmet kell fordítani a tanuló egészséghez, biztonsághoz való joga alapján a teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatokra, amelyek különösen

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

A szakképző intézményben folyó teljes körű egészségfejlesztés figyelembe veszi a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait, beilleszthető a szakképző intézményben megvalósuló átfogó prevenció programokba.

A szakképző intézmény teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos feladatait koordinált, nyomon követhető és mérhető, értékelhető módon kell megtervezni a szakképző intézmény szakmai programjának részét képező egészségfejlesztési program keretében. Az egészségfejlesztési programot az oktatói testület az iskola-egészségügyi szolgálat közreműködésével készíti el.

A szakképző intézmény az oktatón és az iskola-egészségügyi szolgálatot ellátó szakemberen kívül csak olyan szakembert vagy szervezet programját megvalósító személyt vonhat be kötelező foglalkozás, egyéb foglalkozás vagy egyéb egészségfejlesztési és prevenció tevékenység megszervezésébe, aki vagy amely rendelkezik az egészségügyért felelős miniszter által kijelölt intézmény szakmai ajánlásával.

Az igazgató az egészségfejlesztési és prevenció programok kiválasztásánál beszerzi

- a) az iskolapszichológus,
- b) az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá
- c) ha működik, a helyi vagy megyei Kábítószerügyi Egyeztető Fórum véleményét.

A szakképző intézményben megvalósuló teljes körű egészségfejlesztés módszertani útmutatóját az egészségfejlesztésért felelős országos intézet dolgozza ki.

A szakképző intézmény közreműködik a tanulók veszélyeztettségének megelőzésében és megszüntetésében, ennek során együttműködik a család- és gyermekjóléti szolgálattal, a gyermekjogi képviselővel, valamint a gyermekvédelmi rendszerhez kapcsolódó feladatot ellátó más személyekkel, intézményekkel és hatóságokkal.

Ha a szakképző intézmény a tanulót veszélyeztető okokat pedagógiai eszközökkel nem tudja megszüntetni, vagy a tanulóközösség védelme érdekében indokolt, a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény 17. § (2) bekezdése szerinti intézkedést kezdeményez.

A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló törvény hatálya alá tartozó termék, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható. A szakképző intézményben, valamint a szakképző intézményen kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken alkohol- és dohánytermék nem fogyasztható.

A szakképző intézményben folyó lelki egészségfejlesztés célja, hogy elősegítse a kiegyensúlyozott pszichés fejlődést, támogassa a tanuló esetében a környezethez történő alkalmazkodást, felkészítsen és megoldási stratégiákat kínáljon a környezetből érkező ártalmas hatásokkal szemben, így csökkentve a káros következményeket, továbbá pozitív hatást gyakoroljon a személyiséget érő változásokra.

A szakképző intézmény kiemelt figyelmet fordít a magatartási függőség és a szenvedélybetegség kialakulásához vezető szerek fogyasztásának, valamint a szakképző intézményben megjelenő bántalmazás és agresszió megelőzésére, továbbá a gyógyult szenvedélybeteg és bántalmazott tanulók beilleszkedésének elősegítésére, ennek során indokolt esetben együttműködik az iskola-egészségügyi szolgálattal.

Ha az oktató a tanuló bántalmazását vagy deviáns viselkedésformákat észlel, az adott osztály vagy csoport oktatóinak bevonásával esetmegbeszélést kezdeményez, majd az oktatókkal közösen feltárja azokat a lehetséges okokat, amelyek a viselkedés sajátos formájához vezethettek. A konfliktusban érintett tanulók az iskolapszichológus kiemelt segítségével részesülnek.

Ha az érintett tanuló vagy a tanulók csoportja vonatkozásában a viselkedési problémák ismétlődő jellegűek, az igazgató értesíti az iskolapszichológust, és egyúttal meghatározza azt az időpontot, amikor a tanuló köteles a pszichológus tanácsadásán részt venni.

KÖZÖSSÉGFEJLESZTÉSSEL, A SZAKKÉPZŐ INTÉZMÉNY SZEREPLŐINEK EGYÜTTMŰKÖDÉSÉVEL KAPCSOLATOS FELADATOK

A középfokú iskola a tanuló szociális helyzetéből és fejlettségéből eredő hátrányának ellensúlyozása céljából képességkibontakoztató vagy integrációs felkészítést szervez, amelynek keretei között a tanuló egyéni képességének, tehetségének kibontakoztatása, fejlődésének elősegítése, a tanuló tanulási, továbbtanulási esélyének kiegyenlítése folyik. Mindkét felkészítés alapelve az oktatás méltányosságának erősítése és a tanulók iskolai sikerességének elősegítése, a tanulói előrehaladást támogató korszerű módszerek, a társadalmi-gazdasági helyzetből eredő hátrányok enyhítését segítő pedagógiai tevékenység, a tanulói közösségfejlesztés, a család bevonása és támogatása, valamint az esélyteremtést hatékonyan támogató intézményfejlesztés és módszertani megújulás révén. Az alapelveknek megfelelő pedagógiai rendszer magában foglalja az elvárt eredmények intézményi szintű meghatározását, célrendszerét és a szükséges beavatkozások tervezését, a tanulási és tanítási folyamatot segítő eszközrendszer keretében egyéni haladási ütemet segítő differenciált és kooperatív tanulásszervezést, az önálló tanulási képesség kialakítását, a tanulók kreatív tevékenységére épülő foglalkozásait, a tanulási motivációt erősítő és fenntartó tevékenységeket, a tanulmányi előrehaladást segítő képességfejlesztő programokat, az átmenetek segítését a tanulói előrehaladás, valamint az intézményi, illetve telephelyi szintű teljesítmény rendszeres értékelését.

Integrációs felkészítésben vesznek részt azok a képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók, akik egy osztályba, osztálybontás esetén egy csoportba járnak azokkal a tanulókkal, akik nem vesznek részt a képességkibontakoztató felkészítésben. A képességkibontakoztató és az integrációs felkészítés (a továbbiakban: képességkibontakoztató felkészítés) megszervezése nem járhat együtt a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók elkülönítésével.

A képességkibontakoztató felkészítés keretében - a tanuló egyedi helyzetéhez igazodva - biztosítja az iskola

- a) a személyiségfejlesztéssel, közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatokat,
- b) a tanulási kudarcnak kitett tanulók fejlesztését segítő programot,

c) a szociális hátrányok enyhítését segítő pedagógiai tevékenységet.

A képesség-kibontakoztató felkészítés keretében a pedagógus feladata a pedagógiai rendszernek megfelelő tevékenységek megvalósítása, így egyéni fejlesztési terv készítése és ennek alapján történő kompetenciafejlesztés, az önálló tanulást segítő tanulói fejlesztés, az együttműködésen alapuló módszertani elemek alkalmazása tanórai és tanórán kívüli foglalkozásokon, a tanulói teljesítmény értékelése, értékelő esetmegbeszéléseken történő részvétel, mentori, tutori tevékenységek ellátása, a tanuló családjával történő rendszeres kapcsolattartás.

A képességkibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók nevelése-oktatása a többi tanulóval együtt, azonos osztályban, csoportban folyik.

A képesség-kibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók nevelése-oktatása, tudásának értékelése az oktatásért felelős miniszter által kiadott program alkalmazásával történik.

A képességkibontakoztató felkészítésben az a tanuló vesz részt, aki a Gyvt. 67/A. §-a alapján, figyelemmel a Gyvt. 161/Q. §-ában foglaltakra, hátrányos helyzetűnek minősül. A hátrányos helyzetű tanulók számának megállapításánál a sajátos nevelési igényű hátrányos helyzetű tanulókat csak akkor kell figyelembe venni, ha iskolai nevelésük, oktatásuk a többi tanulóval együtt, azonos iskolai osztályban, csoportban történik. Azokat a sajátos nevelési igényű tanulókat, akik a fogyatékosság típusának megfelelően létrehozott osztályban, csoportban teljesítik tankötelezettségüket, és akikről a szakértői bizottság által kiadott szakvélemény megállapította, hogy kizárólag a többi tanulótól elkülönítetten oktathatóak, a hátrányos helyzetű tanulók számának, arányának meghatározására irányuló valamennyi számításnál figyelmen kívül kell hagyni. A hátrányos helyzetű tanulók e rendelet alapján meghatározott száma, aránya az adott tanév során az adott tanév októberi létszámstatisztikában megállapított létszámhoz, arányhoz igazodik.

Az iskola igazgatója felveheti a képességkibontakoztató felkészítésbe azt a tanulót is, aki nem hátrányos helyzetű, feltéve, hogy a tanuló rendszeres gyermekvédelmi kedvezményben részesül. Az így felvehető tanulók létszáma azonban nem haladhatja meg az adott osztályba felvett, képességkibontakoztató felkészítésben részt vevő tanulók létszámának harminc százalékát, tört létszám esetén felfelé kerekítve.

AZ OKTATÓK FELADATAI AZ OSZTÁLYFŐNÖKI MUNKA TARTALMA, AZ OSZTÁLYFŐNÖK FELADATAI

Az oktatók feladatai

Az oktató alapvető feladata a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakmai oktatása, illetve szakmai képzése, a képzési és kimeneti követelményekben és a programkövetelményben meghatározott törzsanyag átadása, elsajátításának ellenőrzése, sajátos nevelési igényű tanuló, illetve képzésben részt vevő kiskorú személy esetén az egyéni fejlesztési tervben foglalt figyelembevételével. Környezettudatosság és a fenntartható fejlődés szemléletének átadása az iskola mindennapjaiban.

Az oktató kötelessége, hogy

1. a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek fejlődését figyelemmel kísérje és elősegítse,

2. a tanulókat, a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét, illetve a képzésben részt vevő személyeket az őket érintő kérdésekről rendszeresen tájékoztassa, a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét figyelmeztesse, ha a kiskorú tanuló jogainak megóvása vagy fejlődésének elősegítése érdekében intézkedést tart szükségesnek,

3. a tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, illetve a képzésben részt vevő személy javaslataira, kérdéseire érdemi választ adjon,

4. a szakmai oktatás, illetve a szakmai képzés során a tájékoztatást és az ismereteket tárgyilagosan és többoldalúan nyújtja,

5. a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy emberi méltóságát és jogait tartsa tiszteletben,

6. jogszabályban meghatározott egyéb kötelességeit teljesítse.

Az oktató - a szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatában meghatározottak szerint - a tanítási évre vetített munkaidőkerete nyolcvan százalékát (a továbbiakban: kötött munkaidő) az igazgató által meghatározott feladatok ellátásával köteles tölteni, amelybe bele kell számítani *

a) a kötött munkaidő hetven százalékában, osztályfőnök esetében hatvanöt százalékában a foglalkozások és

b) a kötelező foglalkozásnak nem minősülő, a szakmai oktatással összefüggésben elrendelhető egyéb feladatok

időtartamát. A munkaidő fennmaradó részében az oktató munkaideje beosztását vagy felhasználását önmaga határozza meg.

Az igazgató a kötött munkaidőben ellátandó feladatok elosztásánál biztosítja az arányos és egyenletes feladatosztást az oktatók között. Az oktató havi tizenhat foglalkozásnál több eseti helyettesítésre nem kötelezhető. A be nem töltött munkakörbe tartozó feladatot és a tartósan távollévő oktató helyettesítését az oktató külön megállapodással láthatja el.

Az osztályfőnöki munka tartalma, feladatai

Az osztályfőnök nyomon kíséri az elektronikus Kréta Naplót a naplótés kiállítja a bizonyítványt.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy által elvégzett évfolyamokról a törzslap alapján év végi bizonyítványt kell kiállítani, melyet az igazgató és az osztályfőnök aláírásával hitelesíti.

A képességkibontakoztató felkészítésben részt vevő tanuló haladását, fejlődését, továbbá az ezeket hátráltató okokat az osztályfőnök és az egyéni fejlesztésben részt vevő oktatók legalább háromhavonta értékeli. Az értékelésre meg kell hívni a tanulót, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét, indokolt esetben a család- és gyermekjóléti szolgálat, a gyámhatóság és a nevelési tanácsadó képviselőjét.

KIEMELT FIGYELMET IGÉNYLŐ TANÓKKAL KAPCSOLATOS PEDAGÓGIAI TEVÉKENYSÉG HELYI RENDJE

Iskolai oktató munkánk egyik alapvető feladata a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, melynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembe vétele, a differenciálás; valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

Az együttnevelés az intézmény egészében pedagógiai hatással bír: pozitív emberi értékek, tulajdonságok kialakítására törekvés (a szeretet, a jóság, a becsületesség, az őszinteség, az önzetlenség, a szorgalom, a segítőkészség, a tolerancia, a felelősségérzet példáinak erősítése), az együttműködési képesség kialakítása, az empátia fejlesztése. Kiemelt figyelmet érdemlő tanulók a sajátos nevelési igényű; a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő; a kiemelten tehetséges; a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók.

Alapvető pedagógiai feladatunk a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, amelynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembe vétele, a

differentiálás, valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

A szakképző intézmény az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló számára

a) a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenesség csökkentéséhez szükséges mértékben - fejlesztő pedagógiai ellátást biztosít,

b) biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előrehaladású nevelést és oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá

c) segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

A szakképző intézmény az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy részére

a) - a sajátos nevelési igényéből, illetve fogyatékoságából eredő hátránya csökkentéséhez szükséges mértékben - egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs foglalkozást biztosít,

b) biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előrehaladású nevelést és oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá

c) segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

A kedvezményekről az igazgató dönt. Az igazgató a szakértői bizottság szakértői véleményétől nem térhet el.

Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakmai oktatása a többi tanulóval, illetve képzésben részt vevő személlyel együtt történik - a kötelező foglalkozásokon, egyébként a kötelező foglalkozásokon felül egyéni fejlesztési terv alapján kell biztosítani. Az egyéni fejlesztési tervet

a) a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló esetében az Nkt. szerinti fejlesztő pedagógus,

b) a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy esetében az Nkt. szerinti együttnevelést segítő pedagógus közreműködésével kell elkészíteni, és évente legalább egy alkalommal a fejlesztés eredményét rögzíteni. Az egyéni fejlesztési terv tartalmáról és a fejlesztés eredményéről a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét tájékoztatni kell.

A szakképző intézményben nem foglalkoztatott szakember biztosításáról

a) a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló esetén a szakvéleményt kiállító pedagógiai szakszolgálati intézmény,

b) a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy esetén az utazó gyógypedagógusi, utazó konduktori hálózatkeretében kell gondoskodni.

Az engedélyben meg kell határozni, hogy melyik tárgyból, melyik évfolyam utolsó tanítási napjáig kell a tanulmányi követelményeket teljesíteni. Ha az engedély az évfolyam követelményének teljesítéséhez egy tanítási évnél hosszabb időt határoz meg, a félévi osztályzatot a megnövelt tanítási idő felénél, az év végi osztályzatot pedig a tanítási idő végén kell megállapítani.

Az engedélyben - a szakmai vizsga kivételével - a szakmai tartalmak tanulása alóli felmentés is adható. Az ilyen mentesítés kizárólag a mentesítés alapjául szolgáló körülménnyel összefüggésben biztosítható, és nem vezethet a szakma megszerzéséhez szükséges követelmények alóli általános felmentéshez.

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 tanuló és a képzésben részt vevő 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 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 perccel kell biztosítani. A dolgozatot a vizsgázó vagy a vizsgázó kérésére a vizsgáztató felolvassa.

A szakmai vizsga tekintetében a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló és a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy részére az akkreditált vizsgaközpont az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel az e 12/2020. (II.7.) Korm.rendeletben meghatározott kedvezményeket biztosítja.

Az interaktív vizsgatevékenységen beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló és a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy számára lehetővé kell tenni a tanulmányok során alkalmazott segédeszköz használatát vagy segédszemély igénybevételét. Az akkreditált vizsgaközpont a halláskárosodott vizsgázó kérelmére a vizsgatevékenység szóban történő részének idejére - ha az indokolt - jelnyelvi tolmácsot biztosít.

Ha azt a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézség, a sajátos nevelési igény, illetve a fogyatékoság jellege indokolja, a vizsgázó igazolt kérelme alapján az akkreditált vizsgaközpont engedélyezheti

a) a vizsgázó mentesítését a vizsgatevékenység idegen nyelvi része vagy annak egy típusa, szintje alól, ha a vizsgázót a szakmai oktatás során is mentesítették az idegen nyelv értékelése és minősítése alól,

b) az interaktív vizsgatevékenység szóban történő vizsgatevékenységgel vagy a vizsgatevékenység szóban történő részének interaktív vizsgatevékenységgel történő felváltását,

c) az adott vizsgatevékenység az arra meghatározott időnél hosszabb idő alatt történő teljesítését azzal, hogy a projektfeladat esetén a hosszabbítás nem haladhatja meg a projektfeladatra előírt időtartam harminc százalékát, kivéve, ha a képzési és kimeneti követelmények másként rendelkeznek.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló és a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy tekintetében a törzslapon fel kell tüntetni a szakértői véleményt kiállító szakértői bizottság nevét, címét, a szakértői vélemény számát és kiállításának keltét, a felülvizsgálat időpontját.

A TANULÓKNAK A SZAKKÉPZŐ INTÉZMÉNYI DÖNTÉSI FOLYAMATAIBAN VALÓ RÉSZVÉTELI JOGA

A szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatának és házirendjének elfogadása és módosítása előtt ki kell kérni a képzési tanács és a diákönkormányzat véleményét.

Az adatkezelési szabályzat elkészítésénél, módosításánál szakképző intézményben a képzési tanácsot és a diákönkormányzatot véleményezési jog illeti meg. Adattovábbításra az igazgató és - a meghatalmazás keretei között - az általa meghatalmazott más személy jogosult.

Képzési Tanács

A képzési tanács figyelemmel kíséri a tanulói jogok érvényesülését, a nevelő és oktató munka eredményességét. A képzési tanács a tanulók csoportját érintő bármely kérdésben tájékoztatást kérhet a szakképző intézmény vezetőjétől, az e körbe tartozó ügyek tárgyalásakor képviselője tanácskozási joggal részt vehet az oktatói testület értekezletein.

A képzési tanács véleményt nyilváníthat a szakképző intézmény működésével kapcsolatos valamennyi kérdésben. Ki kell kérni a képzési tanács véleményét a szakképző intézmény szakmai programjának, szervezeti és működési szabályzatának és házirendjének elfogadása és módosítása előtt.

A képzési tanácsot létre kell hozni, ha a kiskorú tanulók törvényes képviselői, a tanulók vagy az oktatói testület közül legalább kettőnek a képviselői kezdeményezik.

A képzési tanácsba

- a) a szülők képviselőit a szakképző intézmény tanulóinak törvényes képviselői,
 - b) a tanulók képviselőit a szakképző intézmény diákönkormányzatának tagjai, diákönkormányzat hiányában a szakképző intézménybe járó tanulók,
 - c) az oktatói testület képviselőit az oktatói testület tagjai,
- választják. A képzési tanácsba a tanulók törvényes képviselői, a tanulók és az oktatói testület azonos számú képviselőt választhatnak.

Diákönkormányzat

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

A Diákönkormányzat a tanulók érdekeit képviseli, véleményt alkot a diákokat érintő kérdésekben. Véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet a nevelési-oktatási intézmény működésével és a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben. Saját szervezeti és működési szabályzatát a diákönkormányzat készíti el és a nevelőtestület hagyja jóvá. Tevékenységét a diákmozgalmat segítő tanár támogatja és fogja össze, akit az igazgató bíz meg, legfeljebb ötéves időtartamra. A diákönkormányzat véleményét be kell szerezni az iskolai SZMSZ-ben meghatározott rendelkezések, valamint a házirend elfogadása előtt és az ifjúságpolitikai célokra biztosított pénzeszközök felhasználásakor

Véleményezési jog:

- A házirendben meghatározott nagyobb tanulóközösségek tanulói létszámának 50 %-át érintő kérdésekben kötelező kikérni a diákönkormányzat véleményét.
- Kötelező a véleményezés kikérése az iskola kisebb tanulócsoportját (pl. osztály) érintő, de a többi tanulócsoport számára példaértékű kérdésekben, intézkedésekben, a tanulók közösségét érintő kérdések meghozatalánál.
- A tanulói pályázatok, versenyek meghirdetéséhez, megszervezéséhez.
- Az egyéb foglalkozás formáinak meghatározásához.
- A könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához.
- Az intézményi SZMSZ-ben meghatározott ügyekben.

A TANULÓ, A KISKORÚ TANULÓ TÖRVÉNYES KÉPVISELŐJE, AZ OKTATÓ ÉS A SZAKKÉPZŐ INTÉZMÉNY PARTNEREIVEL VALÓ KAPCSOLATTARTÁS FORMÁI

Tanulókkal való kapcsolattartás formái:

A diákokkal való kapcsolattartás elsődlegesen a mindennapi érintkezés során történik a tanítási órákon, az órák közti szünetekben, a tanítás előtt és után. A diákok bármely oktatót megkereshetik javaslataikkal és egyéni gondjaikkal, személyükről és az osztályközösségről információkat kérhetnek tőlük és az iskola vezetőitől. A diákok személyét érintő problémákkal elsődlegesen az osztályfőnök és az oktatók foglalkoznak.

A szülőkkal és a pedagógusokkal való kapcsolattartás formái:

A szülőket az iskola egészének életéről, az iskolai munkatervről, az aktuális feladatokról az osztályfőnökök tájékoztatják. A szülők a gyermekük előrehaladásáról, az esetlegesen felmerült problémákról a digitális naplóból (KRÉTA rendszer) folyamatosan tájékozódhatnak. A hozzáférést a szülők az osztályfőnöktől év elején vehetik át. Együttműködési formák:

- Családlátogatás (önállóan illetve a családsegítő szolgálattal együtt is, szükség esetén)
- Egyéni beszélgetés
- Szülői értekezlet
- Fogadóóra
- Írásbeli tájékoztató
- Előadások szervezése
- Nyílt tanítási nap a nyolcadikosok és szüleik számára
- Kihelyezett szülői értekezlet az általános iskolák hívására
- Az SNI tanulókkal és szüleikkel történő folyamatos kapcsolattartás

Az intézmény kapcsolattartása az alábbi szakmai szervezetekkel:

- Gyermek és ifjúságvédelmi szervezetek
- Gyámhatóság
- Szakmai szolgáltató szervezetek
- Szakszolgálatok
- Iskola egészségügy
- Területileg illetékes kamara
- Gyakorlati képzésben résztvevő gazdálkodó szervezetek
- Iskola képzési profiljába tartozó szakmai szervezetek
- Kulturális és sportszervezetek
- Civil szervezetek

A kapcsolattartás rendjét az SZMSZ tartalmazza. Az egyes munkaköri leírások tartalmazzák az intézményi kapcsolattartók feladatait, a kapcsolattartás formáját, módszerét, gyakoriságát és a beszámolási kötelezettséget.

A TANULMÁNYOK ALATTI VIZSGA SZABÁLYAI, SZÓBELI FELVÉTELI VIZSGA KÖVETELMÉNYEI

A tanulmányok alatti vizsga vizsgaidőszakát a tanulmányok alatti vizsgát megelőző három hónapon belül kell kijelölni. A tanulmányok alatti vizsga időpontjáról a vizsgázót a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatni kell.

Tanulmányok alatti vizsgát független vizsgabizottság előtt vagy abban a szakképző intézményben lehet tenni, amellyel a tanuló tanulói jogviszonyban áll. A szabályosan megtartott tanulmányok alatti vizsga nem ismételtető.

A szakképző intézményben tartott tanulmányok alatti vizsga esetén az igazgató, a független vizsgabizottság előtti vizsga esetén a szakképzési államigazgatási szerv a vizsgázó - kiskorú vizsgázó esetén a törvényes képviselő - írásbeli kérelmére engedélyezheti, hogy a vizsgázó a megadott időponttól eltérő időben tegyen vizsgát.

Tanulmányok alatti vizsgát legalább háromtagú vizsgabizottság előtt kell tenni. Ha a szakképző intézmény oktatóinak szakképzettsége alapján erre lehetőség van, a vizsgabizottságba legalább két olyan oktatót kell jelölni, aki jogosult az adott tantárgy tanítására.

A tanulmányok alatti vizsga követelményeit és az értékelés szabályait a szakképző intézmény szakmai programjában kell meghatározni. A tanulmányok alatti vizsga - ha azt a szakképző intézményben szervezik - vizsgabizottságának elnökét és tagjait az igazgató, a független vizsgabizottság elnökét és tagjait a szakképzési államigazgatási szerv bízza meg.

Az olyan tantárgyból, amely követelményeinek teljesítésével a szakképző intézmény szakmai programja alapján valamely vizsgatárgyból a tanuló érettségi vizsga letételére való jogosultságot szerezhethet, a tanulmányok alatti vizsgán minden évfolyamon kötelező követelmény a minimum hatvanperces, az adott vizsgatárgy legfontosabb tanulmányi követelményeit magában foglaló írásbeli vizsgatevékenység és szóbeli vizsgatevékenység sikeres teljesítése.

A tanulmányok alatti vizsga vizsgabizottságának elnöke felel a vizsga szakszerű és jogszerű megtartásáért, ennek keretében

- a) meggyőződik arról, a vizsgázó jogosult-e a vizsga megkezdésére és teljesítette-e a vizsga letételéhez előírt feltételeket, továbbá szükség esetén kezdeményezi a szabálytalanul vizsgázni szándékozók kizárását,
- b) vezeti a szóbeli vizsgát és a vizsgabizottság értekezleteit,
- c) átvizsgálja a vizsgával kapcsolatos iratokat, a szabályzatban foglaltak szerint aláírja a vizsga iratait,
- d) a vizsgabizottság értekezletein véleményeltérés esetén szavazást rendel el.

A vizsgabizottsági elnök feladatainak ellátásába a vizsgabizottság tagjait bevonhatja. A kérdező oktató csak az lehet, aki a vizsga tárgya szerinti tantárgyat taníthatja.

A vizsgabizottság munkáját és magát a vizsgát az igazgató készíti elő. Az igazgató felel a vizsga jogszerű előkészítéséért és zavartalan lebonyolítása feltételeinek megteremtéséért. Az igazgató e feladata ellátása során

- a) dönt minden olyan, a vizsga előkészítésével és lebonyolításával összefüggő ügyben, amelyet a helyben meghatározott szabályok nem utalnak más jogkörébe,
- b) írásban kiadja az előírt megbízásokat, szükség esetén gondoskodik a helyettesítésről,
- c) ellenőrzi a vizsgáztatás rendjének megtartását,
- d) minden szükséges intézkedést megtesz annak érdekében, hogy a vizsgát szabályosan, pontosan meg lehessen kezdeni és be lehessen fejezni.

A vizsga reggel nyolc óra előtt nem kezdhető el, és legfeljebb tizenhét óráig tarthat.

Az írásbeli vizsgára vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni a gyakorlati vizsgára, ha a vizsgatevékenység megoldását valamilyen rögzített módon, a vizsga befejezését követően a vizsgáztató oktató által értékelhetően - így különösen rajz, műszaki rajz, festmény, számítástechnikai program formájában - kell elkészíteni.

Az írásbeli vizsgán a vizsgateremben az ülésrendet a vizsga kezdetekor a vizsgáztató úgy köteles kialakítani, hogy a vizsgázók egymást ne zavarhassák és ne segíthessék.

A vizsga kezdetekor a vizsgabizottság elnöke a vizsgáztató jelenlétében megállapítja a jelenlévők személyazonosságát, ismerteti az írásbeli vizsga szabályait, majd kihirdeti az írásbeli tételket. A vizsgázóknak a feladat elkészítéséhez segítség nem adható.

Az írásbeli vizsgán kizárólag a szakképző intézmény bélyegzőjével ellátott lapon, feladatlapokon, tételalapon (a továbbiakban együtt: feladatlap) lehet dolgozni. A rajzokat ceruzával, minden egyéb írásbeli munkát tintával kell elkészíteni. A feladatlap előírhatja számológép, számítógép használatát, amelyet a vizsgaszervező intézménynek kell biztosítani. Az íróeszközökről a vizsgázók, a vizsgához szükséges segédeszközökről a szakképző intézmény gondoskodik, azokat a vizsgázók egymás között nem cserélhetik.

A vizsgázó az írásbeli válaszok kidolgozásának megkezdése előtt mindegyik átvett feladatlapon feltünteti a nevét, a vizsganap dátumát, a tantárgy megnevezését. Vázlatot, jegyzetet csak ezeken a lapokon lehet készíteni.

A vizsgázó számára az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló idő tantárgyanként minimum hatvan perc.

Ha az írásbeli vizsgát bármilyen rendkívüli esemény megzavarja, az emiatt kiesett idővel a vizsgázó számára rendelkezésre álló időt meg kell növelni.

Egy vizsganapon egy vizsgázó vonatkozásában legfeljebb három írásbeli vizsgát lehet megtartani. A vizsgák között a vizsgázó kérésére legalább tíz, legfeljebb harminc perc pihenőidőt kell biztosítani. A pótló vizsga - szükség esetén újabb pihenőidő beiktatásával - harmadik vizsgaként is megszervezhető.

Ha a vizsgáztató az írásbeli vizsgán szabálytalanságot észlel, elveszi a vizsgázó feladatlapját, ráírja, hogy milyen szabálytalanságot észlelt, továbbá az elvétel pontos idejét, aláírja és visszaadja a vizsgázónak, aki folytathatja az írásbeli vizsgát. A vizsgáztató a szabálytalanság tényét és a megtett intézkedést írásban jelenti az igazgatónak, aki az írásbeli vizsga befejezését követően haladéktalanul kivizsgálja a szabálytalanság elkövetésével kapcsolatos bejelentést. Az igazgató a megállapításait részletes jegyzőkönyvbe foglalja, amelynek tartalmaznia kell a vizsgázó és a vizsgáztató nyilatkozatát, az esemény leírását, továbbá minden olyan tény, adatot, információt, amely lehetővé teszi a szabálytalanság elkövetésének kivizsgálását. A jegyzőkönyvet a vizsgáztató, az igazgatója és a vizsgázó írja alá. A vizsgázó különvéleményét a jegyzőkönyvre rávezetheti.

Az igazgató az írásbeli vizsga folyamán készített jegyzőkönyveket és a feladatlapokat - az üres és a piszkosított feladatlapokkal együtt - a kidolgozási idő lejártával átveszi a vizsgáztatótól. A jegyzőkönyveket aláírásával - az időpont feltüntetésével - lezárja, és a vizsgairatokhoz mellékel.

Az írásbeli vizsga feladatlapjait a vizsgáztató kijavítja, a hibákat, tévedéseket a vizsgázó által használt tintától jól megkülönböztethető színű tintával megjelöli, röviden értékeli a vizsgakérdésekre adott megoldásokat.

Ha a vizsgáztató a feladatlapok javítása során arra a feltételezésre jut, hogy a vizsgázó meg nem engedett segédeszközt használt, segítséget vett igénybe, megállapítását rávezeti a feladatlapra, és értesíti az igazgatót.

Ha a vizsgázó a vizsga során szabálytalanságot követett el, az igazgatóból és két - a vizsgabizottság munkájában részt nem vevő - oktatóból álló háromtagú bizottság a cselekmény súlyosságát mérlegeli, és

- a) a vizsgakérdésre adott megoldást részben vagy egészben érvénytelennek nyilvánítja, és az érvénytelen rész figyelmen kívül hagyásával értékeli a vizsgán nyújtott teljesítményt,
- b) az adott tantárgyból - ha az nem javítóvizsga - a vizsgázót javítóvizsgára utasítja, vagy
- c) ha a vizsga javítóvizsgaként került megszervezésre, a vizsgát eredménytelennek nyilvánítja, vagy az a) pont szerint értékeli a vizsgázó teljesítményét.

A szabálytalansággal összefüggésben hozott döntést és annak indokait határozatba kell foglalni. Egy vizsgázónak egy napra legfeljebb három tantárgyból szervezhető szóbeli vizsga. A vizsgateremben egyidejűleg legfeljebb hat vizsgázó tartózkodhat.

A vizsgázónak legalább tíz perccel korábban meg kell jelennie a vizsga helyszínén, mint amely időpontban az a vizsgacsoport megkezdje a vizsgát, amelybe beosztották.

A szóbeli vizsgán a vizsgázó tantárgyanként húz tételt vagy kifejtendő feladatot, és - ha szükséges - kiválasztja a tétel kifejtéséhez szükséges segédeszközt. Az egyes tantárgyak szóbeli vizsgáihoz szükséges segédeszközökről a vizsgáztató gondoskodik.

Minden vizsgázónak tantárgyanként legalább harminc perc felkészülési időt kell biztosítani a szóbeli feleletet megelőzően. A felkészülési idő alatt a vizsgázó jegyzetet készíthet, de gondolatait szabad előadásban kell elmondania. Egy-egy tantárgyból egy vizsgázó esetében a feleltetés időtartama tizenöt percnél nem lehet több.

A vizsgázók a vizsgateremben egymással nem beszélgethetnek, egymást nem segíthetik. A tételben szereplő kérdések megoldásának sorrendjét a vizsgázó határozza meg.

A vizsgázó segítség nélkül, önállóan felel, de ha önálló feleletét önhibájából nem tudja folytatni, vagy a vizsgatétel kifejtése során súlyos tárgyi, logikai hibát vét, a vizsgabizottságtól segítséget kaphat.

A vizsgabizottság a tétellel kapcsolatosan a vizsgázónak kérdéseket tehet fel, ha meggyőződött arról, hogy a vizsgázó a tétel kifejtését befejezte, a tétel kifejtése során önálló feleletét önhibájából nem tudta folytatni, vagy a vizsgatétel kifejtése során súlyos tárgyi, logikai hibát vétett. A vizsgázó a tétel kifejtése során akkor szakítható félbe, ha súlyos tárgyi, logikai hibát vétett, vagy a rendelkezésre álló idő eltelte.

Ha a vizsgázó a húzott tétel anyagában teljes tájékozatlanságot árul el, azaz feleletének értékelése nem éri el az elégséges szintet, az elnök egy alkalommal póttételt húzat vele. Ez esetben a szóbeli minősítést a póttételre adott felelet alapján kell kialakítani úgy, hogy az elért pontszámot meg kell felelni, és egész pontra fel kell kerekíteni, majd az osztályzatot ennek alapján kell kiszámítani.

Ha a vizsgázó a feleletet befejezte, a következő tantárgyból történő tételhúzás előtt legalább tizenöt perc pihenőidőt kell számára biztosítani, amely alatt a vizsgahelyiséget elhagyhatja.

Amikor a vizsgázó befejezte a tétel kifejtését, a vizsgabizottság elnöke rávezeti a javasolt értékelést a vizsgajegyzőkönyvre.

Ha a szóbeli vizsgán a vizsgázó szabálytalanságot követ el, vagy a vizsga rendjét zavarja, a vizsgabizottság elnöke figyelmezteti a vizsgázót, hogy a szóbeli vizsgát befejezheti ugyan, de ha szabálytalanság elkövetését, a vizsga rendjének megzavarását a vizsgabizottság megállapítja, az elért eredményt megsemmisítheti. A figyelmeztetést a vizsga jegyzőkönyvében fel kell tüntetni.

A szóbeli vizsgán és a gyakorlati vizsgán elkövetett szabálytalanság esetében az igazgató az írásbeli vizsga erre vonatkozó rendelkezéseit alkalmazza.

A gyakorlati vizsgatevékenység szabályait akkor kell alkalmazni, ha a tantárgynak a szakképző intézmény szakmai programjában meghatározott követelményei eltérő rendelkezést nem állapítanak meg.

A gyakorlati vizsgatevékenység tartalmát az igazgató hagyja jóvá.

A gyakorlati vizsgatevékenységet akkor lehet megkezdeni, ha a vizsgabizottság elnöke meggyőződött a vizsgatevékenység elvégzéséhez szükséges személyi és tárgyi feltételek meglétéről.

A gyakorlati vizsgatevékenység megkezdése előtt a vizsgázókat tájékoztatni kell a gyakorlati vizsgatevékenység rendjéről és a vizsgával kapcsolatos egyéb tudnivalókról, továbbá a gyakorlati vizsgatevékenység helyére és a munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi, egészségvédelmi előírásokról.

A gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtásához a vizsgázónak az adott tantárgynál helyben meghatározott idő áll a rendelkezésére. Ebbe az időbe a gyakorlati vizsgatevékenység

ismertetésének ideje nem számít bele. A gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtásához rendelkezésre álló idő feladatok szerinti megosztására vonatkozóan a gyakorlati vizsgatevékenység leírása tartalmazhat rendelkezéseket. Nem számítható be a gyakorlati vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időbe a vizsgázónak fel nem róható okból kieső idő.

A gyakorlati vizsgatevékenységet egy érdemjeggyel kell értékelni. Az értékelésben fel kell tüntetni a vizsgázó természetes személyazonosító adatait, a tanszak megnevezését, a vizsgamunka tárgyát, a végzett munka értékelését és a javasolt osztályzatot. Az értékelést a gyakorlati oktatást végző oktató írja alá.

A vizsgázó gyakorlati vizsgatevékenységre kapott érdemjegyét a vizsgamunkára, a vizsga helyszínén készített önálló gyakorlati alkotásra vagy a vizsga helyszínén bemutatott gyakorlatra kapott osztályzatok alapján kell meghatározni.

A független vizsgabizottság előtt letehető tanulmányok alatti vizsgát a szakképzési államigazgatási szerv szervezi.

A tanuló - kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője - a félév vagy a tanítási év utolsó napját megelőző harmincadik napig, a 164. §-ban meghatározott esetben az engedély megadását követő öt napon belül jelentheti be, ha osztályzatának megállapítása céljából független vizsgabizottság előtt kíván számot adni tudásáról. A bejelentésben meg kell jelölni, hogy milyen tantárgyból kíván vizsgát tenni. Az igazgató a bejelentést nyolc napon belül továbbítja a szakképzési államigazgatási szerv. A vizsgát az első félév, illetve a tanítási év utolsó hetében kell megszervezni.

A tanuló - kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője - a bizonyítvány átvételét követő tizenöt napon belül kérheti, hogy ha bármely tantárgyból javítóvizsgára utasították, akkor azt független vizsgabizottság előtt tehesse le. A szakképző intézmény a kérelmet nyolc napon belül továbbítja a szakképzési államigazgatási szervnek.

A vizsgabizottságnak nem lehet tagja az az oktató, akinek a vizsgázó hozzátartozója, továbbá aki abban a szakképző intézményben tanít, amellyel a vizsgázó tanulói jogviszonyban áll.

A tanuló félévi osztályzatáról a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét a félévi értesítőben kell tájékoztatni.

Ha a tantárgy oktatása félévkor fejeződik be, a tanuló osztályzatát az év végi bizonyítványban is fel kell tüntetni.

Ha a tanuló egy vagy több tantárgy több évfolyamra megállapított követelményeit egy tanévben teljesíti, osztályzatait minden érintett évfolyamra meg kell állapítani. Ha a tanuló több évfolyam valamennyi követelményét teljesíti, az osztályzatokat valamennyi elvégzett évfolyam bizonyítványába be kell jegyezni. Ha a tanuló nem teljesíti az évfolyam valamennyi követelményét, az egyes tantárgyak osztályzatát a törzslapján valamennyi elvégzett évfolyamon fel kell tüntetni, és a vizsga évében, ezt követően az adott évben kiállításra kerülő év végi bizonyítványba be kell írni.

Ha a tanuló független vizsgabizottság előtt vagy vendégtanulóként ad számot tudásáról, a vizsgáztató intézmény a tanuló osztályzatáról a törzslapon történő bejegyzés céljából három napon belül írásban értesíti azt a szakképző intézményt, amelyikkel a tanuló tanulói jogviszonyban áll. A tanuló magasabb évfolyamba lépéséről - figyelembe véve a független vizsgabizottság által adott vagy a vendégtanulóként szerzett osztályzatot - az a szakképző intézmény dönt, amellyel a tanuló tanulói jogviszonyban áll.

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.

Ha a tanuló nem teljesítette az évfolyamra előírt tanulmányi követelményeket, tanulmányait az évfolyam megismétlésével folytathatja.

Ha a tanuló a következő tanév kezdetéig azért nem tett eleget a tanulmányi követelményeknek, mert az előírt vizsga letételére az oktatói testületől halasztást kapott, az engedélyezett határidő lejártáig tanulmányait felsőbb évfolyamon folytathatja.

A tanuló bizonyítványának kiadását a szakképző intézmény nem tagadhatja meg. A tanuló osztályzatait évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy az osztályozó vizsgán, a különbözeti vizsgán, valamint a pótló- és javítóvizsgán nyújtott teljesítménye (a továbbiakban a felsorolt vizsgák együtt: tanulmányok alatti vizsga) alapján kell megállapítani. A tanulmányokhoz kapcsolódó vizsgák körébe tartozik: az osztályozó vizsga, a különbözeti vizsga, a pótló- és a javítóvizsga.

A tanuló félévi és év végi osztályzatai

a) évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy

b) a tanulmányok alatti vizsgán nyújtott teljesítménye alapján kell megállapítani.

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 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.

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

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.

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 tizenötödikétől augusztus hónap utolsó napjáig terjedő időszakban az igazgató által meghatározott időpontban van lehetőség.

Az évközi érdemjegyeket és az év végi osztályzatokat szóbeli vagy írásbeli szöveges értékelés kíséri. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz. Az értékelésről és a minősítésről a tanulót és kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét tájékoztatni kell. A szakképző intézmény az osztályzatról a tanulót és a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti. Értesítő gyakrabban is készülhet a szakképző intézmény szakmai programjában meghatározott esetben.

Ha a tanuló teljesítményének, előmenetelének értékelésekor vagy minősítésekor a tanuló szakmai felkészültsége elmarad a programterv alapján elvárható mértéktől és ez a duális képzőhely felelősségére vezethető vissza, a szakképző intézmény az erről való

tudomásszerzéstől számított tizenöt napon belül köteles tájékoztatni a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes gazdasági kamarát. A duális képzőhelyet a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes gazdasági kamara legfeljebb öt évre eltilthatja a szakirányú oktatásban való részvételtől, ha a duális képzőhely ellenőrzése keretében megállapítja, hogy a szakképzési munkaszerződésből folyó kötelezettségeit nem a Szakképzési Törvény alapján teljesíti.

A FELVÉTEL ÉS AZ ÁTVÉTEL HELYI SZABÁLYAI

A tanulói jogviszony

a) felvétellel vagy

b) átvétellel

keletkezik. A felvétel és az átvétel jelentkezés alapján történik. A felvételtől és az átvételtől az igazgató dönt. A tanulói jogviszony a beíratás napján jön létre, a tanulót a tanulói jogviszonyon alapuló jogok és köteleességek ettől az időponttól kezdve illetik meg és terhelik. A 2019. évi LXXX. Szakképzési törvény és a házirend egyes jogok gyakorlását az első tanév megkezdéséhez kötheti.

A szakképző intézmény a jogviszony létesítéséhez további feltételeket is meghatározhat, amelyeket a felvételi tájékoztatóban nyilvánosságra kell hozni. A feltételek teljesítéséhez kapcsolódó előkészítő tanfolyam térítési díj ellenében nem szervezhető.

A tanuló osztályba vagy csoportba való beosztásáról - a szakmai munkaközösség, ennek hiányában az oktatói testület véleményének kikérésével - az igazgató dönt. Az osztálylétszám legfeljebb 32 fő, amely a fenntartó engedélyével legfeljebb húsz százalékkal túlléphető. A szakképző intézményben megvalósuló szakirányú oktatás csoportlétszáma legfeljebb 16 fő. A minimális osztály- és csoportlétszámot a fenntartó határozza meg.

Az igazgató dönt a tanuló felvételéről és átvételéről, a felnőttképzési jogviszony létrehozásáról, a szakmai munkaközösség, ennek hiányában az oktatói testület véleményének kikérésével a tanulók osztályba vagy csoportba sorolásáról, a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony megszüntetéséről.

A szakképzési előszerződéssel rendelkező tanulót, illetve a képzésben részt vevő személyt azonos eredmény esetén előnyben kell részesíteni a szakképző intézmény által meghirdetett képzésekkel kapcsolatos felvételi eljárásban.

Felvétel 9. évfolyamon szakképző évfolyamra nappali tagozatra:

Iskolánkba szakképző évfolyamra 10. és 11. évfolyamon van lehetőség csatlakozni egyéni elbírálás alapján, melyről az igazgató dönt.

Felvétel az esti tagozatra:

Az esti oktatásra a felvétel egyéni jelentkezés alapján történik. A felvételi jelentkezési lapok az iskola honlap oldalán elérhetőek. A jelentkezési laphoz csatolni kell a felvételhez szükséges, törvényileg előírt iskolai végzettséget igazoló dokumentumok fénymásolatát. A felvételtől az igazgató dönt. A felvétel előfeltétele a szükséges előképzettségről szóló bizonyítvány bemutatása. A megfelelő előképzettséggel rendelkező jelentkezők felvételt nyernek iskolánk esti munkarendű oktatásra. Az osztályok beindításának előfeltétele a megfelelő létszámú jelentkező.

Felvétel Dobbantó programba:

Az általános iskolát el nem végző, magatartási és tanulási zavarokkal küzdő, az iskolai rendszerű oktatásban lemaradó, tizenhatodik életévét betöltött tanulók számára kialakított

felzárkóztató program. A tanuló a programba bármikor be tud csatlakozni, a csatlakozás tanévtől független. Tovább lépés közvetlenül csak a műhelyiskolába lehetséges.

Felvétel Műhelyiskolába:

Olyan felzárkóztató program, amelynek keretében azok, a klasszikus iskolai környezetben nehezen oktatható, fejleszhető fiatalok tudnak részs szakmát szerezni, akik lemorzsolódnának, és végzettség nélkül lépnének ki a szakképzésből. Felvétel történhet alapfokú végzettséggel vagy a dobantó programból való tovább lépéssel. A tanuló a programba bármikor be tud csatlakozni, a csatlakozás tanévtől független.

Átvétel:

Iskolánk nem zárkozunk el más intézményekből érkező tanulók fogadásától. Az átvétel adminisztratív feltétele, hogy a tanuló életkora a szakképzési törvényben előírtaknak megfeleljen, hogy kiskorú tanuló esetében a szülő írásban nyilatkozzon gyermeke iskolaváltoztatási szándékáról. A tanév során más oktatási intézményből átvételt kérő tanulók akkor csatlakozhatnak egy képzéshez, ha az adott osztály létszáma ezáltal nem haladja meg a maximálisan megengedett létszámot. Ha egy tanuló egy másik iskola másik iskolatípusából jelentkezik, az igazgató egyéni elbírálás alapján dönt a különbségeti vizsga vagy az évfolyamisméltés szükségességéről.

Az átvétel minden esetben lehetséges, ha a tanuló azonos szakmacsoportba tartozó képzésről kéri átvételét a fentiek betartásával. Amennyiben más szakmacsoportból történne az átvétel az igazgató egyéni elbírálása alapján hoz határozatot az eltelt idő és a közös modulok/tantárgyak számának függvényében.

ELSŐSEGÉLY-NYÚJTÁSI ALAPISMERETEK ELSAJÁTÍTÁSA

Az elsősegélynyújtás olyan egészségügyi beavatkozás, melyet bárki - laikus vagy valamilyen egészségügyi képzettséggel rendelkező személy - elvégezhet a sürgősségi ellátás megkezdése előtt azért, hogy a baleset vagy hirtelen egészségkárosodás következményeit elhárítsa.

Az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátítása tanírási órákon belül és kívül:

- osztályfőnöki óra
- testnevelés óra
- projektek (projekt-oktatás)
- Bencs nap

Az iskolai elsősegélynyújtás oktatásának legfőbb célja, hogy a diákok elsajátítsák azokat az elméleti és gyakorlati elsősegélynyújtási ismereteket, amelyek balesetek esetén szükségesek a szakszerű és eredményes elsősegélynyújtáshoz és újraélesztéshez. Célunk továbbá, hogy a tanulók veszélyhelyzet esetén képessé váljanak gyors és hatékony segítségnyújtására, amíg a hivatásos orvosi segítség meg nem érkezik.

Oktatási Program

A KÖTELEZŐ ÉS A NEM KÖTELEZŐ FOGLALKOZÁSOK MEGTANÍTANDÓ ÉS ELSAJÁTÍTANDÓ TANANYAG, AZ EHHEZ SZÜKSÉGES KÖTELEZŐ, KÖTELEZŐEN VÁLASZTANDÓ VAGY SZABADON VÁLASZTHATÓ FOGLALKOZÁSOK MEGNEVEZÉSEI, SZÁMAI

SAJÁTOS PEDAGÓGIAI MÓDSZEREK, PROJEKTOKTATÁS

Intézmányünk alkalmaz sajátos pedagógiai módszereket, beleértve a témnapokat, témaheteket és a projektoktatást is. A projektoktatás elsődleges célja a szakképzés átfogó, rendszerszintű fejlesztése érdekében a szakmák kompetencia-alapú megújítása. További célkitűzése a szakképzési struktúra megújítása, valamint a szakképzés munkaerőpiaci igényekhez való illeszthetőségének biztosítása. Ennek érdekében alábbi projektek kerültek beépítésre.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN

9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 1. Magyarország Projekttermékek: Tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 60 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés,	szóbeli fejlesztő értékelés

	projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	hazánk földrajzi adottságai, hungarikumok, Magyarország híres szülöttei,	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés

	<p>magyar konyha, világhírű épületek országunkban, olimpiai bajnokaink, Himnusz, magyar népzene</p>	<p>lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együtműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p>A projekt zárása, értékelés</p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együtműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együtműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		5.000.-
Élelmiszer alapanyagok		15.000.-
Összes költség		20.000 Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

1. Szakmaiság, szakmai tudás
2. Ötletesség, kreativitás
3. Szakmai nyelv használata
4. Önálló feladatvégzés
5. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
6. Kommunikáció
7. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 2. Német nyelvű országok Projekttermékek: Tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</p>	<p>Németország, Ausztria és Svájc földrajzi adottságai német jövevényszavak a magyar nyelvben német nyelvű ország híres szülőttei az országok konyhája hagyományaik világhírű épületek hírességek autómárkák fímvetítés: Hitler élete, Grimm mesék</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p>A projekt zárása, értékelés</p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		7.000.-
Összes költség		7.000 Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

Szakmaiság, szakmai tudás

Ötletesség, kreativitás

Szakmai nyelv használata

Önálló feladatvégzés

Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

Kommunikáció

Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 3. Franciaország Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</p>	<p>Franciaország elhelyezkedése Európában, francia matematikusok, az ország híres szülöttei, a francia konyha, hagyományok, a francia divat, világhírű épületek, francia sport, autómárkák, Forma 1.</p> <p>fimvetítés: A Notre Dame-i toronyőr, Lecsó, Coco Chanel, Belphegor a Louvre fantomja</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p>A projekt zárása, értékelés</p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>

			kreativitás
--	--	--	-------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
Összes költség	6.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

8. Szakmaiság, szakmai tudás
9. Ötletesség, kreativitás
10. Szakmai nyelv használata
11. Önálló feladatvégzés
12. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
13. Kommunikáció
14. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 3. Franciaország Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</p>	<p>Franciaország elhelyezkedése Európában, francia matematikusok, az ország híres szülöttei, a francia konyha, hagyományok, a francia divat, világhírű épületek, francia sport, autómárkák, Forma 1.</p> <p>fimvetítés: A Notre Dame-i toronyőr, Lecsó, Coco Chanel, Belphegor a Louvre fantomja</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p>A projekt zárása, értékelés</p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>

			kreativitás
--	--	--	-------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
Összes költség	6.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

15. Szakmaiság, szakmai tudás
16. Ötletesség, kreativitás
17. Szakmai nyelv használata
18. Önálló feladatvégzés
19. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
20. Kommunikáció
21. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 5. Spanyolország, Portugália Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</p>	<p>Spanyolország és Portugália földrajzi elhelyezkedése, Barcelona, Madrid, spanyol ételek, spanyol foci, spanyol sportolók, bikaviadal, paso doble, építészet, portugál konyha, hagyományok, Portugália várai, kastélyai</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p>A projekt zárása, értékelés</p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
Összes költség	6.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

22. Szakmaiság, szakmai tudás
23. Ötletesség, kreativitás
24. Szakmai nyelv használata
25. Önálló feladatvégzés
26. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
27. Kommunikáció
28. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 6. Mediterrán országok (Olaszország, Görögország, Törökország) Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</p>	<p>A mediterrán országok földrajzi elhelyezkedése, Róma, olasz építészeti, olasz ételek, Athén, Görögország szigetei, ókori görög sportolók, spártai nevelés, görög tudomány és művészet, antik görög színház, görög istenek Törökország építészeti látnivalói, török ételek, népzene, Boszporusz, csokoládé és törökméz, Isztambul, a Nagy Bazár</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p>A projekt zárása, értékelés</p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
Összes költség	4.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

29. Szakmaiság, szakmai tudás
30. Ötletesség, kreativitás
31. Szakmai nyelv használata
32. Önálló feladatvégzés
33. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
34. Kommunikáció
35. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 7. Ismétlés Projekttermékek: tábló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 18 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Magyarországról, a német nyelvű országokról (Ausztria, Németország, Svájc), Franciaországról, az Egyesült Királyságról, Spanyolországról, Portugáliáról, valamint a mediterrán országokról (Olaszország, Görögország, Törökország) szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
Összes költség	-	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

36. Szakmaiság, szakmai tudás
37. Ötletesség, kreativitás
38. Szakmai nyelv használata
39. Önálló feladatvégzés
40. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
41. Kommunikáció
42. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 8. Skandináv országok Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Svédország, Dánia, Finnország és Izland földrajzi elhelyezkedése, az országok híres szülöttei, skandináv konyha, hagyományaik, érdekességek a skandináv országokról, a skandináv építészet különlegességei (szauna), szaunázás szabályai és hatása, téli sportok, vendégségben a finn Mikulásnál	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		6.000.-
Összes költség	7.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

43. Szakmaiság, szakmai tudás
44. Ötletesség, kreativitás
45. Szakmai nyelv használata
46. Önálló feladatvégzés
47. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
48. Kommunikáció
49. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN

9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 9. Oroszország Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Oroszország földrajzi adottságai, az országok híres szülöttei, orosz jövevényszavak a magyar nyelvben, orosz konyha, hagyományaik, növény- és állatvilág, az orosz építészet, az ország kultúrája, úrkutatás, Cirill betűk	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
Összes költség	4.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

50. Szakmaiság, szakmai tudás
51. Ötletesség, kreativitás
52. Szakmai nyelv használata
53. Önálló feladatvégzés
54. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
55. Kommunikáció
56. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 10. Kína Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Kína földrajzi adottságai, érdekességek, kínai gyógymódok, Kína gazdasága, találmányok, kínai szokások, hagyományok, kínai kultúra, kínai konyha, Kína építésze	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
Összes költség	3.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

57. Szakmaiság, szakmai tudás
58. Ötletesség, kreativitás
59. Szakmai nyelv használata
60. Önálló feladatvégzés
61. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
62. Kommunikáció
63. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 11. India Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	India földrajzi elhelyezkedése, hindu mítoszok, szent állatok, Tadzs Mahal, kasztrendszer, indiai, fűszerek, tea, hagyományok, szári, találmányok	kognitív kompetencia írás készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
Összes költség	4.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

64. Szakmaiság, szakmai tudás
65. Ötletesség, kreativitás
66. Szakmai nyelv használata
67. Önálló feladatvégzés
68. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
69. Kommunikáció
70. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 12. Karácsony Magyarországon, karácsony a nagyvilágban
Projekttermékek: karácsonyi díszek, ajándékok készítése; karácsonyi ételek
Időtartam: 60 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
A karácsony ünnepköréhez tartozó ismeretek gyűjtése.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	A karácsony eredetének megismerése, karácsonyi hagyományaink, szokásaink, karácsonyi ételeink, ajándékozási szokásaink, karácsony távoli vidékeken (Egyiptom, Alaszka, Ausztrália, Florida) karácsonyi díszek és ajándékok készítése	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás

			kitartás aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		2.000.-
Élelmiszer alapanyagok		8.000.-
Összes költség	10.000	Ft

4. Projektzárás

A tanulók a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen a tanult ismereteket alkalmazva. A produktum készítése során rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

71. Szakmaiság, szakmai tudás
72. Ötletesség, kreativitás
73. Szakmai nyelv használata
74. Önálló feladatvégzés
75. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
76. Kommunikáció
77. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 13. Ismétlés
Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 18 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
A skandináv országokról, Oroszországról, Kínáról, Indiáról, valamint a karácsony ünnepéről szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
Összes költség	-	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

78. Szakmaiság, szakmai tudás
79. Ötletesség, kreativitás
80. Szakmai nyelv használata
81. Önálló feladatvégzés
82. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
83. Kommunikáció
84. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 14. Benelux államok (Belgium, Hollandia, Luxemburg) Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Benelux államok földrajzi elhelyezkedése, étkezési szokások, hagyományok, Brüsszel, A pisilő kisfiú szobra, Ardennek, Amszterdam, tulipánok, szélmalom, fapapucs, láttnivalók Luxemburgban	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		5.000.-
Összes költség	5.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

85. Szakmaiság, szakmai tudás
86. Ötletesség, kreativitás
87. Szakmai nyelv használata
88. Önálló feladatvégzés
89. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
90. Kommunikáció
91. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 15. Románia Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Románia földrajzi fekvése, Bukarest, az erdélyi konyha, székelykapu, Dacia, Békás szoros, Medve-tó, erdélyi várak	kognitív kompetencia írás készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
Összes költség	2.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

92. Szakmaiság, szakmai tudás
93. Ötletesség, kreativitás
94. Szakmai nyelv használata
95. Önálló feladatvégzés
96. Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
97. Kommunikáció
98. Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 16. Szerbia Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, irodalom, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Szerbia földrajzi elhelyezkedése, szerb ételek, hagyományok, Nikola Tesla, szerb sportolók, építészet	kognitív kompetencia írás készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejezőkészség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
Összes költség	4.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 99. Szakmaiság, szakmai tudás
- 100.Ötletesség, kreativitás
- 101.Szakmai nyelv használata
- 102.Önálló feladatvégzés
- 103.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 104.Kommunikáció
- 105.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 17. Horvátország Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll ,színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Horvátország földrajzi elhelyezkedése, Zágráb, horvát konyha, hagyományok, Plitvicei tavak, horvát hegyek, horvát tengerpart, Arany Szarv	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		4.000.-
Összes költség	5.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 106.Szakmaiság, szakmai tudás
- 107.Ötletesség, kreativitás
- 108.Szakmai nyelv használata
- 109.Önálló feladatvégzés
- 110.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 111.Kommunikáció
- 112.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 18. Szlovénia Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Szlovénia földrajzi elhelyezkedése, szlovén ételkülönlegességek, Ljubljana, szlovén hagyományok, Bledi-tó, építészeti jellemzők	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
Összes költség	2.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 113.Szakmaiság, szakmai tudás
- 114.Ötletesség, kreativitás
- 115.Szakmai nyelv használata
- 116.Önálló feladatvégzés
- 117.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 118.Kommunikáció
- 119.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 19. Ukrajna Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Ukrajna földrajzi elhelyezkedése, Kijev nevezetességei, csokoládégyártás, ROSHEN vállalat, ukrán konyha, Kárpátalja	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoporthatárak elfogadása, betartása társadalmi határak elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoporthatárak elfogadása, betartása társadalmi határak elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
Összes költség	3.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 120.Szakmaiság, szakmai tudás
- 121.Ötletesség, kreativitás
- 122.Szakmai nyelv használata
- 123.Önálló feladatvégzés
- 124.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 125.Kommunikáció
- 126.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 20. Szlovákia Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, képzőművészet, irodalom, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Szlovákia földrajzi helyzete, Pozsony, szlovák várak, az ország gasztronómiája, Magas-Tátra, hagyományok	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
Összes költség	4.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 127.Szakmaiság, szakmai tudás
- 128.Ötletesség, kreativitás
- 129.Szakmai nyelv használata
- 130.Önálló feladatvégzés
- 131.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 132.Kommunikáció
- 133.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 21. Csehország Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Csehország földrajzi elhelyezkedése, Prága, sörgyártás, cseh sörök, cseh hírességek, cseh gasztronómia, Skoda autó gyárátsa	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
Összes költség	2.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 134.Szakmaiság, szakmai tudás
- 135.Ötletesség, kreativitás
- 136.Szakmai nyelv használata
- 137.Önálló feladatvégzés
- 138.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 139.Kommunikáció
- 140.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 22. Ismétlés
Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
A Benelux államokról, valamint Magyarország szomszédos országairól szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
Összes költség	-	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 141.Szakmaiság, szakmai tudás
- 142.Ötletesség, kreativitás
- 143.Szakmai nyelv használata
- 144.Önálló feladatvégzés
- 145.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 146.Kommunikáció
- 147.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 23. Lengyelország Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások) Az ország földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Lengyelország földrajzi helyzete, Varsó, Krakkó, Zakopane, az ország gasztronómiája, híres lengyelek, lengyel sportok, lengyel sportolók, Lengyel Nobel-díjasok: Marie Curie; Georges Charpak; Henryk Sienkiewicz; Lech Wałęsa, lengyel-magyar barátság	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
Összes költség	3.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók tanult ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 148.Szakmaiság, szakmai tudás
- 149.Ötletesség, kreativitás
- 150.Szakmai nyelv használata
- 151.Önálló feladatvégzés
- 152.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 153.Kommunikáció
- 154.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 24. Dél-afrikai Köztársaság, Egyiptom Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	az afrikai országok földrajzi elhelyezkedése, Fokváros, Johannesburg, afrikai konyha, hagyományok, aranytermelés, gyémánt-, platina-, grafitbányászat Kairó, ókori Egyiptom, hagyományok, művészet, ételkülönlegességek, egyiptomi piramisok	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
Összes költség	4.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 155.Szakmaiság, szakmai tudás
- 156.Ötletesség, kreativitás
- 157.Szakmai nyelv használata
- 158.Önálló feladatvégzés
- 159.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 160.Kommunikáció
- 161.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 25. Kanada, Amerikai Egyesült Államok Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Kanada és az USA földrajzi elhelyezkedése, Ottawa, Nagy-tavak, Niagara, Sziklás-hegység, hagyományok, hírességek, juharszirup, építészeti jellemzők Washington, New York, kosárlabda, amerikai sportolók, amerikai foci, étkezési szokások, Oscar-díj	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
Összes költség	3.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók gyűjtött ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 162.Szakmaiság, szakmai tudás
- 163.Ötletesség, kreativitás
- 164.Szakmai nyelv használata
- 165.Önálló feladatvégzés
- 166.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 167.Kommunikáció
- 168.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 26. Húsvét Projekttermékek: teremdekoráció, tojásfestés, húsvéti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
A húsvét ünnepköréhez tartozó ismeretek gyűjtése.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	A húsvét eredetének megismerése, húsvéti hagyományaink, szokásaink, húsvéti ételeink, húsvéti tojások, tojásfestés	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás

			kitartás aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		1.000.-
Élelmiszer alapanyagok		5.000.-
Összes költség	6.000	Ft

4. Projektzárás

A tanulók a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen a tanult ismereteket alkalmazva. A produktum készítése során rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 169.Szakmaiság, szakmai tudás
- 170.Ötletesség, kreativitás
- 171.Szakmai nyelv használata
- 172.Önálló feladatvégzés
- 173.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 174.Kommunikáció
- 175.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 28. Mexikó, Kuba Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Mexikó és Kuba földrajzi fekvése, Mexikóváros, hagyományok, nemzeti kultúra, mexikói konyha, halottak napja Latin- Amerikában Havanna, kubai kultúra, a kubai szivar, Kolumbusz Kristóf	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
Összes költség	2.000	Ft

4. Projektzárás

A tanulók új ismereteiket alkalmazva a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 176.Szakmaiság, szakmai tudás
- 177.Ötletesség, kreativitás
- 178.Szakmai nyelv használata
- 179.Önálló feladatvégzés
- 180.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 181.Kommunikáció
- 182.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 29. Brazília, Argentína
Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, irodalom, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló színes ceruza. filctoll. színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal.
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Brazília és Argentína földrajzi fekvése, hagyományok, Riói karnevál, szamba, capoeira, brazil konyha, brazil sportolók Argentína hagyományai, nemzeti konyha, tangó, Lionel Messi	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		3.000.-
Összes költség	3.000	Ft

4. Projektzárás

A tanulók új ismereteiket alkalmazva a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 183.Szakmaiság, szakmai tudás
- 184.Ötletesség, kreativitás
- 185.Szakmai nyelv használata
- 186.Önálló feladatvégzés
- 187.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 188.Kommunikáció
- 189.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 30. Ausztrália, Új-Zéland Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 30 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az országok földrajzi elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése. Ismeretek gyűjtése az ország híres szülőiteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Ausztrália és Új-Zéland földrajzi fekvése, nemzeti hagyományok, gasztronómia, különleges élővilág, építészeti jellemzők	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoporthormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		2.000.-
Összes költség	2.000	Ft

4. Projektzárás

A tanulók új ismereteiket alkalmazva a projekt végén egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 190.Szakmaiság, szakmai tudás
- 191.Ötletesség, kreativitás
- 192.Szakmai nyelv használata
- 193.Önálló feladatvégzés
- 194.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 195.Kommunikáció
- 196.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL

31. Apró szigetek a nagyvilágban (Madagaszkár, Srí Lanka, Fülöp-szigetek, Tazmánia, Hawaii-szigetek)

Projekttermékek: tábló, dekoráció; nemzeti ételek

Időtartam: 30 óra

A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)

A szigetek elhelyezkedésének, hagyományainak, kultúrájának (zene, irodalom, képzőművészet, tánc), étkezési szokásainak, építészeti jellegzetességeinek megismerése.

Ismeretek gyűjtése az ország híres szülötteiről (irodalom, képzőművészet, sport, építészet stb.), világhírű találmányokról.

Előfeltételek:

Szükséges előzetes ismeretek:

Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/NEM

Szükséges eszközök, alapanyagok:

kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal.

A projekt megvalósítása során felhasznált források:

Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás

<p>Téma feldolgozása játékos, csoportos formában</p>	<p>Madagaszkár, Srí Lanka, Fülöp-szigetek, Tazmánia, Hawaii-szigetek földrajzi elhelyezkedése, hagyományok, kultúra, étkezési szokások, építészeti jellemzők</p>	<p>kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás</p>
<p>A projekt zárása, értékelés</p>	<p>önismeret korábban kitűzött célok ismerete</p>	<p>problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés</p>	<p>csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás kreativitás</p>

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		1.000.-
Összes költség	1.000	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítésekor rögzítik a projekt során szerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 197.Szakmaiság, szakmai tudás
- 198.Ötletesség, kreativitás
- 199.Szakmai nyelv használata
- 200.Önálló feladatvégzés
- 201.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 202.Kommunikáció
- 203.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

PROJEKTEK A DOBBANTÓ PROGRAMBAN
9. ÉVFOLYAM

Projekt megnevezése: 80 NAP ALATT A FÖLD KÖRÜL 32. Ismétlés Projekttermékek: tabló, dekoráció; nemzeti ételek
Időtartam: 48 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások) Mexikóról, Kubáról, Brazíliáról, Argentínáról, Ausztráliáról, Új-Zélandról és a szigetekről (Madagaszkár, Srí Lanka, Fülöp-szigetek, Tazmánia, Hawaii-szigetek) szerzett ismeretek felelevenítése, rendszerezése.
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: kartonpapír, ragasztó, olló, színes ceruza, filctoll, színes papír, hurkapálca, gyurma, főzéshez szükséges alapanyagok, számítógép, projektor, hangfal
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
Internet, szakirodalom (oktatók saját dokumentumai)

1.A projekt részletezése

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció, gondolatébresztés, projektszemlélet kialakítása, célkitűzés megfogalmazása	szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés, szociális kompetencia fejlesztése, csapatépítés	szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés, tanulói reflexió kitöltése, elemzése	összegzés: szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése

Projektelelem	Ismeretek	Készségek, képességek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	korábbi élmények, érzések mozgósítása holisztikus gondolkodás	figyelem kommunikáció tapasztalati összefüggés-megértés gondolkodási képesség szervezési készség előadói készség innováció	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás

			kreativitás
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Az előző projektekben gyűjtött ismeretek játékos feladatokkal történő felelevenítése, rendszerezése	kognitív kompetencia írás-készség szövegértés olvasási készség lényegkiemelés szóbeli kifejező-készség kommunikációs készség logikus gondolkodás számolási készség vizuális- és esztétikai készség manuális készség ritmikai készség térbeli tájékozódás empátia együttműködési készség tolerancia szociális érzékenység	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás aktivitás
A projekt zárása, értékelés	önismeret korábban kitűzött célok ismerete	problémamegoldás együttműködés kreativitás kommunikációs készség előadói készség összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség önkifejezés	csoportnormák elfogadása, betartása társadalmi normák elfogadása, betartása tisztelet együttműködés felelősségtudat elkötelezettség pontosság elfogadás kitartás

			aktivitás kreativitás
--	--	--	--------------------------

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Íróeszközök		-
Élelmiszer alapanyagok		-
Összes költség	-	Ft

4. Projektzárás

A projekt végén a tanulók új ismereteiket alkalmazva egy produktumot készítenek el közösen. A produktum készítése során ismétlik és rögzítik megszerzett ismereteiket.

- Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 204.Szakmaiság, szakmai tudás
- 205.Ötletesség, kreativitás
- 206.Szakmai nyelv használata
- 207.Önálló feladatvégzés
- 208.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 209.Kommunikáció
- 210.Önreflexió

A tanulók folyamatos szóbeli értékelése zajlik ismeretszerzés közben.

FENNTARTHATÓSÁGI PROJEKT

ODM ágazat

- szakma (amennyiben releváns)

Fenntarthatósági projekt tananyagegység

9. évfolyam

Projekt megnevezése: Öko szüreti kerti parti Projekttermék: Meghívó, dekoráció, must, őszi tál
Időtartam: 34 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Megismertetni a tanulókkal a fenntarthatóság fogalmát, jelentőségét. A parti szervezés lépéseinek gyakorlati megvalósítása. A háztartásokban keletkező mindennapi hulladékok újrahasznosításának formái, prioritásai. Környezetvédelmi előírások betartásának ismerete. Kézügyesség és kreativitás fejlesztése. Együttműködési képesség kialakítása.
Előfeltételek: -
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: laptop – projektor, kartonpapír, olló, filctoll, szőlő, dió, sajtok, sütőtök, parafa, szalvéta, dekupázs-ragasztó, csomagolópapír, fém konzerves doboz, befőttes üveg, madzag, teamécses, színes papír, újságpapírok, nylon reklám szatyor, hulladék fa, szög vagy csavar
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
internet

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
-------------------------	---------------	--------------------

Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	Aktivitás, meghallgatás, figyelem koncentráció, memorizálás, motiváció. Gondolatébresztés. Projektszemlélet kialakítása. Célkitűzés megfogalmazása	Szóbeli fejlesztő értékelés
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Aktivitás, kommunikáció, érzékenyítés. Szociális kompetencia fejlesztése. Csapatépítés.	Szóbeli fejlesztő értékelés
Projekt tervezett produktumainak elkészítése	Munkára való nevelés. Kézügyesség fejlesztése. Aktivitás.	Szóbeli fejlesztő értékelés
Zárónap lebonyolítása	Sikeres projektzárás, tanultak gyakorlati alkalmazása, élményalapú pedagógia megvalósítása.	Szóbeli fejlesztő értékelés
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	Tapasztalatcsere, kommunikáció, reális önértékelés. Tanulói reflexió kitöltése, elemzése.	Összegzés: Szóbeli fejlesztő, lezáró értékelés és írásbeli (tanulói reflexió)

2. A projekt bemutatása, részletezése

2.1. A projekt megfelelése a szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Általános és szakmához kötődő kompetenciák
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	Figyelem, kommunikáció, tapasztalati összefüggés-megértés, a gondolkodási képesség. Szervezési készség. Előadói készség! Innováció!	Korábbi élmények, érzések mozgósítása. Holisztikus gondolkodás.	Kognitív kompetencia, gondolkodás, lényegkiemelés, nyelvi kommunikáció, Felelősségtudat, Elkötelezettség, Motiválhatóság, Kezdeményezőkészség
Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Tudásszerző (ismeretszerző, problémamegoldó, alkotó), együttműködő, tartós figyelem. Aktivitás	Témával kapcsolatos korábbi ismeretek, élmények, érzések. Hulladék – szemét! Fenntarthatóság,	Kognitív kompetencia, Szociális kompetencia, Kapcsolatteremtő készség, alkotóképesség, koncentráció, Felelősségtudat

		újrahasznosítás, „ÖKO”, környezetbarát. Borkészítés folyamata. (mustgáz)	Kitartás, Pontosság Önállóság, Terhelhetőség, Környezet és egészségtudatos magatartás, Stressz tűrő képesség
Projekt tervezett produktumainak elkészítése	Tudásszerző (ismeretszerző, problémamegoldó, alkotó), együttműködő. Esztétikai és kifejező képesség. Önálló munkavégzés. Manuális képesség (Kézügyesség). Vezetési képesség.	Munkaszervezési ismeretek. A felhasznált anyagok tulajdonságainak ismerete. Gyakorlati munkafolyamatok alkalmazása. Balesetvédelmi ismeretek.	Kognitív kompetencia, Kapcsolatteremtő készség, Segítőkészség, alkotóképesség, koncentráció, Felelősségtudat Kitartás, Pontosság, Környezet és egészségtudatos magatartás, Önállóság, Terhelhetőség, Stressz tűrő képesség
Zárónap lebonyolítása	Problémaérzékenység és problémamegoldás. Együttműködés. Kreativitás. Kommunikáció	Terítési – tálalási ismeretek. Dekorálás. Felszolgálati ismeretek.	Kognitív kompetencia, Udvariasság, segítőkészség, koncentráció, Felelősségtudat Kitartás, Pontosság, Önfegyelem, Stressz tűrő képesség
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	Előadói készség fejlesztése. Összehasonlító (analizáló, szintetizáló) képesség. Önkifejezés. Kommunikáció.	Önismeret, empátia. Korábban kitűzött célok ismerete.	Kognitív kompetencia, gondolkodás, lényegkiemelés. Nyelvi kommunikáció.

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Fenntarthatóság	2

Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Fenntarthatóság	12
Projekt tervezett produktumainak elkészítése	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Fenntarthatóság	14
Zárónap lebonyolítása	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Fenntarthatóság	4
Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	Alapvető készségek és kompetenciák fejlesztése, Pályaorientáció	Fenntarthatóság	2
Összesen:			34 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége (csoportra, projektre vonatkoztatva)

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Lampion (fém, üveg, szalvéta)	30	6.600,-
színes zászlófüzér	8	0,-
poháralátét	30	5.600,-
ajándékdoboz színes kartonból, üveg	30	5.200,-
tányéralátét	30	2000,-
virágtartó talicska	1	3.000,-
must	12	6.000,- (aktuális piaci ár)
sajttál, bon-bon, szőlő, dió, sütőtök	2	15.000,-
Összes költség		43.400 Ft

4. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés

- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 211.Szakmaiság, szakmai tudás
- 212.Szakmai nyelv használata
- 213.Ötletesség, kreativitás
- 214.Önálló feladatvégzés
- 215.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 216.Kommunikáció
- 217.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

A FENNTARTHATÓSÁGI PROJEKT MENETE

Sorszám	A projekt elemei	Foglalkozás típusa	Munkafolyamat	Projekt – elemek óraszám
1.	Projekt ismertetése, feladatok kiosztása	Csoport munka, egyéni munka	1. Célkitűzés, ötletek összegyűjtése, motiváció 2. Ráhangelődés, vázlatok készítése, végleges vázlatok kiválasztása	2
2.	Téma feldolgozása játékos, csoportos formában	Csoport munka	1. Meghívó készítése 2. Fogalmak rendszerzése – téma: Hulladék – szemét! Fenntarthatóság,	12

			<p>újrahasznosítás, „ÖKO”, környezetbarát. Borkészítés folyamata. (mustgáz)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Hulladék – teszt 4. Hulladék számoló 5. Activity 6. Készítsünk udvari játékot hulladékból 7. Játékok kipróbálása 8. Komment – Riport készítése 9. Szemét-hulladék válogatása 10. Rajzolj logót 11. Föld kvíz - társasjáték 12. A játékok tanulói reflexiói 	
3.	Projekt tervezett produktumainak elkészítése	Csoport munka, egyéni munka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Csillagfürt – produktumok megbeszélése, anyagszükséglet meghatározása (1) 2. Lampionok készítése (3) 3. Zászlófüzér készítése (1) 4. Virágtartó talicska elkészítése (előkészített alapanyagokból) (2) 5. Pohár és tányéralátért, ajándékdoboz elkészítése (2) 6. Must készítés, palackozás (2) 7. Sajttál, bon-bon készítés (3) 	14
4.	Zárónap lebonyolítása	Csoport munka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kerti parti helyszínének berendezése az elkészített dekorációs elemekből (2) 2. Kerti parti lebonyolítása, vendégfogadás 	4
5.	Értékelés: Önreflexió (egyéni és csoportos)	Csoport munka, egyéni munka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tanulói reflexió 2. Összefoglaló, fejlesztő értékelés 	2

Turizmus-vendéglátás ágazat
Pincér szakma (amennyiben releváns)
Turizmus-vendéglátás alapozás tananyagegység
I/9. évfolyam

Projekt megnevezése: Turisztikai attrakció ajánlása és bemutatása Projekttermék: PPT bemutató
Időtartam: 14 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
A tanuló az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, Power Point program használatával készíti el.
Előfeltételek: nincs
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: számítógép
A projekt megvalósítása során felhasznált források:
internetes böngésző használata

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Turisztikai attrakció kiválasztása	Az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által egy turisztikai attrakció kiválasztása.	szóban
Turisztikai attrakció nevezetességeinek bemutatása	A kiválasztott turisztikai attrakció nevezetességeinek rövid bemutatása, ajánlása.	szóban és érdemjeggyel
Szálláshely keresése és bemutatása	A kiválasztott településen egy tetszőlegesen választott szálláshely részletes bemutatása.	szóban és érdemjeggyel
A turisztikai attrakció felkeresése	A turisztikai attrakció szervezett formában történő megtekintése.	szóban
PPT bemutató elkészítése	PPT bemutató elkészítése, mely tartalmazza a turisztikai attrakció bemutatását, fényképekkel történő illusztrálását, a turisztikai attrakció településén kiválasztott szálláshely bemutatását.	szóban és érdemjeggyel

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapképzés szakmai követelményeinek

Projektneve	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Prezentációs program használata.
	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai	Instrukció alapján részben önállóan		

	kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket szálláshelyen található vendéglátó üzletekről	Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök			
IKT a vendéglátásban	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

				adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat	
--	--	--	--	--	--

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
IKT a vendéglátásban	Digitális eszközök a turizmusban	A turizmus és a szálláshelyszolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai	2
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	A turisztikai és szálláshelyi alapismeretekben belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről. A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az	12

		<p>oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével. A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven.</p> <p>Turisztikai termékek hazai trendjei Egészségturizmus Kulturális turizmus Bor- és gasztronómiai turizmus Hivatásturizmus Rendezvényturizmus Aktív és természeti turizmus A szálláshelyek csoportosítása és minősítése A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)</p> <p>A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök Szálláshelyek ellátási</p>	
--	--	--	--

		tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök.	
Összesen:			14 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége
(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Turisztikai attrakció megtekintése	1 alkalom, kb. 15 fő	45 e Ft
Összes költség	45 e Ft	

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Napi munkatevékenység e során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
2.	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátásturisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
3.	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.
4.	Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét

	rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.			(rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).
--	---	--	--	--

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

218.Szakmaiság, szakmai tudás

219.Szakmai nyelv használata

220.Ötletesség, kreativitás

221.Önálló feladatvégzés

222.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

223.Kommunikáció

224.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

Turizmus-vendéglátás ágazat
Pincér-vendégtéri szakember szakma (amennyiben releváns)
Pincér-vendégtéri szakember középszintű képzés tananyagegység
II/10. évfolyam

Projekt megnevezése: Boldog Karácsonyt! Projekttermék: Karácsonyi menü – terítés, felszolgálás
Időtartam: 22 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
<p>Az adventi hetek, a karácsonyvárás egyik legjelentősebb ünnepi időszakunk az év során. Elmélyülünk, átgondoljuk mindennapjainkat. Egy kicsivel többet foglalkozunk a szeretettel, a családdal, az otthon melegével. Fontosabbá válnak azok a dolgok, amelyek mellett a szürke hétköznapi életünk rohanó életmódunk miatt, de minden nap gondolnunk kellene rá. Ezeket az értékeket minden korosztályban erősíteniünk kell.</p> <p>Célok:</p> <ul style="list-style-type: none">- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése
Előfeltételek: nincs
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: Pincér kabinet eszközei, berendezési Dekorációs alapanyagok

A projekt megvalósítása során felhasznált források:
https://www.agraroldal.hu/magyar-karacsonyi-szokasok.html
https://www.mindmegette.hu/kategoria/alkalom/karacsonyi-etelek/
SchnitTa Egyesület: Új Schnitta

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	szóban
Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	szóban és érdemjeggyel
Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	szóban
Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi terítés, az ételek felszolgálása	Három fogásos karácsonyi ebédhez terítés, felszolgálás.	szóban és érdemjeggyel

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvényszervezési ismeretek	Irányítással, részben önállóan megtervezi a	Ismeri a különböző	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT

	különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén	rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.		lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	eszközöket, valamint szoftvereket.
	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	
	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét,	Instrukció alapján részben önállóan		

		folyamatát, szabályait.			
Vendégtéri ismeretek	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálat általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálat általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve sültés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
	Lebonyolítja a felszolgálatot a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizetése ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.

	folyamatának lebonyolítása során.	módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.			
Étel és italismeret	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások,	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek,	Instrukció alapján részben önállóan	számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	

	saláták, dresszinge- k, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge- k, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.		
	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávé- különlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan	
	Kevert italokat, kávét, kávékülönlegessége- ket és teákat készít az	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegesség	Instrukció alapján részben önállóan	

	italok készítésének szabályai szerint.	ek, teák készítésének szabályait.			
Értékesítési ismeretek	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek	A rendezvények típusai, fajtái	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezesek, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja.	3
	Az értékesítés folyamata	Felhasználás általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek	

		Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás	
	Kommunikáció a vendéggel	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	
	A rendezvény lebonyolítása	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és	

		kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)	
Vendégtéri ismeretek	Felszolgálati ismeretek	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	2
	A felszolgálat lebonyolítása	Felszolgálati módok, a felszolgálat menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálat	
Étel és italismeret	Ételkészítési ismeretek	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingekek, főételek, befejező fogások	13,5
	Italok ismerete és felszolgálatuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek,	

		jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	
	Az italok készítésének szabályai	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	
Értékesítési ismeretek	A bankettkínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	2
Összesen:			20,5 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Karácsonyi menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Karácsonyi forgatag költségei	1 alkalom	30 e Ft
Mézeskalács készítés költségei	200 db	10 e Ft
Karácsonyi dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
Szaloncukor készítés költségei	200 db	10 e Ft
Összes költség	120 e Ft	

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését. Szakszerűen kezeli a pulti és éttermi gépeket.	Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2.	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
3.	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-protokoll szabályoknak megfelelően.	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzőekenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.
4.	Felhasználást végez a különböző felszolgálati módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az	Ismeri a felszolgálati módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálati szabályokat.	Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.

	ételeket, italokat a vendégek asztalához.			
5.	A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján
6.	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
7.	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.

8.	Napi munkatevékenység ét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető élelmiszer biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.
----	---	---	--	---

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projektervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 225.Szakmaiság, szakmai tudás
- 226.Szakmai nyelv használata
- 227.Ötletesség, kreativitás
- 228.Önálló feladatvégzés
- 229.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 230.Kommunikáció
- 231.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

Turizmus-vendéglátás ágazat
Pincér-vendégtéri szakember szakma (amennyiben releváns)
Pincér vendégtéri szakember – középszintű képzés -tananyagegység
III/11. évfolyam

Projekt megnevezése: Kellemes Húsvéti Ünnepeket! Projekttermék: Húsvéti menü
Időtartam: óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Húsvéti szokások, hagyományok, hiedelmekkel kapcsolatos ismeretek megszerzése. Víz, tojás, húsvéti ételek a néphagyomány alapján, mint mágikus varázserővel rendelkező elemek megismerése. Öltözködés, vendégvárás, locsolkodási szokásaink ismerete. Célok: <ul style="list-style-type: none">- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: Pincér kabinet eszközei, berendezési Dekorációs alapanyagok

A projekt megvalósítása során felhasznált források:

<https://www.mindmegette.hu/valogatas/klasszikus-husveti-receptek-965/>
https://www.elerhetootthon.hu/blog/ismert-es-kevesbe-ismert-husveti-szokasok-es-hagyomanyok/?gclid=CjwKCAjwvuGJBhB1EiwACU1AieV7Q2oXUWgoRgqomqAa-9VpQwBTC2LOMEgoS3Bz0FsXOD8XnZZyehoCMOQAQAvD_BwE

Schintta Egyesület: Új Schintta

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	szóban
Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	szóban és érdemjeggyel
Húsvéti terítés, a menü felszolgálása	Húsvéti terítés elkészítése, majd a húsvéti menü felszolgálása.	szóban és érdemjeggyel

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez**2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek**

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Rendezvényszervezési ismeretek	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT eszközöket, valamint szoftvereket.

	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal.	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait	Instrukció alapján részben önállóan	helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	
	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerőszükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendégtéri ismeretek	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-	Átfogó ismeretekkel rendelkezik	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel,	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és

	<p>ítalt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.</p>	<p>felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.</p>		<p>kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>annak a konyha, illetve süntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.</p>
	<p>Lebonyolítja a felszolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>		<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>

		gyakorlatban alkalmazandó menetéről.			
Étel és italismeret	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások és hagyományos és	Instrukció alapján részben önállóan	ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	

		modern készítési módjairól.			
	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és felszolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Értékesítési ismeretek	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés,	Digitális tananyagot használ, az internetet

	választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.			nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési képesség, felkészültség, önfejlesztés.	tanulásra, önjeljesztésre használja.
--	---	--	--	--	---

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Rendezvényszervezési ismeretek	A rendezvények típusai, fajtái	A vendégfogadás szabályai Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezesek, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények Rendezvények protokollja.	2
	Az értékesítés folyamata	Felszolgálat általános szabályai Üzletnyitás előtti előkészületek Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás	
	Kommunikáció a vendéggel	Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása	

		Etikett és protokoll szabályok Megjelenés Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése	
	A rendezvény lebonyolítása	Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése Gépek üzembe helyezése Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása) Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszítkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)	
Vendégtéri ismeretek	Felszolgálati ismeretek	A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás	2

	A felszolgálás lebonyolítása	Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás	
Étel és italismeret	Ételkészítési ismeretek	Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszings, főételek, befejező fogások	12
	Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai	Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok	
	Az italok készítésének szabályai	Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése	
Értékesítési ismeretek	A bankettkínálat kialakításának szempontjai	Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége	2
Összesen:			18 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Húsvéti menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Húsvéti dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
Összes költség	70 e Ft	

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket, beüzemeli és kezeli a vendéglátó üzlet gépeit.	Ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését. Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket.	Precízen, szakszerűen, pontosan végzi a napi feladatát.	Önállóan megítéli a gépek, eszközök működőképességét, használhatóságát, szükség esetén karbantartja vagy karbantartatja azokat.
2.	Előkészíti a vendégteret a vendég fogadására, kialakítja a "mise en place"-t.	Ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, a terítés szabályait.		Önállóan és a szakmai szabályok figyelembevételével képes az étterem és a terítéshez szükséges eszközök előkészítésére.
3.	Fogadja a vendégeket, helyre kíséri, leülteti az etikett-	Ismeri a vendégfogadás, az ültetés szakmai szabályait.	A vendégeket udvariasan fogadja, előzékenyen viselkedik velük.	A vendéglátó üzletbe érkező vendégeket önállóan fogadja, felméri a vendégek igényeit.

	protokoll szabályoknak megfelelően.			
4.	Felszolgálat végez a különböző felszolgálási módok és az egység igényeinek figyelembevételével. Előkészíti a felszolgáláshoz szükséges eszközöket, elkészíti az italokat, majd szakszerűen kiviszi az ételleket, italokat a vendégek asztalához.	Ismeri a felszolgálási módokat, az étel- és italkészítési és felszolgálási szabályokat.	Szem előtt tarja a vendégek igényeit, precízen végzi munkáját, törekszik a vendégek felmerülő igényeinek kielégítésére, kérdéseikre szakszerűen és udvariasan válaszol.	Önállóan képes alkalmazni a felszolgálás szabályait, munkáját tisztán és gyorsan végzi, az esetlegesen felmerülő saját hibáit gyorsan korrigálja.
5.	A vendégekkel magyar és legalább egy idegen nyelven kommunikál, folyamatosan figyelemmel kíséri a vendégek igényeit.	Ismeri a vendégtéri protokoll szabályait, legjobb tudása szerint igyekszik megfelelni a vendégek elvárásainak. Ismeri a szóbeli és írásbeli kommunikáció rá vonatkozó előírásait, legalább egy idegen nyelven a szakmai szókincset.	Udvariasan reagál a felmerülő kérdésekre, szakszerűen, szabálykövetően, tisztelettudóan kommunikál szóban és írásban magyar és legalább egy idegen nyelven.	Betartja a protokoll szabályait, önállóan kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven. Instrukció alapján hivatalos levelet fogalmaz és formáz hagyományos és elektronikus formában tartalmi és formai szabályok alapján
6.	Rendet tart üzemelés közben, munkakörnyezetében betartja a környezetvédelmi előírásokat.	Ismeri a munkakörnyezetét, a rá vonatkozó környezetvédelmi szabályzatokat.	Hajlandó a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Munkatársaival folyamatosan együttműködik a környezetük megóvása érdekében. Betartja a környezetvédelemre

				vonatkozó előírásokat, az üzletvezető utasításait.
7.	Megszervezi és lebonyolítja a különböző rendezvényeket a megrendelő igényei alapján.	Ismeri a rendezvényszervezés alapjait, a beszállítókkal való kapcsolattartás protokollját.	Munkája során törekszik a tökéletes kivitelezésre, rugalmasan és legjobb tudása szerint kezeli a felmerülő problémás szituációkat.	Kollégáival szoros együttműködésben tervezi meg és bonyolítja le a rendezvényeket. A rá bízott feladatokat teljes felelősséggel végzi el a rendezvény sikeressége céljából.
8.	Napi munkatevékenység ét munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírások, és az alapvető ételkészítés biztonsági szabályok alapján végzi.	Ismeri a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető ételkészítéssel kapcsolatos ismeretekkel.	Szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végzi munkáját. Elkötelezett a saját, a munkatársi és a vendégek testi épségének és egészségének megőrzésére.	A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja, azokat betartatja, ellenőrzi.

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

232.Szakmaiság, szakmai tudás

233.Szakmai nyelv használata

234.Ötletesség, kreativitás

235.Önálló feladatvégzés

236.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

237.Kommunikáció

238.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

Turizmus-vendéglátás ágazat
Szakács szakma (amennyiben releváns)
Szakács – középszintű képzés tananyagegység
II/10. évfolyam

Projekt megnevezése: Boldog Karácsonyt! Projekttermék: Karácsonyi menü
Időtartam: 22 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
<p>Az adventi hetek, a karácsonyvárás egyik legjelentősebb ünnepi időszakunk az év során. Elmélyülünk, átgondoljuk mindennapjainkat. Egy kicsivel többet foglalkozunk a szeretettel, a családdal, az otthon melegével. Fontosabbá válnak azok a dolgok, amelyek mellett a szürke hétköznapi életünk rohanó életmódunk miatt, de minden nap gondolnunk kellene rá. Ezeket az értékeket minden korosztályban erősíteniünk kell.</p> <p>Célok:</p> <ul style="list-style-type: none">- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? <u>IGEN/NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: tankonyhai alapanyagok, élelmiszerek tankonyhai gépek, berendezések, eszközök

A projekt megvalósítása során felhasznált források:
https://www.agraroldal.hu/magyar-karacsonyi-szokasok.html
Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay: Ételkészítési ismeretek
https://www.mindmegette.hu/kategoria/alkalom/karacsonyi-etelek/

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	szóban
Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	szóban és érdemjeggyel
Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	szóban
Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	szóban és érdemjeggyel
Karácsonyi menü elkészítése	Három fogásos karácsonyi ebéd elkészítése.	szóban és érdemjeggyel

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapkutatás szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához	

		az előkészítő műveleteket.		szükséges eszközöket,	
	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit	Teljesen önállóan	és alapanyagokat, ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A	
	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	higiéniiai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	Információszerzés online forrásokból
	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen betartja a	
	Használja a sütő- és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
	Használja a konyhában	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		

	használatos gépeket és berendezéseket.				
	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan		
	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
	Éttermi igényeknek megfelelő tányérdesszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.	Teljesen önállóan		

Ételek tálalása	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Előkészítés	<p>A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.</p> <p>Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.</p> <p>Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás.</p> <p>Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.</p> <p>A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a</p>	3

		darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.	
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	<p>Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés</p> <p>Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás</p> <p>Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés</p> <p>Fűszerezés, ízesítés</p>	
	Sűrítési eljárások	<p>A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával – keményítők használata – egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait – az étel sűrítése saját anyagával 	

		<ul style="list-style-type: none"> – sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj) – sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel – burgonyával történő sűrítés 	
	Bundázási eljárások	<p>A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta 	
	Mártások	<p>A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:</p> <ul style="list-style-type: none"> – francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése – az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása – hideg mártások előállítása – egyéb meleg mártások készítése 	
	Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek	<p>A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi</p>	

		felhasználás miatt (beforrálás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítünk.	
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	Kéziszerszámok	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	2
	Főző- és sütőberendezések	Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).	

	Hűtő- fagyasztóberendezések	és	A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.	
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Főzés		A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.	13,5
	Gőzölés		A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízelet. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő	

		táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.	
	Párolás	A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.	
	Sütés I.	A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.	
Ételek tálalása	Szezonális alapanyagok használata	Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.	2
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek	A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat,	

		<p>tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendszeresen és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon.</p>	
--	--	---	--

		Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalást.	
	Alkalmi menük összeállítása	Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.	
Összesen:			20,5 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége
(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Karácsonyi menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Karácsonyi forgatag költségei	1 alkalom	30 e Ft
Mézeskalács készítés költségei	200 db	10 e Ft
Karácsonyi dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
Szaloncukor készítés költségei	200 db	10 e Ft
Összes költség	120 e Ft	

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Napi munkatevékenység e során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
2.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
3.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus tevékenységeire vonatkozó munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
4.	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

5.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
6.	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
7.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére.	Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ. Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
8.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munkaés balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét,	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinteni, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.

			gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	
--	--	--	---	--

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

239.Szakmaiság, szakmai tudás

240.Szakmai nyelv használata

241.Ötletesség, kreativitás

242.Önálló feladatvégzés

243.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

244.Kommunikáció

245.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

Turizmus-vendéglátás ágazat
Pincér-vendégtéri szakember szakma (amennyiben releváns)
Szakács – középszintű képzés tananyagegység
III/11. évfolyam

Projekt megnevezése: Kellemes Húsvéti Ünnepeket! Projekttermék: Húsvéti menü
Időtartam: 12 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Húsvéti szokások, hagyományok, hiedelmekkel kapcsolatos ismeretek megszerzése. Víz, tojás, húsvéti ételek a néphagyomány alapján, mint mágikus varázserővel rendelkező elemek megismerése. Öltözködés, vendégvárás, locsolkodási szokásaink ismerete. Célok: <ul style="list-style-type: none">- Fontos nemzeti és vallási múltunkból eredő hagyományaink, népszokásaink megismertetése, felelevenítése, megszerettetése- A tanulókon keresztül a szülők életmódjára, lelkére, nevelésére is hatással lehetünk- A tanulók finommotorikájának, szépérzékének, fantáziájának fejlesztése- A tanulók szociális-, érzelmi-, motoros- és értelmi képességeinek fejlesztése
Előfeltételek: Nincs
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: tankonyhai eszközök, berendezések, tankonyhai alapanyagok
A projekt megvalósítása során felhasznált források: https://www.mindmegette.hu/valogatás/klasszikus-husveti-receptek-965/

https://www.elerhetőthon.hu/blog/ismert-es-kevesbe-ismert-husveti-szokasok-es-hagyományok/?gclid=CjwKCAjwvuGJBhB1EiwACU1AieV7Q2oXUWgoRgqomqAa-9VpQwBTC2LOMEgoS3Bz0FsXOD8XnZZyehoCMOQAQAvD_BwE

Lukács-Orosikó-Sándor-Zsolnay: Ét elkészítési ismeretek

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	szóban
Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	szóban és érdemjeggyel
Húsvéti hidegtál elkészítése	Húsvéti hidegtál elkészítése.	szóban és érdemjeggyel

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság felelősség mértéke és	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	Pékárakat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai	

				szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat.	
	Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti összefüggéseket.	Teljesen önállóan	Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
	Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		
	Éttermi igényeknek megfelelő	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez	Teljesen önállóan		

	tányérdesszerteket kreál.	szükséges technológiákat és alapanyagokat és ezeket képes összepárosítani.			
Ételek tálalása	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Pékáruk és cukrászati alapismeretek	A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnék alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnék.	2
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.	2
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Sütés II.	Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben): <ul style="list-style-type: none"> – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok – Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne) – Édes vagy sós tészták (pl. aranyaluska, kenyér, pékáru) – Melegen füstölés – Serpenyőben elkezdett sütés befejezése A tanulók megtanulják	12

		beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.	
	Cukrászat	A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat: – Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták) – Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek – Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek) – Édes és sós töltelékek – Habok (mousse, habosított ganache, espuma) – A fagylalkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita) – Édes felfújtak, pudingok – Mártások, öntetek	
	Ételkészítés árukosárból	A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a	

		<p>rendelkezésre álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyagismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.</p>	
Ételek tálalása	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők	<p>Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.</p>	2
	Büfék összeállítása és tálalása	<p>Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.</p>	

	Kalkuláció összeállítása	A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonális vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.	
Összesen:			18 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége
(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Húsvéti menü elkészítésének költsége	1 alkalom, kb. 30 fő	60 e Ft
Húsvéti dekoráció készítésének költségei	100 db	10 e Ft
Összes költség	70 e Ft	

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Napi munkatevékenység e során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
2.	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
3.	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus tevékenységeire vonatkozó munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
4.	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.

5.	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
6.	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
7.	Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére.	Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ. Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
8.	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét,	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinteni, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.

			gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	
--	--	--	---	--

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

246.Szakmaiság, szakmai tudás

247.Szakmai nyelv használata

248.Ötletesség, kreativitás

249.Önálló feladatvégzés

250.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

251.Kommunikáció

252.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

KERESKEDELEM
Kereskedelmi értékesítő
Kereskedelmi értékesítő – középszintű képzés tananyagegység

1/9. évfolyam

Projekt megnevezése: Első vállalkozásom Projekttermék: Fiktív vállalkozás létrehozása
Időtartam: 32 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
<p>Az üzleti vállalkozás társadalmi szükséglet kielégítésére irányuló tevékenység, profit realizálása céljából.</p> <p>Az üzleti vállalkozás legátfogóbb ismertető jegyei:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> a kitűzött célok megvalósítására magas fokú döntési szabadság, autonómia mellett kerül sor,<input type="checkbox"/> az üzleti tevékenység profitorientált,<input type="checkbox"/> a tevékenység bizonytalansági tényezők fennállása, azaz kockázat mellett folyik. <p>A vállalkozó olyan személyiség, aki egy vállalkozást felelősségteljesen alapít, irányít, miközben személyes kockázatot vállal.</p> <p>A projekt célja a vállalkozási formák megismertetése a diákokkal, mely alapján egy általuk választott vállalkozási formában alapítanak céget, ahol legalább egy munkatárssal dolgoznak együtt.</p>
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: 15 db tablet (internet elérhetőséggel) 1 db projektor 5db nyomtató (színes) 5 db PC (internet elérhetőséggel) 5 csomag fénymásoló papír

15 db karton 15 db filc toll
A projekt megvalósítása során felhasznált források:

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)	Keressen magyar és külföldi vállalkozásokat az interneten, ismerje meg azok profilját, valamint a vállalkozási formáit. Ismertesse az osztálytársakkal melyik magyar és melyik külföldi cég volt számára legérdekesebb.	Érdemjegy
Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása	Ismerje meg a vállalkozási formákat. Válasszon ki egy vállalkozási formát!	Érdemjegy
Jogi alapismeretek értelmezése pl.: nyitási engedélyek...stb	Ismerje meg egy vállalkozás indításához szükséges engedélyeket, azok igénylésének módját. Válassza ki a számára szükségeseket.	Érdemjegy
Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.	Ismerje meg a kereskedelmi tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Érdemjegy
Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.	Ismerje meg egy álláshirdetés feladásának módjait, határozza meg az elvárásait/követelményeit a munkatársakkal szemben. Ismerje meg az önéletrajz és motivációs levél típusait. Készítse el a vállalkozása álláshirdetését!	Érdemjegy
A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú	Szervezze meg a állásinterjút, illetve bonyolítsa le szituációs gyakorlatban.	Érdemjegy

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapképzés szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)	Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció eszközeit.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal és instrukciók szerint felhasználja ezeket.	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Információ gyűjtése, felhasználása
Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása	Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás
	Esettanulmányokon keresztül feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb kategóriáit, jellemzőit.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az állami költségvetés alakulását.	Törekszik az állami költségvetés bevételeinek és kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	
Jogi alapismeretek értelmezése pl.: nyitási engedélyek...stb	A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás

<p>Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.</p>	<p>Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.</p>	<p>Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.</p>	<p>Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.</p>	<p>Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>
<p>Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.</p>	<p>Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).</p>	<p>Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).</p>	<p>Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.</p>	<p>Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.</p>	<p>Információ gyűjtése, felhasználása, tárolása; Digitális, internet alapú kommunikáció; Digitális tartalmak létrehozatala;</p>
<p>A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú</p>	<p>Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.</p>	<p>Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.</p>	<p>Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.</p>	<p>Képviseli és tudatosan alkalmazza szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)	Digitális alkalmazások	Digitális alkalmazások	4,5 óra
Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása	Gazdasági ismeretek	Gazdasági alapfogalmak A háztartás gazdálkodása A vállalat termelői magatartása	12 óra
Jogi alapismeretek értelmezése pl.: nyitási engedélyek...stb	Vállalkozások működtetése	A vállalkozások gazdálkodása	4 óra
Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.	Munkavállalói ismeretek	Munkajogi alapismeretek	1 óra
Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.	Digitális alkalmazások	Digitális alkalmazások	4,5 óra
A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú	Üzleti kommunikáció	Az értékesítő szerepe	6 óra
Összesen:			32 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Fénymásoló papír	5	5 000 Ft
Összes költség		5000 Ft

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
---------	-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------

1.	Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a köztük lévő kapcsolatokat (pl. pénz és piac kapcsolatrendszer)	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdasági szereplők közötti kapcsolatrendszer
4.	Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típust tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására.
7.	A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.
9.	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.	Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.	Képviseli és tudatosan alkalmazza szituációhoz igazítottan a kulturált kapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.	Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját
10.	Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot készít és formáz (pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit. Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).	Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.	Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló javítására.
11.	Az ágazathoz tartozó témában	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, online kommunikáció	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott

	információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	eszközeit.		céllal és instrukciók szerint felhasználja ezeket.
13.	Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozik a mindennapokban.	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.	Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 253.Szakmaiság, szakmai tudás
- 254.Szakmai nyelv használata
- 255.Ötletesség, kreativitás
- 256.Önálló feladatvégzés
- 257.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 258.Kommunikáció
- 259.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

KERESKEDELEM
Kereskedelmi értékesítő
Kereskedelmi értékesítő – középszintű képzés tananyagegység
2/10. évfolyam

Projekt megnevezése: Első vállalkozásom termékkatalógusa Projekttermék: Termékkatalógus
Időtartam: 32 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
Az előző tanévben megalapított fiktív vállalkozás termékkatalógusának elkészítése. A katalógus dizájnya kéz a kézben jár a márkaidentitással. A jó katalógus segíthet hatékonyan és megkülönböztethető módon bemutatni a termékeket vagy szolgáltatásokat, ami az eladás növekedéséhez vezet. Hiába csúcsminőségű a termék, ha a katalógus nem jól van megtervezve, a lehetőségek jelentősen korlátozva lesznek. „A jól megtervezett katalógus érzelmeket vált ki az olvasóból és felébreszti benne a termék vagy szolgáltatás iránti vágyakozást.”
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok: 15 db tablet (internet elérhetőséggel) 1 db projektor 5db nyomtató (színes) 5 db PC (internet elérhetőséggel) 5 csomag fénymásoló papír 15 db karton 15 db filc toll
A projekt megvalósítása során felhasznált források:

1.A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Árrendszerek megismerése	Ismerjék meg a főbb árrendszereket a diákok.	Érdemjegy
Árufőcsoportok megismerése	Ismerje meg az árufőcsoportokat, tudjon minden csoporthoz legalább 3-3 konkrét terméket felsorolni. Legalább 5 termékcsoporthoz tartozó termékek kiválasztása a termékkatalógus készítéséhez.	Érdemjegy
Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés	Ismerje meg a kereskedelemben előforduló kockázatok, mely alapján a döntését vagy megerősíti, vagy megváltoztatja a kiválasztott termékcsoporthoz/ termékekre vonatkozóan.	Érdemjegy
Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)	Megismeri, hogy milyen módjai vannak a nem személyes eladásösztönzésnek.	Érdemjegy
Termékkatalógus elkészítése (Digitálisan és papír alapon)	Számítógéppel elkészíti a termékkatalógust, képekkel, termékbemutató leírásokkal, árakkal.	Érdemjegy

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapképzés szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árrendszerek megismerése	Tájékoztatja a fogyasztót az áru		Teljesen önállóan	Felelősségtudat,	Információ gyűjtése, felhasználása

<p>Árufőcsoportok megismerése</p>	<p>használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban. Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban. Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről. Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a egyes iparcikkek használati és kezelési útmutatójában szereplő jelölésekről. Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.</p>	<p>Ismeri az árucímkénkötelezően feltüntetendő jelöléseket. Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket. Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit. Ismeri a egyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.</p>		<p>szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás</p>	<p>Információ gyűjtése, felhasználása</p>
--	---	---	--	---	---

<p>Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés</p>	<p>A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré-be tartozó feladatokat.</p>	<p>Ismeri a munkakö-rébe tartozó felada-tokat és az utasítá- sok hierarchiájánakrendjét.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Felelősségtudat, szabályok és össze- függések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás</p>	<p>Információ gyűjtése, felhasználása Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>
<p>Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)</p>	<p>Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl. Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.</p>	<p>Ismeri a vásárlói döntést befolyásolótényezőket. Ismeri a marketing- kommunikáció elemeit</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>
<p>Termékkatalógus elkészítése (Digitálisan és papír alapon)</p>	<p>Kezeli a készlet-nyilvántartó szoft-vert, elektronikus levelet ír. Webböngészőt és az online kereskede- lemben alkalmazott programokat hasz- nálja.</p>	<p>Ismeri a munkájá- hoz szükséges digi- tális kommunikációsabályait és eszkö-zeit.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.</p>	<p>Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás</p>

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Árrendszerek megismerése	Termékismeret és - forgalmazás	Árrendszerek	2 óra
Árufőcsoportok megismerése	Termékismeret és - forgalmazás	Árufőcsoportok bemutatása	15 óra
Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés	Üzlet működtetése	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázat értékelés	5 óra
Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)	Üzleti kommunikáció	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	4 óra
Termékkatalógus elkészítése (Digitálisan és papír alapon)	Üzleti kommunikáció	Digitális kommunikáció	6 óra
Összesen:			32 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Tablet (internet elérhetőséggel)	15	300 000 Ft
Projektor	1	50 000 Ft

Nyomtató (színes)	5	20 000 Ft
Laptop (internet elérhetőséggel)	5	150 000 Ft
Fénymásoló papír	5	5 000 Ft
Összes költség		525 000 Ft

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
20	Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különbözőértékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korrigálja hibáit.
23	Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatosan, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális helyzetekben munkatársi, vezetői segítségvesztés igénybe.

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése
-

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

- 260.Szakmaiság, szakmai tudás
- 261.Szakmai nyelv használata
- 262.Ötletesség, kreativitás
- 263.Önálló feladatvégzés
- 264.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek
- 265.Kommunikáció
- 266.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

KERESKEDELEM
Kereskedelmi értékesítő
Kereskedelmi értékesítő – középszintű képzés tananyagegység
3/11. évfolyam

Projekt megnevezése: Tegyük a kirakatba Projekttermék: Berendezett kirakat
Időtartam: 32 óra
A projekt céljának meghatározása (dokumentáció, képek, ábrák, leírások)
<p>Az árubemutató alapvető célja az, hogy a vevő első kézből megtapasztalhassa, hogy a termék, amit megvenni készül, milyen minőségű – árutól függően milyen a tapintása, illata illetve íze.</p> <p>A mai internet alapú világban a vásárlásaink egyre nagyobb hányadát bonyolítjuk le a világhálón keresztül, és így a vevő-áru kapcsolat a tranzakció előtt és alatt hiányzik. Az árubemutató jelentősége abban rejlik, hogy pótolja ezt a hiányosságot. A legtöbb vásárló maga szereti kiválogatni a sárgabarackot a zöldségesnél, és az árubemutatóon alapuló értékesítés erre a fogyasztói igényre épít.</p> <p>A leggyakrabban használt árubemutatói módszer a kirakat alkalmazása vagy saját vitrinben vagy közterületre történő kipakolás formájában. A tanulók feladata egy tetszőleges árucsoportból kirakat berendezése. Fontos szempont, hogy a diákok az árubemutató során specifikus termékeket is bemutassanak, valamint kövessék a fogyasztói trendeket.</p>
Előfeltételek:
Szükséges előzetes ismeretek: Szükséges-e a projekt elkezdésekor bemenetei mérés az előfeltételek meglétéről? IGEN/ <u>NEM</u>
Szükséges eszközök, alapanyagok:
A projekt megvalósítása során felhasznált források:

1. A projekt részletezése:

A projekt részfeladatai	Követelmények	Az értékelés módja
Árufőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz	Ismerje az árufőcsoportokat és az ahhoz tartozó termékeket	Érdemjegy
A kiválasztott termékekre vonatkozó árukihelyezési szabályok megismerése, alkalmazása	Ismerje az árufőcsoportokat, tudja az árakezelésre áruvédelemre vonatkozó alapvető szabályokat, a specifikus termékek csoportjait, a legújabb fogyasztói trendeket. A kiválasztott termékek szakszerű árukihelyezésének szabályait megismerik, majd alkalmazzák azokat, különös tekintettel a specifikus termékekre, mindeközben figyelembe veszik a fogyasztói trendeket.	Érdemjegy
Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás	Ismerje az erőforrás gazdálkodás leghatékonyabb módjait és alkalmazza azokat Kiválasztják, hogy milyen eszközökre lesz szükségük a kirakat rendezése során, az erőforrásokkal megfelelően gazdálkodnak	Érdemjegy
Kirakat elkészítése	A szakmai szempontoknak megfelelően a kiválasztott termékcsoporthoz elkészíti az árubemutató szakmai szempontjainak megfelelő kirakatot	Érdemjegy
Kirakat bemutatása	A kirakatban bemutatott termékek kiválasztását megindokolja, bemutatja a kirakat rendezésének módját, ahhoz felhasznált eszközöket	Érdemjegy

2. A projekt illeszkedése a PTT-hez

2.1. A projekt megfelelése az ágazati alapképzés szakmai követelményeinek

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árufőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz	Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban. Tájékoztatót ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban. Tájékoztatót ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről. Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlóknak a vegyes ipar- cikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről. Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket. Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket. Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit. Ismeri a vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Információ gyűjtése, felhasználása Információ gyűjtése, felhasználása
A kiválasztott termékekre vonatkozó árukijelzési szabályok megismerése, alkalmazása					

	és kezelési útmutatókban.	termékek szavatosságra, jóállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.			
Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré-be tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájánakrendjét.	Teljesen önállóan	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Információ gyűjtése, felhasználása Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás
Kirakat elkészítése	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl. Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket. Ismeri a marketing-kommunikáció elemeit	Teljesen önállóan	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatóorientált szemlélet, rugalmasság stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció,	Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás
Kirakat bemutatása	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré- be tartozó feladatokat. Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl. Felméri a vevő igényeit és árut ajánl számára.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét. Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket. Ismeri a marketing-kommunikáció elemeit	Instrukció alapján részben önállóan		Problémamegoldás, gyakorlati alkalmazás

				igényes megjelenés, társas együttműködés, tolerancia, empátia, konfliktuskezelés, figyelemmegosztás és szerialitás.	
--	--	--	--	---	--

2.2. A projekt óraszámainak megfeleltetése

Projekt elem	„Tantárgy”	Témakör	Óraszám
Árúfőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz	Termékismeret és - forgalmazás	Árurendszerek	2 óra
A kiválasztott termékekre vonatkozó árukihelyezési szabályok megismerése, alkalmazása	Termékismeret és - forgalmazás	Árúfőcsoportok bemutatása	10 óra
Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás	Üzlet működtetése	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázat értékelés	5 óra
Kirakat elkészítése	Üzleti kommunikáció	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők	13 óra
Kirakat bemutatása	Üzleti kommunikáció	Értékesítési technikák és eladásösztönzés	2 óra
Összesen:			32 óra

3. A projekt részletes anyagigénye, költsége

(a teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan)

Termék megnevezése	Darabszám	Érték*
Próbababa	3	150 000 Ft
Torzó	3	60 000 Ft
Műanyag kosár	10	20 000 Ft
Fonott tálca	15	60 000 Ft
Színes dekorációs kartonlap	60	12 000 Ft
Filctoll	40	10 000 Ft
Organza anyag (36 cm x 9 m) több színben	15	23 000 Ft
Kétoldalas ragasztó	5	15 000 Ft
Gombostű	100	1 000 Ft
Összes költség		351 000 Ft

4. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (descriptorok megjelenése)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
20	Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különbözőértékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkáját az üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája során önállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségével dolgozik, korrigálja hibáit.
23	Rangsorolja és megszervezi a kapott információk alapján a munkakörébe tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat, és az utasítások hierarchiájának rendjét.	A munkakörébe tartozó feladatokat tudatosan, minőségorientált szemlélettel végzi.	Egyszerűbb, begyakorolt feladatokat önállóan végrehajt. A speciális helyzetekben munkatársi, vezetői segítségvesztés igénybe.

5. A projekt záró értékelése:

Tanulói értékelés: A munka végén a tanulóknak vissza kell csatolniuk projekttervhez

- Tanulói önértékelés
- A kitűzött célok és az eredmények összehasonlítása

Oktatói értékelés: folyamat értékelés, komplex, átfogó értékelés

- Projektfolyamat értékelése
- Projekt termék értékelése

Projektzárás - Értékelési/ Megfigyelési szempontok:

267.Szakmaiság, szakmai tudás

268.Szakmai nyelv használata

269.Ötletesség, kreativitás

270.Önálló feladatvégzés

271.Alapvető kommunikációs és prezentációs képességek

272.Kommunikáció

273.Érvelés

A szakmai oktatók értékelése mellett a diákok is értékeli saját munkájukat, az eredményeket önértékelés formájában. Minden tanuló/ csoport kap 10 - maximum 15 percet, hogy bemutassa a prezentációját, projekttermékét, a projekt célját és az eléréséhez vezető utat. A projekt a projektben oktató szakmai oktató kollegák által közösen és arányosan kialakított egyéni projekt-érdemjeggyel és fejlesztő célú szöveges értékeléssel zárul.

A TANULÓ TANULMÁNYI MUNKÁJÁNAK ÍRÁSBAN, SZÓBAN VAGY GYAKORLATBAN TÖRTÉNŐ ELLENŐRZÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI MÓDJA, DIAGNOSZTIKUS, SZUMMATÍV, FEJLESZTŐ FORMÁI

A tanév során ügyelni kell az írásbeli és a szóbeli számonkérések arányára. A tanév során minden tanuló legalább egyszer kapjon lehetőséget szóbeli beszámolóra. Azért kell minden műveltségi területen törekedni arra, hogy rendszeresen legyen szóbeli számonkérés is, mert ez egyúttal fejleszti a tanulók beszédképességét, aktiválja a szókincsüket, s módot ad a szóbeli megnyilatkozás különböző formáinak gyakorlására.

A tanulók tudásának értékelése a tanórán nyújtott szóbeli, írásbeli feletek és a gyakorlati teljesítmény alapján történik. Az érdemjegyek és az osztályzatok a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), elégtelen (1).

A tanulók munkájának, előmenetelének folyamatos értékelése érdekében minden olyan tantárgyból, melyből nem szöveges értékelés került meghatározásra a szakmai programban, félévente a pedagógusok törekednek a legalább három jeggyel történő értékelésre. A heti 1 órában oktatott tantárgyak esetén 2 érdemjegy.

Az egyes érdemjegyeket azok keletkezésekor a elektronikus naplóba írjuk be és közöljük a tanulóval.

A tanuló szóbeli feleleteinek, írásbeli munkáinak értékelése nyilvános és indokolandó. A tanuló kulturált ellenvéleménye büntető érdemjeggyel nem torolható meg. A szóbeli feleletek és az írásos tanulói teljesítmények érdemjegyét kötelező a tanulóval ismertetni. Nem kerülhet olyan érdemjegy az osztálynaplóba, amelyről a tanuló nem tud, a tanuló tartós hiányzása kivételével.

A számonkérés formái

A tanórákon szóban, írásban és gyakorlatban számolnak be a diákok a tudásukról, felkészültségükről. Az ellenőrzés kiterjedhet a régebben tanult, de a tananyaghoz kapcsolódó követelményekre is.

- Szóbeli számonkérések:
 - szóbeli felelet: az előző tanítási órán feldolgozott ismeretanyag rendszeres ellenőrzése, önálló feleletek és kérdésekre adott válaszok alapján,
 - óraközi munka: az órai munkába való bekapcsolódás, órai munkavégzés minősége,
 - önálló kiselőadás: egy adott téma önálló feldolgozása és előadása
- Írásbeli számonkérések:

Egy adott témakörben szerzett tudás mérése önálló feladatok megoldásán keresztül:

Fajtái:

 - írásbeli felelet (max. 15-20 perc időtartamban),
 - házi dolgozat,
 - témazáró dolgozat (45 perc időtartamban),
 - diagnosztikus mérések (diagnosztikus, formatív, szummatív).

Írásbeli beszámoltatások rendje, korlátai:

- Írásbeli számonkérés havonta legalább egyszer történjen.
- Írásbeli felelettel alkalmasszerűen tájékozódunk a tanulók pillanatnyi tudásáról.
- Házi dolgozatot egy félévben legfeljebb egyszer írássunk.
- Témazáró dolgozat írására a témaköröknek megfelelően évente 3-4 alkalommal kerüljön sor.
- Két témazárónál többet egy napon nem lehet íratni.
- A témazáró dolgozatokat egy héttel előbb be kell jelenteni, és azokat a naplóban dokumentálni kell.

- A diagnosztikus felmérés célja az aktuális tudásszint felmérése, a továbbhaladáshoz szükséges tudásszint ellenőrzése.
- A formatív felmérés célja a diákok pillanatnyi, időarányos tudásszintjének mérése.
- A szummatív felmérés a tanév tananyagának alapkövetelményeit méri. Több óráss ismétlésnek kell megelőznie, előre be kell jelenteni. Az év végi felmérések osztályzata témazáró értékű jegyeknek felel meg.

Az írásbeli beszámoltatások értékelésben betöltött szerepe, súlya:

Az érdemjegyek nem egyenértékűek. A témazáró összefoglaló jellegű teljesítmények nagyobb súllyal esnek latba, ezért ezeket az osztályozó naplóban is meg kell különböztetni az érdemjegyeiktől. Beírásuk a naplóba piros színnel történik. Az osztályzatok megállapításakor az átlag kiszámításánál a témazáró jegyek súlyozottan veendőek figyelembe. Ez azt jelenti, hogy összeadásakor is, és az osztószám meghatározásakor is duplán kell őket számításba venni.

A félévi és tanév végi osztályzatok kialakításánál kiemelt szerepe van a témazáró dolgozatnak. A témazáró dolgozatok valamint az év eleji és év végi felmérők osztályzatánál az alábbi százalékos teljesítményeket kell figyelembe venni:

A szakképzésben:

86% - 100%	: 5
76% - 85%	: 4
51% - 75%	: 3
41% - 50%	: 2
0% - 40%	: 1

- Gyakorlati számonkérések:
 - o A számonkérés ezen formája a készségtárgyak és a szakmai gyakorlati tárgyak esetében alkalmazható.

Az Orientációs osztályban, a Dobbantó Programban és a Műhelyiskolban az értékelés rendje a következő:

A tantárgyak értékelése szöveges módon történik, melynek minősítései a

- megfelelt;
- nem felelt meg értékelés.

Magatartás és szorgalom minősítésének elvei:

A diákok munkájának legfontosabb mérőeszköze az értékelési rendszer. A félévi értékelés az első félévben, az év végi a teljes tanévben végzett munkát tükrözi. A félévi és év végi érdemjegyeket a szaktanár határozza meg. A szaktanár év elején ismerteti a tanulókkal a teljesítendő minimális tantárgyi követelményeket.

Magatartás:

- PÉLDÁS, ha a tanuló a házirend követelményei szerint dolgozik, viselkedik, társainak példát mutat, igazolatlan óráinak száma max.: 5

- JÓ ha a tanuló a fenti követelményeknek csak részben felel meg, de jó irányban fejlődik személyisége és igazolatlan óráinak száma max. 10, és van szaktanári figyelmeztetése
- VÁLTOZÓ, ha a tanuló magatartása, életvitele a házirenddel nincs összhangban, személyiségében érdemleges fejlődés nem tapasztalható, igazolatlan óráinak száma max. 15 és osztályfőnöki figyelmeztetése van
- ROSSZ, ha a tanuló magatartása, életvitele a házirend követelményeinek ellentmond, az ismételt pedagógiai beavatkozás eredménytelennek bizonyul, igazolatlan óráinak száma 16 felett van, igazgatói figyelmeztetést, kapott, vagy ellene fegyelmi eljárás indult.

Szorgalom:

- PÉLDÁS, ha a tanítási órákra való felkészülése képességéhez mérten jó, tanítási órákon aktív, felszerelését mindig magával hozza, és azt használja.
- JÓ, ha iskolai feladatait teljesíti, vállalt feladatait elvégzi, felszerelését mindig magával hozza.
- VÁLTOZÓ, ha iskolai munkájában csak időnként tanúsít igyekezetet, kötelességét csak figyelmeztetés hatására teljesíti, hiányos a felszerelése
- HANYAG, ha képességeihez mérten keveset tesz tanulmányi fejlődése érdekében, kötelességét gyakran elmulasztja, munkájában megbízhatatlan, valamely tárgyból bukásra áll, felszerelését gyakran nem hozza el.

A CSOPORTBONTÁSOK ÉS AZ EGYÉB FOGLALKOZÁSOK SZERVEZÉSEK ELVEI

Az osztályok, csoportok szervezésénél figyelembe vesszük a szakképzési törvény létszámokra vonatkozó szabályait. Csoportbontásban tanítjuk az idegen nyelvet (angol, német), a szakmai idegen nyelvet, az informatikát és a szakmai tantárgyak egy részét.

A csoportok besorolása létszámbontás alapján történik. A csoportbontás során idegen nyelv tantárgy esetén figyelembe kell venni a tanuló előképzettségét. Szakmai képzés esetén azonos szakirányú képzéseken, ahol a képzési igények nem biztosítják az osztálykeret működését, a szakmai képzés a szakiránynak megfelelő csoportbontásban történik.

A NEMZETISÉGHEZ NEM TARTOZÓ TANULÓK RÉSZÉRE A TELEPÜLÉSEN ÉLŐ NEMZETISÉG KULTÚRÁJÁNAK MEGISMERÉSÉT SZOLGÁLÓ TANANYAG

A már évtizedek óta érzékelhető előrehaladott asszimilációs folyamat következtében megnőtt a nevelési és oktatási intézmények szerepe a nyelv, a kultúra és az identitás továbbadásában. A nevelés és oktatás feladatai éppen ezért nem korlátozódhatnak csak az ismeretek átadására és a készségek fejlesztésére. Gyakorlati és sokrétűen felhasználható tudásra és képességekre kell törekedni, amelyek egyben feltételei az értékeken alapuló cselekvésnek. Az önmeghatározás, ítélőképesség, a tudomány és művészet iránti nyitottság és a mindenkori személyes adottságok és lehetőségek határain belüli teljesítmény elérése a cél. Ez a feltételrendszer nyit utat a felelősségteljes élet felé.

Nemzetiségi kultúra megismerésének céljai:

- A kisebbségekhez tartozó emberek kultúrájának, szokásainak, életmódjának, hagyományainak megismerése, megbecsülése.
- A környékünkön élő kisebbséghez tartozó népek történetének megismerése.

- A különböző kultúrák iránti nyitottság, elfogadás és megértés erősítése.
- Nemzetiségek, etnikai csoportok tisztelete, empátia, tolerancia, együttműködés.
- Multikulturalitás és interperszonalitás.
- A nemzeti és etnikai identitás kapcsolata

Módszerek, eljárások:

- Gyűjtőmunka;
- Vetélkedő szervezése;
- Rajzpályázat;
- Együttműködés nemzetiségi kisebbségekkel;
- Kiállítás szervezése;
- Az adott téma feldolgozása osztályfőnöki órákon.

EGÉSZSÉGNEVELÉSI ÉS KÖRNYEZETI NEVELÉSI ELVEK, PROGRAMOK, TEVÉKENYSÉGEK

Iskolánk kiemelt figyelmet fordít a környezettudatos és egészséges életmódra nevelésre, az ehhez szükséges tevékenységek megvalósítására. Kiemelt tantárgyként említi a testnevelés, a természetismeret és az osztályfőnöki munka területeit.

Az Egészségnevelő és Környezeti program célja:

- A tanuló önmagával kapcsolatos felelősségének kialakítása (önismeret, önbecsülés)
- Az emberek közti kapcsolatok fejlesztése: családi élet, példaképek, osztályközösség, hagyománytisztelet
- A szabadidő, a munka, a társadalom intézmény-rendszereiben való eligazodás képességének kialakítása
- A környezetünkkel szembeni felelős magatartásra nevelés

Nevelési elvek:

- A tanuló önmagával kapcsolatos felelősségének kialakítása.
- Legyen birtokában az alapvető testápolási szokásoknak.
- Ismerje a fertőző betegségek megelőzését szolgáló alapvető higiéniai, fertőtlenítési szabályokat és protokollokat.
- Sajátítsa el a tizenéves lányok, fiúk testi mentális higiénáját.
- Legyen tudatában a nemi viselkedési eltéréseknek.
- Értse az életvitel és egészség közötti összefüggéseket.
- Legyen tisztában az emberi kapcsolatok értékeivel.
- Ismerje a szenvedélybetegségek fajtáit.
- Az emberek közti kapcsolatok fejlesztése
- Baleset esetén tudjon segítséget kérni.
- Sétákon, kirándulásokon környezetbarátként viselkedjen.
- Rendszeresen mozogjon tanórán kívül is.
- Sajátítsa el az egészségfenntartó táplálkozási szokásokat.
- A környezetünkkel szembeni felelős magatartás
- Ismerje a tanuló az egészségkárosító anyagokat.
- Gyakorolja a közösségi együttlét alapvető szabályait az iskolán kívüli életben is.
- A tanuló önmagával kapcsolatos felelősségének kialakítása
- Ismerje az egyéni életvitel összetevőit, a biológiai szükségleteket; a szellemi és társadalmi fejlődés lépéseit.
- Legyen tisztában a serdülőkor egészségügyi és érzelmi gondjaival.

- Értse a jó fizikai állapot és a szellemi teljesítőképesség összefüggéseit.
- A szerelemmel és a szexuális élettel kapcsolatban rendelkezzen magas és reális igényekkel.
- Tudja a tinédzser határozottan visszautasítani a drog fogalomkörébe tartozó szereket. •
- Értékelje mások tudását, kreativitását, érzelmi gazdagságát Ismerje fel a (szabad)idő fontosságát.
- Legyen képes a tanuló fizikai és pszichés egészségének fejlesztésére.
- A környezettel szembeni felelős magatartás:
- A Föld élőlényeit tisztelje, érezzen a tanuló felelősséget irántuk.
- Alkalmazza az egyszerű állagmegóvó munkákat közvetlen környezetében, otthonában.
- Építsen ki önmagában hosszútávú célokat.
- Az emberek közötti kapcsolatok fejlesztése
- A 14-18 éves diák tudja a helyét a társadalomban.
- Tisztelje az értékes emberi pályákat, személyeket.
- Legyen kialakult képe a másság kezelésére.
- Gyakorolja naponta a társadalmi együttélés szabályait.
- Érezzen felelősséget a kisebbekkel és a fogyatékkal élő társaink iránt is.
- Utasítsa el a „drogos” mintákat, viselkedést.
- Vegye észre a környezetvédelmi problémákat a lakásban, iskolában
- Aktívan védje környezetének értékeit.
- Méltóság, választási szabadság.
- Környezet biztonsága.

A TANULÓ JUTALMAZÁSÁVAL ÖSSZEFÜGGŐ SZABÁLYOK

A diákok munkájának legfontosabb mérőeszköze az értékelési rendszer. A félévi értékelés az első félévben, az év végi a teljes tanévben végzett munkát tükrözi. A félévi és év végi érdemjegyeket a oktató határozza meg. Az oktató év elején ismerteti a tanulókkal a teljesítendő minimális tantárgyi követelményeket.

Tanév során:

- Tanítási órán az **oktató** dicséretet adhat, ha a tanuló órai munkája hosszabb időn keresztül példamutató. Bejegyzése az ellenőrzőbe történik.
- Az **osztályfőnök** osztályfőnöki dicséretet adhat, ha a tanuló közösségi munkája az osztályban példamutató, részt vállal az osztály közösségi munkájának tervezésében – szervezésében – lebonyolításában (pl. műsorok, programok, dekoráció stb.). Bejegyzése az ellenőrzőbe, naplóba történik.
- A **DÖK segítő nevelő** diák-önkormányzati munkáért dicséretet adhat, ha a tanuló az iskolai diák-önkormányzat munkájában hosszabb időn keresztül példamutatóan vesz részt. Bejegyzése a naplóba történik, és oklevél és jutalom átadásával az iskola közössége előtt.
- Az **igazgató** igazgatói dicséretet adhat, ha a tanuló az iskola jó hírét szolgáló rendezvényen vesz részt eredményesen vagy példamutatóan. Bejegyzése a tanuló ellenőrzőjébe és a naplóba történik.
- Az **oktatóitestület** nevelőtestületi dicséretet adhat, ha a tanuló kiemelkedően eredményes és példamutató a tanulmányi vagy közösségi munkában. Bejegyzése a bizonyítványba történik és az anyakönyvbe. A jutalom oklevél és könyvjutalom átadása az iskola közössége előtt.

Tanév végén:

Egyéni jutalmazások:

- könyvjutalom;
- oklevél;
- tárgyjutalom.

Az alábbi eredmények alapján:

- Kiemelkedő tanulmányi eredmény;
- Példamutató szorgalom;
- Hiányzásmentes tanév;
- Versenyeken való eredményes részvétel;
- Kiemelkedő sporttevékenység.

Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei és korlátai. A tananyag feldolgozásának menetében vannak olyan részek, amelyek tanítás időn túl egyéni munkával is elvégezhetők. Ezek az oktatási folyamatba szervesen beletartozó házi feladatok, melyek kapcsolatot teremtenek a tantárgyak egymást követő tanítási órái között.

Az új ismeretek feldolgozása a tanítási órákon valósul meg, a bevésődés és a tudásanyag elmélyítése az otthoni felkészülés alkalmával valósul meg.

Ehhez a bevésődési folyamathoz az iskola szóbeli és írásbeli feladatok meghatározásával járul hozzá.

Az iskolai tanítási órák anyagaihoz kapcsolódva a pedagógusok házi feladatot adhatnak a tanulónak, melyet a következő alkalommal írásban vagy szóban javítanak ki és értékelnek. Emellé egyéni vállalás alapján szorgalmi feladatot is kaphat a tanuló, melyet szintén a következő alkalommal mutathatnak be tanáraiknak. A kiosztott feladatoknak arányban kell állni a tanuló képességeivel, valamint elegendő idővel kell rendelkeznie a diáknak ezek elkészítésére.

Az iskolán kívüli munka oktatói szerepe:

- az ismeretek rögzítését szolgálja,
- fejleszti a különböző készségeket,
- segíti az optimális begyakorlottsági szint elérését,
- önálló munkavégzésre nevel,
- erősíti a tanulói motivációt,
- felébreszti a kutatási, alkotási vágyat,
- javítja-növeli a tanulói teljesítményt.
- pontos időbeosztásra, rendszerességre nevel.

Az oktató feladata:

- a házi feladat kijelölése, előkészítése,
- különböző tanulási technikák tanítása,
- igény esetén útmutatás, tanácsadás a szülőknek,
- az elkészített munkák értékelése.

Általános elvek érvényesülése az otthoni írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásakor:

- terjedelmesebb, összetettebb feladatok kiosztása alkalmával biztosítsunk hosszabb határidőt a feladat elvégzésére,
- nem szabad büntető jellegű házi feladatot adni,
- az iskolai szünetekre a tanulni valókon kívül ne adjunk a szokásosnál több otthoni írásbeli feladatot,

- minden pedagógusnak törekednie kell a konkrét feladat-meghatározásra
- a házi feladatot rendszeresen kell ellenőrizni, értékeljük, hogy a tanulók törekedjenek a színvonalas és rendszeres feladatmegoldásra.

Írásbeli feladatok

- a munkafüzetek, feladatlapok kitöltése, a tankönyv kérdéseire adandó válaszok, fogalmazások,
- házi dolgozatok, naplók stb.,
- gyakorlati feladatok.

Szóbeli feladatok

- a szó szerint megtanulandó anyagok, az úgynevezett memoriterek (versek, törvények, szabályok stb.),
- a saját megfogalmazásban elmondandó, tankönyvből, vagy más forrásból elsajátított ismeretek,
- a tananyaghoz kapcsolódó szorgalmi feladatok.

KÉPZÉSI PROGRAM

ORIENTÁCIÓS OSZTÁLY (ÁGAZATFÜGGETLEN)

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: -

A szakma megnevezése: **Orientáció**

A szakma azonosító száma:

A **képzés célja:** A helyi munkaerő-piaci elvárások és Centrumunkban oktatott szakmák figyelembe vételével, mint külső követelménytámasztást vesszük alapul, amelyek leginkább a képzési célban, illetve a képzéssel megszerezhető kompetenciákban fejeződnek ki. Célunk, hogy megismertessük a tanulókkal a különböző szakmai elvárásokat, pályaaorientáció és életpálya építés modulokon keresztül, számos programlehetőségeket kínálva. Az oktatás során projekt módszert használva, heti illetve kétheti feladatközpontú bemutatást, élmény alapú ismeretszerzést, üzemlátogatást biztosítunk.

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Szóbeli kifejezőkészség	Saját gondolatok, vélemények, érzelmek megfelelő kifejezése	pontosság, felelősségtudat, odafigyelés	Önálló
Íráskészség	Írásbeli feladatmegoldás során minél kevesebb helyesírási hiba elkövetése	precizitás, pontosság, kitartás, felelősségtudat	Önálló
Olvasási készség	Ismeretlen szöveg folyamatos olvasása	pontosság, precizitás, kitartás	Önálló
Szövegértés	Ismeretlen szöveg értelmezése	kitartás, pontosság	Önálló
Lényegkiemelés	Információhalmazból a legfontosabb elemek megtalálása	pontosság, odafigyelés, kitartás	Önálló

Kommunikációs készség	Különböző szituációs helyzetekben megfelelő módon történő információcsere	tisztelet, empátia, elfogadás, egyéni és csoportos feladatokban aktív részvétel	Önálló
Számolási képesség, készség	Alapműveletek, mértékváltás	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Általános tanulási képesség, készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Információ felvétel és feldolgozás képessége	Feladat megértése, adatok felvétele, feldolgozása	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Együttműködés		Csoportmunkában aktív	
Önálló munkavégzés		Egyéni munkában aktív	
Összehasonlító, analízáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló
Megfigyelő képesség			Önálló

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Anyanyelv és kommunikáció

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Szóbeli kifejezőkészség	Saját gondolatok, vélemények, érzelmek megfelelő kifejezése	pontosság, felelősségtudat, odafigyelés	Önálló	
2.	Íráskészség	Írásbeli feladatmegoldás során minél kevesebb helyesírási hiba elkövetése	precizitás, pontosság, kitartás, felelősségtudat	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
3.	Olvasási készség	Ismeretlen szöveg folyamatos olvasása	pontosság, precizitás, kitartás	Önálló	
4.	Szövegértés	Ismeretlen szöveg értelmezése	kitartás, pontosság	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
5.	Lényegkiemelés	Információhalmazból a legfontosabb elemek megtalálása	pontosság, odafigyelés, kitartás	Önálló	
6.	Kommunikációs készség	Különböző szituációs helyzetekben megfelelő módon történő információcsere	tisztelet, empátia, elfogadás, egyéni és csoportos feladatokban aktív részvétel	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
-----------	----	-----	-----	-----	-----

Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Anyanyelv és kommunikáció</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
	KITT	4	-	-	-	-
	Megrázó élmény	4	-	-	-	-
	Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
	Húsvét	4	-	-	-	-
	Szimuláljunk	4	-	-	-	-
	Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
	Szülinapi parti	2	-	-	-	-
	Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-

	Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
	Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
	Tanulási terület összóraszám:	72	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Szövegértési feladatok feldolgozása, belső mérés	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Köszönés, bemutatkozás, bemutatás, kézfogás, alapvető illemtani ismeretek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Hungarikumok, a főnév helyesírása	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Helyesírás, szókincsfejlesztés, alapkészségek fejlesztése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Márkanév helyesírása, az öltözködés illemtana, szövegértés	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Téli jeles napok	Népszokások, babonák, szövegértés	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Egészség ABC	Vitaminok, szógyűjtés, információs szöveg értelmezése, lényegkiemelés, vázlatírás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Négy keréken	Közlekedés illemtana, közlekedési jelek, piktogramok	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Éder mester	Szövegértés, vázlatírás, szavak elválasztása	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Télbúcsúztató	Farsangi népszokások, szókincsfejlesztés	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
KITT	Autómárkák, szövegértés	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Megrázó élmény	Használati útmutató értelmezése, mosási útmutató, piktogramok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Tavaszi megújulás	Fűszerek megismerése, leírása, ételnevek helyesírása	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Húsvét	Húsvéti népszokások, szövegértési feladatok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szimuláljunk	Szövegértési-, helyesírási és kommunikációs feladatok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Gazdálkodj okosan!	Számnevek helyesírása, helyesírási gyakorlatok	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szülinapi parti	Meghívó, szülinapi köszöntő vers, az ajándékozás illemtana	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka

	Alapozzuk a jövőre	Szakmai szöveg értelmezése, alapkészségek fejlesztése	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	Levélfajták megismerése, önéletrajz	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése, hiányosságok pótlása, kompenzálás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

projekthét

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	Oktató

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek
Anyagok és felszerelések:	-
Egyéb speciális feltételek:	-

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Matematika

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Számolási képesség, készség	Alapműveletek, mértékváltás	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	
2.	Általános tanulási képesség, készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	
3.	Információ felvétel és feldolgozás képessége	Feladat megértése, adatok felvétele, feldolgozása	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internet, célirányos információgyűjtés
4.	Együttműködés		Csoportmunkában aktív		

5.	Önálló munkavégzés		Egyéni munkában aktív		
----	--------------------	--	-----------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Matematika	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
	KITT	4	-	-	-	-
	Megrázó élmény	4	-	-	-	-
	Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
	Húsvét	4	-	-	-	-
	Szimuláljunk	4	-	-	-	-
	Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-	

	Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
	Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
	Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
	Tanulási terület összóraszám:	72	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Ismerkedjünk!	Fejlesztendő területek feltérképezése, számolási sebesség mérése	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	A mi szupermarketünk	A nyugta értelmezése, fizetési módok esetén kerekítési szabályok alkalmazása, adott mennyiség esetén egységár kiszámítása	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Térfogatszámítás, dobozok térfogatának csökkentése	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Neumann János, Bródy Imre, Szent-Györgyi Albert, Rubik Ernő	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Terület, felszín számítása, méretarány	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Hányféleképpen lehet? Kombinatorika	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Téli jeles napok	Ünnepi menü összeállítása, hozzávalók kiszámítása 12 főre (egyenes arányosság)	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Egészség ABC	Hangérzet erősségének ábrázolása; Lázgörbe olvasása (grafikon)	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Négy keréken	Bánki Donát, Csonka János, Galamb József (Ford T-modell)	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Éder mester	Mérés, mértékváltás, anyagmennyiség számítása	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Télbúcsúztató	Farsangi szokások	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
KITT	Sebesség fogalma, számítása, jelentése Magyarok az autógyártás történetében	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Megrázó élmény	Elektromos eszközök otthon, balesetvédelmi szabályok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Tavaszi megújulás	Terület számítása, méretarány	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Húsvét	Húsvéti népszokások, jelképek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szimuláljunk	Robotika napjainkban	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

	Gazdálkodj okosan!	Családi kassa megtervezése, bevétel, kiadás, hitel, kamat	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szülinapi party	Facebook-os buktatók	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Alapozzunk a jövőre	Bruttó-nettó kereset	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	Gázzsámla kiszámítása, csekk kitöltése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Projekthét

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Tudásszintmérő feladatlap (számolási sebesség méréshez) értékelés jegy nélkül, pozitív megerősítéssel	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Rajzos feladat, számításos feladat</i>
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége	Oktató

(szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem
Eszközök és berendezések:	laptop, projektor, internet, táblafilc
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Természetismeret

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				

Tanulási terület megnevezése						
<i>Természetismeret</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
	KITT	4	-	-	-	-
	Megrázó élmény	4	-	-	-	-
	Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
	Húsvét	4	-	-	-	-
	Szimuláljunk	4	-	-	-	-
	Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
	Szülinapi party	2	-	-	-	-
	Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-

	Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
	Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
	Tanulási terület összórászáma:	72	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Ember és környezete	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Boltban kapható alapanyagok és nyersanyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Magyar találmányok, hírességek	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Magyarország híres építészeti alkotásai	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Természetes és mesterséges alapanyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Téli jeles napok	Az időjárás elemei, éghajlati változások	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Egészség ABC	Tápanyagok: Fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Négy keréken	Gumigyártás, autógyártás, ipari forradalom	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Éder mester	Fafajták, ipari felhasználás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Télbúcsúztató	Néphagyományok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
KITT	Autózás története, fejlődése, alapanyagok: acél, vas, műanyag	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Megrázó élmény	Elektromosság	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Tavaszi megújulás	Fűszerek, kertépítés, gondozás	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Húsvét	Húsvéti népszokások, Tojás – tyúk	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szimuláljunk	Fémek és azok tulajdonságai, megmunkálási lehetőségek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Gazdálkodj okosan!	Mértékegységek, Háztartási energia	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szülinapi party	Káros szenvedélyek	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Alapozzunk a jövőre	Építési hulladék, törmelék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Boldogulj az életben	Papír története, gyártása, felhasználása	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

projekthét

Értékelés

Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek	
Anyagok és felszerelések:	-	
Egyéb speciális feltételek:	-	

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Társadalom és jelenismeret

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Társadalom és jelenkor ismeret</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-

Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
KITT	4	-	-	-	-
Megrázó élmény	4	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
Húsvét	4	-	-	-	-
Szimuláljunk	4	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
Tanulási terület összórászáma:	72	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Múltunk és jelenünk	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	A modern polgári állam Globalizáció	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Az ember természetátalakító tevékenysége	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	A nemzeti önazonosság kifejezése	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Építkezzünk	A reformok kora	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Öltözködjünk	Nők a történelemben	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Téli jeles napok	Világvallások	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Egészség ABC	A nagy földrajzi felfedezések	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Négy keréken	Az ipari forradalmak kora	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Éder mester	Urbanizáció	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Télbúcsúztató	Kultúrák és emberek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
KITT	A közlekedés forradalma	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Megrázó élmény	Magyarok a nagyvilágban (feltalálók és találmányaik)	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Tavaszi megújulás	Energiaforrásaink	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Húsvét	Nők és férfiak	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szimuláljunk	Fémek megismerése, s azok hatásai az emberiség jövőjére	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Gazdálkodj okosan!	Megtakarítások, hitelek	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Szülinapi party	Vendégváró ételek a különböző kultúrákban	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Alapozzunk a jövőre	A túlélés lehetőségei	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Boldogulj az életben	A munka világa	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
--	-----------------	--	---	-------------------	----------------------------------

projekthét

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek	

Anyagok és felszerelések:	-
Egyéb speciális feltételek:	-

ÖTÖDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Idegen nyelv

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Idegen nyelv: Angol</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-

Építkezzünk	4	-	-	-	-
Öltözködjünk	4	-	-	-	-
Téli jeles napok	4	-	-	-	-
Egészség ABC	4	-	-	-	-
Négy keréken	2	-	-	-	-
Éder mester	4	-	-	-	-
Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
KITT	4	-	-	-	-
Megrázó élmény	4	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
Húsvét	4	-	-	-	-
Szimuláljunk	4	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
Tanulási terület összórászáma:	74	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma,	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető

óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Ismerkedjünk!	Bemutakozás/személyes adatlap kitöltése	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Boltban kapható alapanyagok és nyersanyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Magyar találmányok, hírességek, ételek, italok idegen nyelven	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Építkezzünk	Magyarország híres építészeti alkotásai, eszközök megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Öltözködjünk	Ruhadarabok megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Téli jeles napok	Ünnepek megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Egészség ABC	Tápanyagok: Fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyagok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Négy keréken	Gumigyártás, autógyártás, ipari forradalom	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Éder mester	Fafajták, eszközök megnevezése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Télbúcsúztató	Néphagyományok	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
KITT	Autózás története, az autó legfontosabb részei,	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka	

		fejlődése, alapanyagok: acél, vas, műanyag			
	Megrázó élmény	Elektromossághoz kapcsolódó kifejezések	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Tavaszi megújulás	Fűszerek, kertépítés, gondozás	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Húsvét	Húsvéti népszokások, Tojás – tyúk	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szimuláljunk	Fémek és azok tulajdonságai, megmunkálási lehetőségek	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Gazdálkodj okosan!	Mértékegységek, Háztartási energia	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szülinapi party	Káros szenvedélyek	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Alapozzunk a jövőre	Építési hulladék, törmelék, környezetvédelem	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Boldogulj az életben	Papír története, gyártása, felhasználása	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek
Anyagok és felszerelések:	-
Egyéb speciális feltételek:	-

HATODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Informatika

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------	-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------	--

1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Informatika</i>	Ismerkedjünk!	2	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	4	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	2	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	6	-	-	-	-
	Építkezzünk	4	-	-	-	-
	Öltözködjünk	4	-	-	-	-
	Téli jeles napok	4	-	-	-	-
	Egészség ABC	4	-	-	-	-
	Négy keréken	2	-	-	-	-
	Éder mester	4	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	4	-	-	-	-
	KITT	4	-	-	-	-

Megrázó élmény	4	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	2	-	-	-	-
Húsvét	4	-	-	-	-
Szimuláljunk	4	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	2	-	-	-	-
Szülinapi party	2	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	2	-	-	-	-
Boldogulj az életben	4	-	-	-	-
Utolsó felvonás	4	-	-	-	-
Tanulási terület összórászáma:	74	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Bemutakozás/személyes adatlap kitöltése	2	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Bevásárlólista, árcédula készítése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Fenntarthatóság, szemét, hulladék, környezetvédelem-Tabló szerkesztése	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Magyar találmányok, hírességek,ételek,italok	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka

		idegen nyelven- Étlap, itallap szerkesztése			
Építkezzünk		Magyarország híres építészeti alkotásai, eszközök megnevezése-bemutató készítése	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Öltözködünk		Tabló készítése	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Téli jeles napok		Ünnepek megnevezése-ppt készítése	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Egészség ABC		Tápanyagok: Fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyagok, egészséges életmód-ppt készítése	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Négy keréken		Gumigyártás, autógyártás, ipari forradalom	2	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Éder mester		Fafajták, eszközök megnevezése	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Télbúcsúztató		Néphagyományok rendszerezése	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
KITT		Autózás története, az autó legfontosabb részei, fejlődése, alapanyagok: acél, vas, műanyag- kedvenc autóm bemutatása	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Megrázó élmény		Elektromossághoz kapcsolódó kifejezések	4	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

	Tavaszi megújulás	Fűszerek, kertépítés, gondozás - Fűszertabló készítése	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Húsvét	Húsvéti népszokások, Ünnepkör bemutatása	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szimuláljunk	Fémek és azok tulajdonságai, megmunkálási lehetőségek	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Gazdálkodj okosan!	Mértékegységek, Háztartási energia	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szülinapi party	Meghívó készítése	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Alapozzunk a jövőre	Építési hulladék, törmelék, környezetvédelem	2	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	Papír története, gyártása, felhasználása-bemutató készítése	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Alapkészségek és kompetenciák fejlesztése. Hiányosságok pótlása. Kompenzálás	4	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	Nincs	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	-

	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek
Anyagok és felszerelések:	-
Egyéb speciális feltételek:	-

HETEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Pályaorientáció/életpályaépítés

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés

2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Pályaorientáció	Ismerkedjünk!	6	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	12	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	6	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	18	-	-	-	-
	Építkezzünk	12	-	-	-	-
	Öltözködjünk	12	-	-	-	-
	Téli jeles napok	12	-	-	-	-
	Egészség ABC	12	-	-	-	-
	Négy keréken	6	-	-	-	-
	Éder mester	12	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	12	-	-	-	-
	KITT	12	-	-	-	-
	Megrázó élmény	12	-	-	-	-

Tavaszi megújulás	6	-	-	-	-
Húsvét	12	-	-	-	-
Szimuláljunk	12	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	6	-	-	-	-
Szülinapi party	6	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	6	-	-	-	-
Boldogulj az életben	12	-	-	-	-
Utolsó felvonás	12	-	-	-	-
Tanulási terület összóraszáma:	216	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Ki vagyok én? Mit kell tudni rólam? Illemtan. Fa falevélbe név pirográfozása	6	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Mit, hová helyezhetek egy bevásárlóközpontban? Milyen részei vannak egy üzletnek?	12	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Őszi dekorációk készítése, őszi termékek ismerete, újra hasznosítási lehetőségek	6	projekthét	Egyéni és csoportos munka

Hungarikumok és magyaros menü	Töltöttkáposzta, disznótoros, zserbó, pálinka, szaloncukor gyártásának folyamata, tabló készítése	18	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Építkezzünk	Fa makett készítése M=1:50	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Öltözködjünk	Gomb felvarrása, párnahuzat varrása	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Téli jeles napok	Betlehemezés, sült tök készítése	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Egészség ABC	Újraélesztés, stabil oldalhelyzetbe fektetés, műfogások	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Négy keréken	Használt gumiabroncs, mint hasznos alapanyag-újrahasznosítás	6	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Éder mester	Digitális Alkotóműhelybe látogatás, sámlí készítés	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Télbúcsúztató	Farsang, jelmezek	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
KITT	Autófejlődés a Ford T-modell és a Tesla között	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Megrázó élmény	Áramkör összeállítása, szabálytalan áramvételezés veszélyei	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
Tavaszi megújulás	Iskola területén, környékén szemétszedés, virágágyás kialakítása	6	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

	Húsvét	Különböző technikával húsvéti tojásfestés	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szimuláljunk	Hegesztés fajtái, fémipari-gépész szakmák tevékenységi körei. Digitális Alkotóműhelybe látogatás, ahol a hegesztő szimulátorral elfogadható minőségű varratt kialakítása	12	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Gazdálkodj okosan!	Egy családi ház havi költsége, rezsiköltség, kiadások, bevétel lehetőségek	6	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Szülinapi party	Torta készítése, díszítése	6	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Alapozzunk a jövőre	Telekvásárlástól beköltözésig mire van szükségünk?	6	<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Boldogulj az életben	Hivatalos ügyek intézése-város különböző pontjainak látogatása.		<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>
	Utolsó felvonás	Játékos ismétlés, pályaorientációs teszt kitöltése		<i>projekthét</i>	<i>Egyéni és csoportos munka</i>

projekthét

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem, DKA
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, térképek
Anyagok és felszerelések:	-
Egyéb speciális feltételek:	-

NYOLCADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Szakmai orientáció

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
-----------	-----------------------	-----------	-----------------------------------	---------------------------------	--

1.	Összehasonlító, analizáló készség	Új ismeretszerzés	Egyéni és csoportos munkában aktív	Önálló	Internethasználat, információgyűjtés
2.	Megfigyelő képesség			Önálló	
3.	Lényegkiemelés			Önálló	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Szakmai orientáció</i>	Ismerkedjünk!	11	-	-	-	-
	A mi szupermarketünk	22	-	-	-	-
	Fenntarthatóság	11	-	-	-	-
	Hungarikumok és magyaros menü	33	-	-	-	-
	Építkezzünk	22	-	-	-	-
	Öltözködjünk	22	-	-	-	-
	Téli jeles napok	22	-	-	-	-
	Egészség ABC	22	-	-	-	-
	Négy keréken	11	-	-	-	-
	Éder mester	22	-	-	-	-
	Télbúcsúztató	22	-	-	-	-

KITT	22	-	-	-	-
Megrázó élmény	22	-	-	-	-
Tavaszi megújulás	11	-	-	-	-
Húsvét	22	-	-	-	-
Szimuláljunk	22	-	-	-	-
Gazdálkodj okosan!	11	-	-	-	-
Szülinapi party	11	-	-	-	-
Alapozzunk a jövőre	11	-	-	-	-
Boldogulj az életben	22	-	-	-	-
Utolsó felvonás	22	-	-	-	-
Tanulási terület összóraszám:	396	-	-	-	-

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Ismerkedjünk!	Névjegykártya készítés, betűtípusok gyakorlása	11	projekthét	Önállóan végezhető
	A mi szupermarketünk	Alaprajz készítése. Belső berendezési tárgyak gyártása	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Fenntarthatóság	Mustkészítés, dekoráció készítés	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Hungarikumok és magyaros menü	Tabló készítése, díszterítés, magyaros menü összeállítása	33	projekthét	Egyéni és csoportos munka

		elkészítése vagy menükártya készítése			
Építkezzünk		Faház makett tervezése, készítése 1:50-es méretarányban	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Öltözködjünk		Próbababa öltöztetése, nyakkendő kötés, gombfelvarrás	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Téli jeles napok		Mézeskalács, forró tea készítése vagy karácsonyfadíszek készítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Egészség ABC		Saláta, szendvics készítése egészséges alapanyagok felhasználásával, elsősegély-nyújtási feladatok bemutatása	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Négy keréken		Gumiabroncs fejlődésének szakaszaiból tablókészítés	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Éder mester		Sámli készítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Télbúcsúztató		Álarc készítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
KITT		Veterán autóktól napjaink járművéig tabló készítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Megrázó élmény		Áramkör készítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Tavaszi megújulás		fűszerkert felújítása, fűszerkatalógus	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
Húsvét		Hímes tojások, menükártya készítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka

	Szimuláljunk	DKA- ban varratkészítése hegesztő szimulátorral	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Gazdálkodj okosan!	Havi költségvetés készítése	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Szülinapi party	Meghívó készítése vagy torta készítése	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Alapozzunk a jövőre	Építkezés költségvetésének vázlata	11	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Boldogulj az életben	Önéletrajz, motivációs levél elkészítése	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka
	Utolsó felvonás	Írásbeli önértékelés, Online és hagyományos fejlesztő játékokkal és társasjátékokkal való biztos játszás.	22	projekthét	Egyéni és csoportos munka

projekthét

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Folyamatos, pozitív megerősítő szóbeli értékelés	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	-
	Projekt-feladat	<i>A gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kérdés, produktum készítése, Önértékelés, reflexió</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Nincs osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Oktató, szakoktató (DKA – szakember)
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem
Eszközök és berendezések:	Internet, szakirodalom, filctoll, olló, tű
Anyagok és felszerelések:	papír, szőlő, újrahasznosítható hulladékok, sajt, zöldség, gyümölcs, dekupázs, gomb, cérna, ecset, tortakészítés alapanyagai, tojás, tojásfesték, fűszerek, szalvéta, huzal, kapcsoló, áramforrás, foglalat, forrasztó
Egyéb speciális feltételek:	DKA

4. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Anyanyelv és kommunikáció	72		72
2.	Matematika	72		72
3.	Természetismeret	72		72
4.	Társadalom és jelenismeret	72		72
5.	Idegen nyelv	72		72

6.	Informatika	72	72
7.	Pályaorientáció/életpályaépítés	216	216
8.	Szakmai orientáció	432	432
A tanulási területek összes óraszám:			1080

MŰHELYISKOLA – PINCÉRSEGÉD RÉSZSZAKMA

Képzési program

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Pincérsegéd

A szakma azonosító száma:

A képzés célja: Olyan pincérsegéd szakember képzése, aki a munkaerőpiacon a kisegítő igényeknek megfelelően végzi munkáját.

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Elvégzi az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket.	Alkalmazói szinten ismeri a vendéglátóipari gépek használatát, kezelését.	Szakszerűen kezeli a pult és éttermi gépeket.	Önállóan megítéli a gépek eszközök működőképességét, használhatóságát, meghibásodás esetén jelzi a pincér-vendégtéri szakember felé.

Előkészíti a vendégteret a vendégek fogadására.	Alapszinten ismeri az éttermi előkészítő műveleteket, ismeri az éttermi eszközöket és a terítés szabályait.	Törekszik precízen, szakszerűen, pontosan végezni a feladatát.	Részben önállóan képes a feladatot elvégezni, betartja a szakmai szabályokat.
Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Naprakész ismeretekkel rendelkezik az árukészletről, részt vesz az áru szakszerű mennyiségi és minőségi, valamint érték szerinti átvételében, tárolásában és dokumentálásában.	Alkalmazói szinten ismeri az áruátvétel és a raktározás szabályait, dokumentumait, megérti a számla adatait, részeit.	Törekszik precíz munkát végezni az áruk kezelésében, dokumentálásában.	Részben önállóan képes az áruátvétel lebonyolítására, a raktárak rendjének betartására, a dokumentáció vezetésére.
Rendet tart üzemelés közben a munkakörnyezetében, az étteremben, az office-ban.	Alkalmazói szinten ismeri a munkakörnyezetet, a rá vonatkozó belső szabályzatokat.	Törekszik a rend kialakítására és megőrzésére, szem előtt tartja a higiéniai és egyéb szabályokat.	Az üzlet üzemelése közben utasításra rendet tart, közben munkatársaival folyamatosan együttműködik.

Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Napi feladatai során a munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, valamint az alapvető élelmiszer biztonsági előírásokat követi.</p>	<p>Alapszinten ismeri munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat, rendelkezik alapvető élelmiszer biztonsági ismeretekkel.</p>	<p>Törekszik szakszerűen, az előírásoknak megfelelően végezni munkáját.</p>	<p>A munkavédelmi, balesetvédelmi, tűz és környezetvédelmi előírásokat betartja.</p>
<p>Közreműködik a különböző részlegek leltárfelvételi tevékenységében.</p>	<p>Alapszinten ismeri a leltározásra vonatkozó előírásokat, a leltárak rendszerességét, az azokhoz kapcsolódó bizonylatokat. rendszeresen végrehajtja munkatársaival együttműködve.</p>	<p>Törekszik precíz munkát végezni, az adatokat pontosan rögzíteni, elkerülni a leltárhiányt.</p>	<p>Betartja a leltározásra vonatkozó belső szabályzatot. A leltározást 22 segítséget nyújt a leltár lebonyolításában.</p>

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE (3.1, 3.2) : Pincér - vendégtéri szakember-középszintű képzés

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Instrukció alapján részben önállóan	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
2.	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Instrukció alapján részben önállóan	Készség szinten használja az éttermiszoftvereket

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
3.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	
4.	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	
5.	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
6.	A rendezvény végén fizetési a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánla számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	Instrukció alapján részben önállóan	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
8.	<p>Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálat folyamatainak lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
9.	Fizetési a vendéget tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	Instrukció alapján részben önállóan	A vendég fizetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
10.	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
11.	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és fel-szolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
12.	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
		1080				
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek	216				
	Rendezvények típusai, fajtái	72				
	Értékesítés folyamata	72				
	Kommunikáció a vendéggel	36				
	Rendezvény logisztika	36				

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Étel és italismeret	864				
	Konyhatechnológiai alapismeretek	144				
	Ételkészítési ismeretek	288				
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai	432				

MŰHELYISKOLA – SZAKÁCSSEGÉD RÉSZSZAKMA

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakácssegéd

A szakma azonosító száma:

A képzés célja: Olyan Szakácssegéd szakember képzése, aki a munkaerőpiacon használható tudással rendelkezik kisegítő munkakör betöltésére.

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Megérti, értelmezi a felettesei (vezetőszakács, főszakács, ételmezésvezető, főszakács helyettes, ételmezésvezető helyettes) kéréseit, utasításait.	Ismeri a vendéglátó üzletben működő hierarchiát, munkaköri leírásában szereplő pontos feladatait.	Törekszik a kiadott utasítások pontos végrehajtására.	A feladat elvégzése közben erkölcsi és anyagi felelőssége tudatában cselekszik.

<p>Kiválasztja a zöldség, gyümölcs és húsfélék előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat, továbbá egy adott ételhez a receptúrában szereplő megfelelő alapanyagokat.</p>	<p>Ismeri a zöldség, gyümölcs és hús előkészítéshez, illetve daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azokat biztonságosan használja. Ismeri a FIFO elvet. Alapszinten ismeri a vendéglátásban használt alapanyagokat és azok legjellemzőbb tulajdonságait.</p>	<p>Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket. Törekszik a megfelelő minőségű nyersanyag kiválasztására. Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.</p>	<p>A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik, betartva a FIFO elvet, szükség szerint érzékszerveire hagyatkozva sorrendet változtat.</p>
<p>Munkáját a vendéglátásra vonatkozó munkabiztonsági és egészségvédelmi környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a munkabiztonsági, balesetelhárítási tűzbiztonsági előírásokat, a teendőket rendkívüli esetekben. Ismeri a környezetvédelmi előírásokat.</p>	<p>Felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.</p>	<p>Betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.</p>
<p>Az ételek receptúráiban szereplő mennyiségeket, kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	<p>Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.</p>	<p>Önállóan végzi mérési feladatait, érzi a felelősségét az ételekhez szükséges pontos mennyiségű nyersanyagelőkészítésnek.</p>

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Szakács - középszintű képzés

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket,	
2.	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan	alapanyagokat, és ezeket elő is készíti.	
3.	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan	Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja	
4.	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan	termékkészítés közben.	
5.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes	Információszerzés online forrásokból
6.	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan	használni a konyhai gépeket és berendezéseket.	
7.	Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen betartja a	

8.	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését	Teljesen önállóan	balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	
9.	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket	Teljesen önállóan		

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Szakács – középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	324				
	<i>Előkészítés</i>	72				
	<i>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</i>	72				
	<i>Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek</i>	90				
	<i>Alapkészítmények</i>	90				
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	216				
	<i>Kézi szerszámok</i>	54				
	<i>Hűtő és fagyasztó berendezések</i>	36				
	<i>Főző és sütőberendezések</i>	54				
	<i>Egyéb berendezések és gépek</i>	36				
	<i>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</i>	36				
	Tanulási terület összórászáma:	540				

SZOBAFESTŐ RÉSZSZAKMA

1. A részszakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: építőipar

A részszakma megnevezése: szobafestő (Festő, mázoló, tapétázó 4 0732 06 05)

A képzés célja: olyan szakember képzése, aki a sikeres szobafestő vizsga megszerzése után tisztán, precízen és igényesen látja el feladatát. Ezek a feladatok a lakóépületek, közintézmények, felépítmények falfelületeinek festése, tapétázása. Ehhez ismernie kell a falfelületek típusait, el kell sajátítania a fal vizsgálatának, előkészítésének, előkezelésének módszereit.

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Előkészíti a munkát, helyszíni bejárást végez, egyeztet a megrendelővel, felvonul munkaterületre, építési naplót vezet.	Átlátja az építőipari szakmák sorrendiségét, rendelkezik a megfelelő kommunikációs szakmai tudással.	Figyelemmel kíséri a munkaterületet, érdeklődik a megrendelő igényeiről, hajlandó a pontos dokumentációra.	Javaslatokat fogalmaz meg, betartja a szabályokat.
Munkavédelmi-, biztonságtechnikai-, tűz- és környezetvédelmi előírásokat betart.	Ismeri a szakmához tartozó munkavédelmi-, biztonságtechnikai- és tűzvédelmi előírásokat.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett.	A védőberendezéseket és védőfelszerelést rendeltetésszerűen használja.
Új és felújításra szoruló kültéri és beltéri felületeket tulajdonságuk alapján vizsgál, feltárást végez, diagnosztizál, azt írásos	Ismeri az alapfelületek anyagait, tulajdonságait, felületdiagnosztikai vizsgálatukat, eszközöket, módszereket, dokumentálásuk módját.	Minőségorientált, törekszik a pontos szakszerű vizsgálatokhoz.	

feljegyzésben dokumentál.			
Vizsgálatok eredménye függvényében végzi a szükséges felület előkészítési, felület előkezelési feladatokat.	Ismeri a felület előkezelési, előkészítési anyagokat, bekeverésüket, azok felhordási technológiáit.	Értékel lehetőségeket, alternatívákat és következményeket, kompromisszumos megoldásokat dolgoz ki.	Felelősséggel dönt a szükséges munkanemekről, korrigálja saját hibáit.
Felületvizsgálatok eredménye alapján technológiai sorrendet határoz meg.	Ismeri a különböző technológiákat, azok előfeltételeit, követelményeit.	Szem előtt tartja, hogy elemzései szakmailag releváns tartalommal rendelkezzenek.	
Technológiának megfelelően kiválasztja, megfelelően tárolja, előkészíti és megkeveri a szükséges anyagokat.	Ismeri a munkaműveletekhez szükséges anyagokat, azok tulajdonságait, szabályos használatukat.	Törekszik a folyamatos önképzésre, elkötelezett az új anyagok módszerek elsajátításában.	Szakemberrel együttműködve közösen végzi szakmai munkáját, döntéseiben kikéri a véleményét.
A munkaterületen szükséges szerszámokat, eszközöket, gépeket kiválasztja, szakszerűen alkalmazza.	Ismeri a festékfelhordás eszközeit, szerszámait, kiegészítőit.		
Felületek kimérését, kijelölését elvégzi, ellenőrzi. A nem festett felületeket megóvja.	Ismeri a kimérés, kijelölés szabályait, követelményét, eszközeit.	Precíz, elkötelezett a minőségi,	
Képes a teljes bevonati			

rendszer a szükséges munkaműveletenként, azonosítani és szakszerűen felépíteni.	Felsorolja a technológiai sorrend munkaműveleteit, és szakszerűen kivitelez.	munkavégzés iránt.	Tevékenységéért és munkájáért felelősséget vállal.
Színezés esetén beállítja a szükséges színárnyalatot, konzisztenciát, próbafestést végez.	Ismeri a színtant, a színelmélet, színezés szabályait, színdinamikai összefüggéseit.		
Átgondolja és megtervezi, ismerteti az előkészített felület, díszítési lehetőségeit.	Ismeri a felületdíszítési lehetőségeket, tudja, melyikkel milyen célokat érhet el.	Döntési helyzetekben figyelembe veszi az etikai és jogi normákat, viselkedés és életmód összefüggéseit.	
Megrendelővel kommunikál, számára színtervet, díszítési lehetőségeket felvázol.	Ismeri az alapvető kommunikációs szabályokat, ismeri a színek térkialakító, lélektani hatásait és esztétikus harmonikus díszítési technikákat.		
Elkészíti a felület díszítését egyszerű és/vagy díszesebb kivitelben.	Tudja a díszítés műveleteit, anyagait, szabályait.	Elkötelezett a minőségi munka és a megrendelő igényeivel szemben.	
Követelményeknek megfelelően kiértékeli, minősíti az elvégzett munkát	Ismeri a minőségi követelményeket, eleget tesz a szabályoknak, igényeknek.		

Kivitelezés során a megfelelő, szakszerű környezetet, körülményeket biztosítja.	Ismeri a szakmai anyagok, felhasználásának munkabiztonsági, környezetvédelmi, hulladékkezelési előírásait.	Törekszik arra, hogy a problémákat lehetőleg másokkal együttműködésben oldja meg.	Felelősséget vállal a saját munkájáért, minőségéért és a környezet védelméért.
Elvégzi a szükséges utómunkálatokat, (szerszám, eszköz, munkaterület takarítása, anyagtárolás, hulladékkezelés).	Tudja az ide vonatkozó szabályokat.		
Munkaterületet átad, számlát készít.			

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: 3.4 Szobafestő, díszítő munkák

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Felújításra szoruló kül- és beltéri felületeket vizsgál és mér fel.	Ismeri az alapfelületek vizsgálatának lépéseit, a festendő felületek nagyságának megállapítását.	Teljesen önállóan	Együttműködés, problémamegoldás, kreativitás, értelmi intelligencia, alkalmazkodó készség, kommunikációs készség	Digitális tervrajz olvasása

2.	A felületvizsgálat eredményének megfelelően felépíti a bevonatrendszerét.	A felületvizsgálat alapján megfelelő bevonatrendszer ajánlása a festendő felületre	Teljesen önállóan		Műszeres vizsgálatok elemzése
3.	A megrendelőnek színtervet és díszítési technológiát ajánl.	Ismeri a színek téralakító, lélektani hatásait, valamint az esztétikus, harmonizáló díszítési technikákat.	Teljesen önállóan		Számítógépes színtervet, látványtervet készít, nyomtat. Számítógéppel sablont tervez, digitális vágógéppel kivágja azt.
4.	A technológiának megfelelően elvégzi a festési-díszítési munkákat.	Ismeri a megfelelő szerszámokat, eszközöket, technológiai utósításokat, munka- és balesetvédelmi rendelkezéseket.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, amelyeket saját mappába rendez.
5.	Elvégzi a befejező munkákat.	Ismeri a befejező munkákra vonatkozó szabályokat, környezetvédelmi előírásokat.	Teljesen önállóan		A portfólió anyagához fotókat, szakmai leírásokat készít a helyszínen, amelyeket saját mappába rendez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
-----------	-----------	-----	-----	-----	-----

Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Szobafestő, díszítő munkák	3.4.1.6.1 Festési technológiák, anyagok szakmai ismerete	31*18=558				
	3.4.1.6.2 Festési munkálatok anyag és gyártásismerete	31*3=93				
	3.4.1.6.3 Díszítőmunkák, szakrajz, színelmélet	31*3=93				
	3.4.1.6.4 Szakmai számítás	31*4=124				
	3.4.1.6.5 Vonatkozó munka-, baleset- és környezetvédelem	31*1=31				
Tanulási terület összórászáma:		899				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)		
	Tanterem átalakítása, festése, díszítése	Saját tanterem falainak előkészítése, festése, díszítése megadott technikával	58 óra	projekthetek	Csoportos munka oktatói irányítással

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Témakörönként egy megoldandó interaktív feladat

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Interaktív feladatsor megoldása</i>
	Projekt-feladat	<i>Gyakorlati munkavégzés, munkához való hozzáállás értékelése</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	Szóbeli pozitív megerősítés	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 20 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár 15 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat)
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő festő, mázoló, tapétázó oktató mestervizsgával, több mint 20 éves gyakorlattal 1 fő építő-építészmérnök tanár 15 év gyakorlattal (Felsőfokú szakirányú iskolai végzettség vagy festő, mázoló, tapétázó 5 éves szakmai tapasztalat)
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanműhely, tanterem, öltöző
Eszközök és berendezések:	Író és rajzeszközök Műszaki dokumentáció Számítógép, költségvetés készítő program Diagnosztikai (felületvizsgáló) eszközök, berendezések, műszerek Felület-előkészítés kézi eszközei, szerszámai

	Mérő, jelölő szerszámok, eszközök Falfestés eszközei, szerszámai Állvány, létra, vödör, egyéb edények Egyéni és csoportos munkavédelmi eszközök, berendezések
Anyagok és felszerelések:	Falfelület festésének, előkészítésének anyagai
Egyéb speciális feltételek:	-

4. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	<i>Szobafestő díszítő munkák</i>	<i>58 óra</i>	<i>841</i>	<i>899</i>
A tanulási területek összes óraszám:		58	841	899

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER SZAKMA

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Pincér-vendégtéri szakember

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04

A képzés célja: Olyan pincér-vendégtéri szakember képzése, aki a vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átv teszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzéskor együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.

Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
A világhálontájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenységekben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.
Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.
Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőiket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország éssaját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régió meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).

Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítésselőírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátóüzletben a vendégfogadás és svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehetőleg diverzább magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálat során.

Készségek,képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert italkészítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
Vendég előtt ételek készít (desszertkészítés, salátakeverés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítőműveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelkkészítő,befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítőműveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrtomlás, kevert omlós, forrázott tészta, felverttészták) feldolgozását, sütését és az ezekbőlkészült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozótöltelékek készítését,felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítésalapjait.	Rendszerezi, feladatait összefűzta tevékenységeket, fogékony azinformációk befogadásra,odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesenbegyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismerttermékeket.
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Konyhatechnológiai alpműveleteket(sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételekesetében.
Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönböztetiazókat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Ellenőrzi használatelőtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
<p>Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.</p>	<p>A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljes körű munkafolyamatokat.</p>	<p>Különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt. Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.</p>	<p>Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.</p>

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói ismeretek

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Teljesen önállóan	
	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.		Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18				
	Alláskeresés	5				
	Munkajogi alapismeretek	5				
	Munkaviszony létesítése	5				
	Munkanélküliség	3				
	Tanulási terület összórása:	18				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói idegen nyelv

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	<p>Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.</p>	<p>Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.</p>	<p>Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.</p>	<p>Teljesen önállóan</p>	<p>Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.</p>

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére.	Teljesen önállóan	Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
4.	Kitölti és a munka-adóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelem-bevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Digitális forma- nyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, e-mailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókinccsel és nyelvtani tudással rendelkezik.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukciónak). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre megfelelő válaszokat ad.	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az állás interjúra megérkezéskor felmerülhetnek.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni	Teljesen önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Munkavállalói idegennyelv	Munkavállalói idegen nyelv			62		
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		
	Onéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Allásinterjú			20		
	Tanulási terület összórászáma:			62		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	1.			<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Turizmus-vendéglátás alapozás

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megnevezi és leírja a tanulószerveződés és munkaserveződés tartalmát.	A tanulószerveződés és munkaserveződés formai és tartalmi követelményei	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Irányítással	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaserveződés- minták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő álláshirdetéseket kiválasztani
2.	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Udvarias és előzékeny. Törekszik a munka- védelmi előírások maradéktalan betartására.	Instrukció alapján részben önállóan	
3.	Megnevezi és leírja a vendéglátás munkavállalóival szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
4.	Betartja a munkabiztonsági szabályokat.	Tudja a munkakörnyezetére vonatkozó munkabiztonsági szabályokat.		Instrukció alapján részben önállóan	
5.	Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket.		Instrukció alapján részben önállóan	
6.	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi	Teljesen önállóan	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
7.	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete. Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irányítással	Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.

TE A-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
8.	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat		Instrukció alapján részben önállóan	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
9.	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Online katalógusthasznál.
10.	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete		Instrukció alapján részben önállóan	

TE A-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
11.	A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei		Instrukció alapján részben önállóan	
12.	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet		Instrukció alapján részben önállóan	
13.	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők		Instrukció alapján részben önállóan	
14.	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek		Instrukció alapján részben önállóan	

TE A-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
15.	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás	Empátia, odafigyelés másokra	Instrukció alapján részben önállóan	
16.	Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

TE A-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
17.	Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	Prezentációs program használata.

TE A-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
18.	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az ott-tartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezésével kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	54				
	Alapvető szakmai elvárások	9				
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36				
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9				
	IKT a vendéglátásban	72				
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36				
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9				
	Digitális eszközök a turizmusban	27				
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432				
	A cukrászati termelés alapjai	108				
	Az ételkészítés alapjai	108				
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108				
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108				
	Tanulási terület összórészlete:	558				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	1.				
	Turisztikai attrakció kiválasztása	Az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által egy turisztikai attrakció kiválasztása.	1	Projekthét	Önállóan végezhető
	Turisztikai attrakció nevezetességeinek bemutatása	A kiválasztott turisztikai attrakció nevezetességeinek rövid bemutatása, ajánlása.	2		Önállóan végezhető
	Szálláshely keresése és bemutatása	A kiválasztott településen egy tetszőlegesen választott szálláshely részletes bemutatása.	2		Önállóan végezhető
	A turisztikai attrakció felkeresése	A turisztikai attrakció szervezett formában történő megtekintése.	5		Felügyelet mellett végezhető
	PPT bemutató elkészítése	PPT bemutató elkészítése, mely tartalmazza a turisztikai attrakció bemutatását, fényképekkel történő illusztrálását, a turisztikai attrakció településén kiválasztott szálláshely bemutatását.	4		Felügyelet mellett végezhető

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	
	Írásbeli/

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	interaktív	
	Projekt-feladat	Prezentáció
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató 5 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	tanterem, számítógépes terem
Eszközök és berendezések:	számítógép internet hozzáféréssel
Anyagok és felszerelések:	nincs
Egyéb speciális feltételek:	nincs

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE (3.1, 3.2) : Pincér - vendégtéri szakember-középszintű képzés

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén.	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Instrukció alapján részben önállóan	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT-eszközöket, valamint szoftvereket.
2.	Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munkaköröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Instrukció alapján részben önállóan	Készség szinten használja az éttermiszoftvereket

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
3.	Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adatait, asztalt foglal	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket.	Instrukció alapján részben önállóan	
4.	Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai háttérét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, eszközök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	
5.	Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
6.	A rendezvény végén fizeteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat	Keresi az együttműködés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7.	Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a felszolgálóval szemben támasztott követelményeknek és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műveletekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szakmai követelményeiről.	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	Instrukció alapján részben önállóan	A munkavégzés folyamán használja a rendelésvételnél és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
8.	<p>Lebonyolítja a felszolgálat a tanult felszolgálati módokon.</p> <p>Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálat folyamatának lebonyolítása során.</p>	<p>Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálati folyamatának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálati módokról, a felszolgálat menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok gyakorlatban alkalmazandó menetéről.</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét.</p> <p>Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogramot.</p>

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
9.	<p>Fizetési a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd elszámol a munkáltató felé a bevétellel.</p>	<p>Ismeri a különböző fizetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó szakmai számításokat.</p>	<p>Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	<p>A vendég fizetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.</p>

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
10.	A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital összetételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, a szuvidálást és egyéb modern konyhatechnológiai eljárásokat.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
11.	Ételeket ajánl, miközben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz- ingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és újszerű ismereteit.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz- ingek, főételek, befejező fogások hagyományos és modern készítési módjairól.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
12.	Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcsgasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőképpen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
13.	<p>Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és minősítő rendszereket a világban.</p>	<p>Ismeri az étterem-értékelő, és minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google.</p>	<p>Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában.</p>	<p>Instrukció alapján részben önállóan</p>	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
14.	Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és fel- szolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék- kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek készítésének módjairól, felszolgálásuk szabályrendszeréről.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megér- ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szem- pontból helyes kiválasztásában.	Instrukció alapján részben önállóan	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
	Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok készítésének szabályai szerint.	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
15.	Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern elméletét.	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megérti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik,	Instrukció alapján részben önállóan	
16.	Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szempontból helyes kiválasztásában	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
17.	Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének szakmai elvárásait.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság,	Instrukció alapján részben önállóan	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
18.	Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségére vonatkozó szakmai protokollt.	marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Instrukció alapján részben önállóan	Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
19.	Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban való alkalmazását.		Instrukció alapján részben önállóan	
20.	Borokat ajánl, használja és alkalmazza a sommelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az ajánlási technikákat.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés	Instrukció alapján részben önállóan	
21.	Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat.		Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
22.	Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint a közösségi oldalakon.	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés	Instrukció alapján részben önállóan	Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
23.	Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásának szabályait az online protokoll szerint.		Instrukció alapján részben önállóan	Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
24.	Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
25.	Raktározza az árut az áruátvétel szempontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszközeit, a raktárak típusait, kialakításuk szabályait és a selejtezés szabályait.		Instrukció alapján részben önállóan	Digitális rendszereket használ az áruátvételnél és a raktározásnál.
26.	Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanyagát, ezek szabályait és szempontrendszerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.		Instrukció alapján részben önállóan	Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
27.	Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározza.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, számlákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról.		Instrukció alapján részben önállóan	Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
28.	Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mérték-egység-átváltások, a megoszlási viszony-számok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámításról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszony-számok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
29.	Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs fogalmát, számításának módjait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
30.	Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Ismeri a jövedelmezőségi tábla összeállítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	
31.	Leltároz és elszámoltat az elszámoltatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.	Ismeri az elszámoltatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a rak- tár-elszámoltatás és az értékesítési elszámoltatás számításait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
32.	Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának módját, feltételeit, dokumentumait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
33.	Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrendszerét, a munkaszerződés fogalmát, tartalmát, jellemzőit, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkcióit, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemzőit, az szja-t, jövedéki adót, osztalék-adót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés szabályait.	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása	Instrukció alapján részben önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek		108	62		
	Rendezvények típusai, fajtái		35			
	Értékesítés folyamata		25			
	Kommunikáció a vendéggel		12			
	Rendezvény logisztika		20			
	Rendezvény bonyolítása		16	22		
	Elszámolás, fizettetés			40		
	Vendégtéri ismeretek		72	62		
	Felhasználói ismeretek		36	28		
	Felhasználás lebonyolítása		36	28		
	Fizetési módok			6		

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Vendégtéri szakember – középszintű képzés	Étel és italismeret		486	385		
	Konyhatechnológiai alapismeretek		76			
	Ételkészítési ismeretek		185	110		
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			20		
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			20		
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai		225	128		
	Italok készítésének szabályai			34		
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			40		
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33		
	Értékesítési ismeretek		72	62		
	Étlap és itallap szerkesztésének marketingszem pontjai		42			
	A bankett kínálat kialakításának szem-pontjai		30	15		
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szem-pontjai			10		
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			7		
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			15		
	Gasztroesemények az online térben			8		
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			7		

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
Vendégtéri szakember – középszintű képzés	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		72	62		
	Beszerzés		8			
	Raktározás		8			
	Termelés		8			
	Ügyvitel a vendéglátásban			13		
	Százalékszámítás, mértékegység átváltások		17			
	Árképzés		15	13		
	Jövedelmezőség			22		
	Elszámoltatás			14		
	Vállalkozási formák		8			
	Alapvető munkajogi és adózási formák		8			
	Tanulási terület összórászáma:		0	810	633	

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák						
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető	
	1.					
	Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	3	projekthét	Önállóan végezhető	
	Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	3	projekthét	Felügyelet mellett végezhető	
	Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	6	projekthét	Felügyelet mellett végezhető	
	Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	2	projekthét	Felügyelet mellett végezhető	
	Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	2	projekthét	Felügyelet mellett végezhető	
	Karácsonyi terítés, az ételek felszolgálása	Három fogásos karácsonyi ebédhez terítés, felszolgálás.	6	projekthét	Felügyelet mellett végezhető	

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Projekt-feladat	<i>gyakorlati munkavégzés</i>

Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat
-------------------------------------	---------------------------------------

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Pincér kabinet, Tanterem
Eszközök és berendezések:	Pincér kabinet eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	dekorációs alapanyagok
Egyéb speciális feltételek:	nincs

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Húsvéti terítés, a menü felszolgálása	Húsvéti terítés elkészítése, majd a húsvéti menü felszolgálása.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Projekt-feladat	<i>gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	Pincér kabinet, Tanterem	
Eszközök és berendezések:	Pincér kabinet eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató	
Anyagok és felszerelések:	dekorációs alapanyagok	
Egyéb speciális feltételek:	nincs	

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	18
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	62	62
3.	Turizmus-vendéglátás alapozás	14	544	558
4.	Pincér – középszintű képzés	34	1407	1443
A tanulási területek összes óraszám:		48	2031	2079

SZAKÁCS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**

A szakma megnevezése: **Szakács**

A szakma azonosító száma: **4 1013 23 05**

A **képzés célja**: Olyan Szakács szakember képzése, aki szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Napi munkatevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.

Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeit és jogait.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik a munkáltatójával.	Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállal a saját munkavégzésért. Munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátásturisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, formai követelmények betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kézi szerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre.	Betartja a vendéglátó kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

<p>Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.</p>	<p>Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.</p>	<p>Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.</p>	<p>Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási tűzbiztonsági környezetvédelmi előírásokat.</p>
<p>Az élelmiszerek tárolását a FIFO elvek alapján végzi.</p>	<p>Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.</p>	<p>Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.</p>	<p>Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.</p>
<p>A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.</p>	<p>Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.</p>	<p>Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.</p>	<p>Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.</p>

Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és szolgáltatásait önállóan bemutatja.
Saját turisztikai régiójában megtalálható turisztikai, vonzerőket és adottságokat megkülönböztet. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerővel rendelkező helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel a gyógyturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiára.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projektmunka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, gyógyturisztikai attrakciót).
Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti az alapterítéket.
Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat, az elkészített ételeket és italokat svájci felszolgálati módban felszolgálja.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálat során.
Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.

Vendég előtt ételek készíti (desszertkészítés, salátakeverés)	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, az elkészítésükhöz használt eszközöket.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésre, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat, íz, illat, és állomány, alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kézi szerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt, konyhai kéziszerszámokat, eszközöket és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítését, (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) feldolgozását, sütését és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek	Rendszerezi, feladatait összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadásra, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.

	készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit a kreatív díszítés alapjait.		
Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, piritás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
Ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére tárolására, a minőségük megőrzésére.	Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ. Ellenőrzi használat előtt a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	A tanuló ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különbféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja, hűti az ételt, Az étkezés típusának jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat, tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinteni, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégezni.

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói ismeretek

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében	Teljesen önállóan	
2.	Szakképzési munkaviszonyt létesít. Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérért	Instrukció alapján, részben önállóan	
3.	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	érintő változások nyomon követésére.	Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
		576				
Munkavállalói ismeretek	<i>Álláskeresés</i>	5				
	<i>Munkajogi alapismeretek</i>	5				
	<i>Munkaviszony létesítése</i>	5				
	<i>Munkanélküliség</i>	3				
	Tanulási terület összórászáma:	18				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>

	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói idegen nyelv

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Teljesen önállóan	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív	Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani.
2.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	Teljesen önállóan	készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción).	Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumokat.
3.	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az	Teljesen önállóan	Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzetéhez illő.	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formai szabályokat.

	sajátosságaihoz igazít.	adott idegen nyelven.		Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	
4.	Kitölti és a munkaadóhoz eljuttatja a szükséges nyomtatványokat és dokumentumokat az álláskeresés folyamatának figyelembevételével.	Ismeri az álláskeresés folyamatát.	Teljesen önállóan		Digitális formanyomtatványok kitöltése, szövegek formai követelményeknek megfelelő létrehozása, emailek küldése és fogadása, csatolmányok letöltése és hozzáadása.
5.	Felkészül az állásinterjúra a megpályázni kívánt állásnak megfelelően, és céljait szem előtt tartva kommunikál az interjú során.	Ismeri az állásinterjú menetét, tisztában van a lehetséges kérdésekkel. Az adott szituáció megvalósításához megfelelő szókincsrel és nyelvtani tudással rendelkezik	Teljesen önállóan		A megpályázni kívánt állással kapcsolatban képes az internetről információt szerezni.
6.	Az állásinterjún, az állásinterjúra érkezéskor vagy a kapcsolódó telefonbeszélgetések során csevegést (small talk) kezdeményez, a társalgást fenntartja és befejezi. A kérdésekre	Tisztában van a legáltalánosabb csevegési témák szókincsével, amelyek az interjú során, az interjút megelőző és esetlegesen követő telefonbeszélgetés során vagy az	Teljesen önállóan		

	megfelelő válaszokat ad.	állásinterjúra megérkezéskor felmerülhetnek.			
--	--------------------------	--	--	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
				695		
Munkavállalói idegen nyelv	<i>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</i>			11		
	<i>Önéletrajz és motivációs levél</i>			20		
	<i>„Small talk” – általános társalgás</i>			11		
	<i>Állásinterjú</i>			20		
	Tanulási terület összóraszámja:			62		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>

Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Turizmus-vendéglátás alapozás

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Megnevezi és leírja a tanulószervezés és a munkaservezés tartalmát.	A tanulószervezés és a munkaservezés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkaservezésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő. Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkaservezési előírások maradéktalan betartására.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaservezési felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő állásajánlatokat kiválasztani.
2.	Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján, részben önállóan		
3.	Megnevezi és leírja a vendéglátás munkaservezési szemben támasztott szakmai követelményeit és elvárásait.	A vendéglátás szakmai, viselkedésszerű követelményei	Instrukció alapján, részben önállóan		
4.	Betartja a munkaservezési szabályokat.	Tudja a munkahelyi munkaservezési vonatkozó munkaservezési szabályokat.	Instrukció alapján, részben önállóan	Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	

5.	Betartja a higiéniai és környezetvédelmi szabályokat.	Ismeri a higiéniai és a környezetvédelmi követelményeket	Instrukció alapján, részben önállóan		
6.	A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonsvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
7.	Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
8.	Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
9.	Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján, részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság	Online katalógust használ.

10.	Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű Instrukció alapján, részben önállóan eszközeinek	Instrukció alapján, részben önállóan	Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	
11.	A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei	Instrukció alapján, részben önállóan		
12.	Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít	Vendégfogadás Egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet	Instrukció alapján, részben önállóan		
13.	Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alapízeket	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők	Instrukció alapján, részben önállóan		
14.	Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Ételkészítési alpműveletek	Instrukció alapján, részben önállóan		

15.	Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérés műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tározás	Instrukció alapján, részben önállóan		
16.	Cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelék-készítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése	Instrukció alapján, részben önállóan		
17.	Bemutatja Magyarországot turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termásvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei	Instrukció alapján, részben önállóan		Prezentációs program használata.

18.	Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kuleskártya Szállodabemutató Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök	Instrukció alapján, részben önállóan		
-----	--	---	--------------------------------------	--	--

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
		576				
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	54				
	<i>Alapvető szakmai elvárások</i>	9				
	<i>Kommunikáció és vendégkapcsolatok</i>	36				
	<i>Munkabiztonság és egészségvédelem</i>	9				
	IKT a vendéglátásban	72				
	<i>Digitális eszközök a vendéglátásban</i>	36				
	<i>Digitális tananyagtartalmak alkalmazása</i>	9				
	<i>Digitális eszközök a turizmusban</i>	27				

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432				
	<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	<i>108</i>				
	<i>Az ételkészítés alapjai</i>	<i>108</i>				
	<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	<i>108</i>				
	<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	<i>108</i>				
	Tanulási terület összóraszám:	558				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Turisztikai attrakció kiválasztása	Az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által egy turisztikai attrakció kiválasztása.	1	Projekthét	Önállóan végezhető
	Turisztikai attrakció nevezetességeinek bemutatása	A kiválasztott turisztikai attrakció nevezetességeinek rövid bemutatása, ajánlása.	2		Önállóan végezhető
	Szálláshely keresése és bemutatása	A kiválasztott településen egy tetszőlegesen választott szálláshely részletes bemutatása.	2		Önállóan végezhető
	A turisztikai attrakció felkeresése	A turisztikai attrakció szervezett formában történő megtekintése.	5		Felügyelet mellett végezhető
	PPT bemutató elkészítése	PPT bemutató elkészítése, mely tartalmazza a turisztikai attrakció bemutatását, fényképekkel történő illusztrálását, a turisztikai attrakció településén	4		Felügyelet mellett végezhető

		kiválasztott szálláshely bemutatását.			
--	--	---------------------------------------	--	--	--

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	nincs	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	
	Projekt-feladat	Prezentáció
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató 5 év	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs	
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	tanterem, számítógépes terem	
Eszközök és berendezések:	számítógép internet hozzáféréssel	
Anyagok és felszerelések:	nincs	
Egyéb speciális feltételek:	nincs	

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Szakács - középszintű képzés

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
2.	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.	Teljesen önállóan		
3.	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
4.	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
5.	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
6.	Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		

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

		ezeket képes összepárosítani.			
17.	Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
18.	Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		
19.	Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mértékegység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
20.	Szezonális alapanyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezonját.	Teljesen önállóan		
21.	Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüöszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
22.	Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény lebonyolításhoz szükséges.	Teljesen önállóan		
23.	Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		

24.	Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és -átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata
25.	Lebonyolítja a beérkező alapanyagoknak megfelelő áruátvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodáshoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás menetét és folyamatait.	
26.	Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési mennyiség kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
27.	Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan		
28.	Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfelelő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok felhasználhatóságával	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátóipari célszoftverek használatával.
29.	A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Telesen önállóan		
30.	Adott ételhez, rendezvényhez	Ismeri az eszközmennyiség és alapanyag-mennyiség	Teljesen önállóan		

	eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	megállapításának módját.			
31.	Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
32.	Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
33.	Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait	Instrukció alapján részben önállóan		
34.	Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglátásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
			810	695		
Szakács – középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás		108	62		
	<i>Előkészítés</i>		20			
	<i>Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés</i>		20			
	<i>Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek</i>		20			
	<i>Alapkészítmények</i>		4			
	<i>Sűrítési eljárások</i>		10			
	<i>Bundázási eljárások</i>		14			
	<i>Mártások</i>		20			
	<i>Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)</i>			18		
	<i>Pékárúk és cukrászati alaptészták</i>			18		
	<i>Savanyítás, tartósítás</i>			26		
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		72	62		
	<i>Kézi szerszámok</i>		20			
	<i>Hűtő és fagyasztó berendezések</i>		20			
	<i>Főző és sütőberendezések</i>		20			
	<i>Egyéb berendezések és gépek</i>		12			
	<i>Karbantartási és üzemeltetési ismeretek</i>				62	
	Ételkészítés-technológiai ismeretek		486	385		
	<i>Főzés</i>		123			
<i>Gőzölés</i>		112				

<i>Párolás</i>		129			
<i>Sütés I.</i>		122			
<i>Sütés II.</i>			60		
<i>Különleges technológiák</i>			57		
<i>Cukrászat</i>			110		
<i>Speciális ételek (mentes, kímélő)</i>			58		
<i>Ételkészítés árukosárból</i>			100		
Ételek tálalása		72	62		
<i>Alapvető tálalási formák, lehetőségek</i>		20			
<i>Szezonális alapanyagok használata</i>		17			
<i>Heti menük összeállítása</i>		15			
<i>Alkalmi menük összeállítása</i>		20			
<i>Rendezvényekkel kapcsolatos teendők</i>			17		
<i>Nemzetközi ételismeret</i>			17		
<i>Büfék összeállítása és tálalása</i>			16		
<i>Kalkuláció összeállítása</i>			12		
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		72	62		
<i>Áruátvétel</i>		8			
<i>Árugazdálkodási szoftverek használata</i>		36			
<i>Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése</i>		4			
<i>Az anyagfelhasználás kiszámítása</i>			12		
<i>Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása</i>		8			
<i>Raktározás</i>		16			
<i>Árképzés</i>			15		
<i>Bizonylatolás</i>			10		
<i>Elszámoltatás</i>			10		

	<i>Készletgazdálkodás</i>			15		
	Tanulási terület összóraszám:		810	633		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével karácsonyi dekoráció készítése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Szaloncukor készítése	Receptúra alapján házi szaloncukor készítése és csomagolása.	3	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Mézeskalács sütés	Receptúra alapján házi mézes sütemény készítése és dekorálása.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi forgatag szervezés	A karácsonyi forgatag vendéglátós részének a megszervezése.	2	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi menü összeállítása	Három fogásos karácsonyi ebéd menüsorának összeállítása.	2	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	Karácsonyi menü elkészítése	Három fogásos karácsonyi ebéd elkészítése.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
	Projekt-feladat	<i>gyakorlati munkavégzés</i>

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):		
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tankonyha, Tanterem
Eszközök és berendezések:	Tankonyhai eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	tankonyhai alapanyagok, dekorációs alapanyagok
Egyéb speciális feltételek:	nincs

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	Húsvéti dekoráció készítése	A rendelkezésre álló anyagok és eszközök segítségével húsvéti dekoráció készítése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	Húsvéti menü összeállítása	Húsvéti hidegtál tervezése.	3	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

	Húsvéti hidegtál elkészítése	Húsvéti hidegtál elkészítése.	6	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
--	------------------------------	-------------------------------	---	-------------------	-------------------------------------

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>nincs</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Projekt-feladat
	<i>gyakorlati munkavégzés</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	1 fő vendéglátó szakoktató - 5 év 1 fő közismereti oktató – 3 év 1 fő könyvtáros – 3 év
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	nincs
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tankonyha, Tanterem
Eszközök és berendezések:	Tankonyhai eszközök és berendezések, számítógép, nyomtató
Anyagok és felszerelések:	tankonyhai alapanyagok, dekorációs alapanyagok
Egyéb speciális feltételek:	nincs

4. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	18
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	62	62
3.	Turizmus-vendéglátás alapozás	14	544	558
4.	Szakács – középszintű képzés	34	1407	1443
A tanulási területek összes óraszám:		48	2031	2079

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Kereskedelem

A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő

A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02

A képzés célja:

2. A szakmai oktatás szakmai kimeneti követelményei

Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Felméri és elemzi a gazdasági szereplők közti kapcsolatot.	Ismeri a gazdasági szereplőket, azok jellemzőit és a köztük lévő kapcsolatokat (pl. pénz és piac kapcsolatrendszer e).	Figyelemmel kíséri a gazdaság szereplői közötti kapcsolat alakulását. Nyitott az új gazdasági információk befogadására és elemzésére.	Irányítás mellett feltárja a gazdaságiszereplők közötti kapcsolatrendszerét.
Elkészíti a háztartás költségvetését figyelembe véve a bevételeket, kiadásokat és megtakarításokat.	Azonosítja a háztartás bevételi forrásainak és kiadásainak főbb kategóriáit.	Pontosan végzi az számításokat. igényeit reálisan határozza meg, figyelembe véve a háztartás költségvetésének kereteit/lehetőségeit, tiszteletben tartja az egyes családtagok igényeit.	A háztartás költségvetésével kapcsolatban önállóan hoz döntéseket és javaslatokat fogalmaz meg.
Elkészíti a kapott információk alapján a háztartási	Megnevezi a háztartáson belüli főbb feladatokat. Ismeri a köztük lévő fontosságát	Figyelembe veszi az egy háztartásban élők készségeit, erősségeit, gyengeségeit a feladatok kiosztásakor.	Önállóan elkészíti saját vagy egy elképzelt háztartás munkamegosztását.

munkamegosztás és időbeosztást.	sorrendet.		
Elemzi az egyes vállalkozási formákat, összehasonlítja az egyes típusok előnyeit, hátrányait.	Felsorolja a vállalkozási formákat. Átfogóan ismeri az egyes típusok jellemzőit.	Kritikusan szemléli az egyes vállalkozási formák jellemzőit, hogy az adott szituációban a legmegfelelőbb típus tudja kiválasztani.	Egy adott gazdasági szituációban önálló javaslatokat fogalmaz meg az adekvát vállalkozási forma kiválasztására.
Esettanulmányokon keresztül feldolgozza az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Azonosítja az állami bevételek és kiadások főbb kategóriáit, jellemzőit.	Törekszik az államköltségvetés bevételeinek és kiadásainak alapos megismerésére és megértésére.	Csoporttársakkal együttműködve, útmutatás alapján értelmezi az államköltségvetés alakulását.
Esettanulmányokon keresztül alkalmazza az alapvető fogyasztói jogokat.	Ismeri a szavatosság, termékfelelősségés garancia fogalmát, jellemzőit. Megérti a fogyasztóvédelmi törvény előírásait.	Szem előtt tartja az előírásokat, tiszteletben tartja a fogyasztók érdekeit, elkötelezett a fogyasztóvédelmi kérdések tisztázása iránt.	Betartja és betartatja az előírásokat, korrigálja saját, vagy mások hibáit.
A gyakorlatban alkalmazza a vállalkozást érintő jogi alapismereteket, értelmezi a különböző típusú szerződéseket.	Ismeri a jogok és kötelezettségek fogalmát, az üzleti élet alapvető szerződéstípusait, alaki kellékeit.	Elkötelezett a jogszabályok maradéktalan megismerésére és betartására.	Irányítás mellett értelmezni tudja a jogi szövegeket.

<p>Vevőhöz / ügyfélhelyzethez igazított módon alkalmazza a megtanult kommunikációs technikákat (pl. adatbázisból hiányzó ügyféladatokat bekér, ajánlatot kérmeglévő üzleti partnerektől, áruátvételkor tapasztalt eltéréseket rendez, panaszokat kezel).</p>	<p>Ismeri a kommunikáció szereplőit, tényezőit és folyamatát, valamint az alapvető kommunikációs technikákat.</p>	<p>Szem előtt tartja, hogy minden helyzet más kommunikációs stílust, technikát igényel, és a megtanult ismereteket ehhez igazítottan rugalmasan, empatikusan és proaktív módon alkalmazza.</p>	<p>Önállóan dönt ahelyzethez igazítottan, hogy milyen stílusban és technikát alkalmazva kommunikál, és felelősséget vállal saját kommunikációs stílusáért.</p>
<p>Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolattartás kulturált szabályait.</p>	<p>Ismeri a hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályait.</p>	<p>Képviseli és tudatosan alkalmazza a szituációhoz igazítottan a kulturáltkapcsolattartás szabályait. Magára nézve is kötelezőnek tartja az udvarias viselkedés etikai szabályait.</p>	<p>Önállóan, felelősséggel használja a megtanult szabályokat, a kapott észrevételek, visszajelzések alapján folyamatosan fejleszti saját viselkedéskultúráját.</p>
<p>Szövegszerkesztő, illetve táblázatkezelő szoftverrel alapszintű dokumentumot, illetve táblázatot</p>	<p>Ismeri a szövegszerkesztő formázás alapvető szabályait és a táblázatkezelő program felhasználási lehetőségeit.</p>	<p>Az irodai szoftverek használata során törekszik a pontos precíz munkára. Nyitott az új megoldásokra.</p>	<p>Önállóan használja az irodai szoftvereket. Képes az önellenőrzésre és a hibák önálló</p>

készít és formáz(pl. tartalmi és formai követelményeknek megfelelő üzleti levelet ír).	Üzleti levelet tud írni (ajánlatkérés, megrendelés, megrendelés visszaigazolása, érdeklődő levél).		javítására.
Az ágazathoz tartozó témában információt keres az interneten, kiválasztja és feldolgozza azt.	Ismeri a biztonságos internethasználat szabályait és a digitális, onlinekommunikáció eszközeit.	Elfogadja és tiszteletben tartja a biztonságos internethasználat szabályait.	Szakmai irányítással digitális tartalmakat keres meghatározott céllal és instrukciók szerint felhasználja azt
Összehasonlítja a közlekedési alágazatok fejlődésének ismérveit a napjainkra jellemző közlekedési munkamegosztás területén.	Ismeri és azonosítja a közlekedési alágazatok különböző feladatait. Megnevezi az egyes közlekedési alágazatok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az alágazatok feladataival, előnyeivel és hátrányaival.	Önállóan hoz döntést és javaslatot tesz a közlekedési módok és eszközök kiválasztására.
Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	Ismeri a szolgáltatási tevékenység alapvető részeit, valamint annak legfontosabb termékeit és fajtáit, melyekkel ügyfélként is találkozhat a	Érdeklődik és nyitott a kereskedelmi szolgáltatások megismerésére.	Önállóan képes eligazodni a különböző szolgáltatások körében.

	mindennapokban.		
Kiválasztja a szükséges/megfelelő adattartalmakat a bizonylatok kitöltéséhez.	Ismeri a dokumentumok adattartalmát (nyugta, számla, szállítólevél).	Érti az üzleti életben a dokumentálás fontosságát és a dokumentumok relevanciáját.	Segítséggel képes nyugták pontos kitöltésére, kitöltöttszámlákon, szállítóleveleken felismeri az alapvető formai hibákat.
Megkülönbözteti az áruforgalmi folyamat egyes szakaszait. Átlátja az árubeszerzés, készletezés és értékesítés alapvető kapcsolatát.	Ismeri az áruforgalmi folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Kritikusan szemléli az áruforgalom egyesszakaszait. Törekszik gazdaságilag leghatékonyabb megoldások kialakítására.	Önállóan eligazodik az áruforgalmi folyamat különböző szakaszaiban.
Áruajánlással segíti a vevőt / ügyfelet a vásárlási döntésben.	Ismeri a vásárlás lehetséges indítékait, a vásárlási döntés folyamatát, az értékesítési módokat és technikákat, felismeri a vevői típusokat.	Az áruajánlás során empatikus és reflektív. Viselkedése minőségorientált.	Önálló javaslatokat fogalmaz meg, amelyekkel irányítja a vásárlási döntés folyamatát. Felelősséget vállal a vevő / ügyfél igényeinek kiszolgálásáért.
Közreműködik az árubeszerzés folyamatában: előkészíti vagy segíti az áru megrendelését.	Ismeri az áruforgalmi folyamatot, az árubeszerzés fogalmát, helyét az áruforgalmi folyamatban, és az árubeszerzéshez	Szem előtt tartja az árubeszerzendő áruk mennyiségét és összetételét befolyásoló tényezőket.	Vezetői irányítással beszerzi a szükséges árut, egyszerűbb, begyakorolt árurendelési feladatokat utasítás alapján ellát.

	kapcsolódó tevékenységeket.		
Részt vesz az áruátvétel előkészítésében, az áru fogadásában. Az árut átveszi, minőségileg és mennyiségileg ellenőrzi és dokumentálja.	Ismeri az áruátvételi módokat, az áruátvétel során használat bizonylatokat éshibás teljesítés esetén a teendőket.	Törekszik az árujogszabályoknak megfelelő mennyiségi és minőségi átvételére, a kísérő dokumentáció szakszerű ellenőrzésére.	Önállóan képes az áruátvétel tárgyi feltételeit előkészíteni, az árut fogadni és az átvételt lebonyolítani.
Tárolja, kezeli és ellenőrzi az árukészletet, megóvja az áru minőségét, biztosítja a termékek egyenletes forgását.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat. Érti a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.	Elkötelezett az árukminőségének megóvására. Szemelőtt tartja a készletgazdálkodás elveinek maradéktalan betartását.	Másokkal együttműködve kezeli az árukészletet, felelősséget vállal saját munkájáért.
A vásárlói szükségleteknek megfelelően kialakítja és fenntartja az üzlet belső terét és polcképét.	Ismeri a termékek kihelyezésére vonatkozó szabályokat.	Az üzlet belső terének kialakításán törekszik a vevői igényeknek megfelelő megoldásokat előnyben részesíteni.	Vezetői utasítás alapján alakítja ki a polcképet. Felelős a kiszolgálási elvek (FIFO, LIFO, HIFO, stb.) betartásáért.
Előkészíti az árut az értékesítésre, gondoskodik a termékválaszték eladótérben történő	Ismeri az üzletben lévő specifikus termékek áruismereti	Minőségorientált módon jeleníti meg a kereskedelmi egység termékválasztékát az eladótérben.	Az előkészítés és áru feltöltés során munkaköri feladatait önállóan végzi. Szükség esetén munkatársi vagy közvetlen vezetői segítséget vesz igénybe.

megjelenítéséről, feltölti az eladóteret áruval.	vonatkozásait.		
Ellenőrzi az árukészlet minőségét, megállapítja a termékek eladásra való alkalmasságát, az esetleges rendellenességeket, kezeli a minőségi nem megfelelést.	Ismeri az áru minőségét meghatározó tényezőket, az állagromlás fajtáit és a selejtezésszabályait.	Minőségorientált módon kezeli a kereskedelmi egység árukészletét.	Önállóan vagy közvetlen vezetője utasítása alapján ellenőrzi az áruk minőségét, és járel a protokoll szerint (pl selejtez).
Biztosítja a termékek árkijelzettségét, a termék információk szakszerű kihelyezését és aktualizálását.	Ismeri az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Az árucímkéket és feliratokat szabálykövetően, nagyfokú precizitással készíti és helyezi ki.	Vezetői irányítással önállóan készíti és helyezi ki a címkéket és feliratokat.
Részt vesz a kereskedelmi akciók megjelenítésében. Az árubemutatót, kóstolót, az akciók váltását szakszerűen lebonyolítja.	Ismeri a vásárok, árubemutatók, kiállítások, kóstolók, egyéb akciók és ajánlatok eladásösztönző szerepét.	Elkötelezett a boltban meghirdetett eladásösztönző akciók sikeres lebonyolításában.	Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján, pontosan bonyolítja le a kereskedelmi akciókat.
Fogadja a vásárlót, felméri az igényeit, bemutatja az árut és a lehetséges kapcsolódó	Ismeri a termék választékot, az általa eladásra kínált termékeket és azok árujellemtörőit, minőségi	Szem előtt tartja a vevők szükségletét, törekszik a vásárlói	Árubemutató és -értékesítő feladatait

<p>szolgáltatásokat, szakmai tanácsaival segíti a vásárlót a döntésben. Kezeli a vevőrendeléseket. Helyzetnek megfelelően használja a kommunikációs eszközöket.</p>	<p>követelményeit, termékelőnyeit. Ismeri az adott értékesítési helyzethez legjobbanillő kommunikációs eszközöket. Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.</p>	<p>igények pontos, maradéktalan kielégítésére. Nyitott az új fogyasztói trendekre.</p>	<p>önállóan végzi. Képes az önellenőrzésre éshibái önálló javítására.</p>
<p>Az árut jellegének megfelelően becsomagolja, előkészíti vevői szállításra</p>	<p>Ismeri a csomagolás jelentőségét, technikáit, eladásösztönző szerepét</p>	<p>Az árut minőségorientált módon csomagolja be, törekszik a vevői igények kielégítésére.</p>	<p>Az árukat önállóan készíttelő vevői szállításra.</p>
<p>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozására, visszaigazolására, adatbázist kezel.</p>	<p>Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az alkalmazott szoftver használatát.</p>	<p>Precízen kezeli az e-kereskedelemben használatos adatbázisokat.</p>	<p>Felelősséget vállal a feldolgozott megrendelések pontosságáért, a határidők betartásáért.</p>
<p>Az online rendelt árukat komissiózza és expediálja.</p>	<p>Ismeri az áruösszeállítás és kiszállítás munkafolyamatát.</p>	<p>A komissiózás és expediálás során törekszik a pontos munkavégzésre.</p>	<p>Önállóan végzi az áruösszeállítási és kiszállítás feladatait.</p>
<p>Részt vesz a leltár, visszárú, göngyölegkezelés és a kapcsolódó adminisztrációs</p>	<p>Ismeri a leltár és leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, a folyamatát és a</p>	<p>Pontosan, precízen kezeli az áru a leltározás során. Szem előtt tartja a leltáreredmény, göngyölegkezelés, és visszárú üzleti eredményre gyakorolt hatását.</p>	<p>Másokkal együttműködve leltároz. Felelősséget vállal a felmért, esetenként visszaküldött áru vagy göngyöleg mennyiségéért és értékéért.</p>

feladatok ellátásában.	kapcsolódó adminisztrációs tevékenységeket.		
Alkalmazza az áru-és vagyonvédelmi előírásokat.	Ismeri az áru és vagyonvédelmi eszközöket.	Magára nézve kötelezőnek tartja az áru- és vagyonvédelmi szabályok betartását. Figyelemmel kíséri a szabályok, vevők általi betartását.	Áru és vagyonvédelmi veszélyeztetettség esetén a biztonsági munkatárstól segítséget kér.
Kezeli a pénztárgépet, végrehajtja a pénztár nyitását és zárását, rögzíti a tranzakciókat.	Ismeri a POS alapú és az önkiszolgáló pénztárgépek működtetését. Ismeri a pénztáros feladatait az áru és vagyonvédelem vonatkozásában.	Precízen végzi a pénztárkezelői munka- folyamatokat, törekszik a nyitási és zárási bizonylatok pontos vezetésére.	Önállóan kezeli a pénztárterminál elemeit. Felelősséggel tartozik az átvett fizető-eszközökért.
Nyugtát ad, számlát állít ki, kitölti a szigorú számadású bizonylatokat.	Ismeri az értékesítés során készült bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási előírásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat helyességéért.
Szakszerűen, megfelelő empátiával kezeli a vevői visszajelzéseket, panaszokat.	Ismeri az egyes kommunikációs szituációknak megfelelő megoldásokat, a vevőkkel való kapcsolattartás és párbeszéd során.	Elkötelezett a vásárlóval való empatikus, udvariaskommunikáció mellett.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, a rendkívüli esetekben az ügyfélszolgálati munkatárs vagy közvetlen felettese segítségét kéri.

Kezeli a szakterületének megfelelő gépeket, berendezéseket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeketés berendezéseket, azok kezelését.	A gépek és berendezések kezelését a munka-és balesetvédelmi szabályok betartásával, kellőgondossággal és szakértelemmel végzi.	A munka megkezdése előtta munkaeszközök biztonságos állapotáról a tőleelvárható módon meggyőződik, azokat rendeltetésüknekmegfelelően és a munkáltató utasításai szerint használja.
Munkaterületét tisztán és rendben tartja.	Ismeri a munkakörébe tartozó takarítási és rendrakási feladatokat.	Igényes munkakörnyezetére és tudatosan rendben tartja azt.	Önállóan tartjarendben a munkaterületét.
Értékesítő tevékenységet végez, amellyel az üzlet gazdasági eredményességét pozitívan befolyásolja.	Tudja a különböző értékesítési technikák és eladásösztönzési eszközök eredményre gyakorolt hatását.	Szabálykövetően, precízen végzi értékesítői munkájátaz üzleti tevékenység eredményének növelése céljából.	Munkája soránönállóan, vagy speciális helyzetekben a közvetlen felettese segítségéveldolgozik, korrigálja hibáit.
Közreműködik az áruforgalmi folyamat minden szakaszában.	Tudja az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés és különböző adminisztrációs feladatok eredményre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenységeredményessége érdekében.	A rutinszerűfeladatokat önállóan elvégzi,speciális helyzetekben vezetőjéhez fordul.
Alkalmazza a higiéniai, egészségügyi előírásokat az áruforgalmi tevékenység minden	Ismeri a higiéniai, egészségügyi előírásokat, a vonatkozó jogszabályokat.	Szabálykövetőenvégzi feladatait a higiénia megteremtéseérdekében.	Felelős a hatáskörén belüliegészségügyi előírások betartásáért.

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

3. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

ELSŐ TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói ismeretek

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait.	Önismerte alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Teljesen önállóan	
	Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés mód-szereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.		Teljesen önállóan	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszám				
	Munkavállalói ismeretek	18				
	Álláskeresés	5				

<i>Munkavállalói ismeretek</i>	Munkajogi alapismeretek	5				
	Munkaviszony létesítése	5				
	Munkanélküliség	3				
	Tanulási terület összóraszáma:	18				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Első vállalkozásom projekt 9. évf. <i>Elemzi a kereskedelmi szolgáltatói tevékenységeket.</i>	Ismerje meg a kereskedelmi tevékenység legfontosabb jellemzőit, összetettségét és a különböző szolgáltatások körét.	1 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	Érdemjegy

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem – kereskedelmi kabinet
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

MÁSODIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Gazdálkodási tevékenység ellátása

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Bemutatja az egyes alapfogalom csoportok jellegzetességeit.	Ismeri a gazdasági legfontosabb alapfogalmak jellemzőit, fajtáit.	Belátja a gazdaság működési szabályainak fontosságát.	Teljesen önállóan	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
	Példákon keresztül bemutatja a háztartások legfontosabb bevételeit, kiadásait és értelmezi a költségvetés egyenlegét.	Ismeri a háztartás feladatait, bevételeit és kiadásait, a háztartás pénzgazdálkodását		Instrukció alapján részben önállóan	
	Azonosítja az egyes vállalkozási formákat és elemzi azok előnyeit és hátrányait.	Tisztában van az egyes vállalkozási formák jellemzőivel.		Teljesen önállóan	
	Példákon keresztül bemutatja az állami költségvetés legfontosabb bevételeit, kiadásait.	Ismeri az állam feladatait, az államháztartás rendszerét		Instrukció alapján részben önállóan	
	Példákon keresztül bemutatja az alapvető	Ismeri a jogi alapfogalmakat.		Instrukció alapján részben	

	fogyasztói jogokat.			önállóan	
	Azonosítja a marketing eszközöket.	Ismeri a marketing fogalmát és eszközrendszerét.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Bemutatja a nemzetközi kereskedelemről származó előnyöket.	Ismeri a nemzetközi kereskedelem alapvető formáit.		Teljesen önállóan	
	Prezentálja a be- szerzés, termelés, értékesítés jellegzetességeit.	Ismeri a gazdálkodási folyamat legfontosabb elemeit, jellemzőit.	Törekszik a pontos, áttekinthető munkavégzésre.	Teljesen önállóan	Adatok, információk keresése a digitális eszközön vagy interneten, az eredmények kiválasztása és feldolgozása útmutató alapján.
	Meghatározza a vállalkozás gazdálkodásának eredményét.	Ismeri a költségek fajtáit és érti az árbevétel és költségek kapcsolatát.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Meghatározza és értelmezi a középértékeket (számtani és mértani átlag) és viszonyszámokat (megoszlási és dinamikus viszonyszám).	Ismeri a statisztikai adatok megbízhatóságának jelentőségét.		Teljesen önállóan	

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Gazdálkodási tevékenység ellátása</i>	Gazdasági ismeretek	216				
	Gazdasági alapfogalmak	24				
	A háztartás gazdálkodása	33				
	A vállalat termelői magatartása	51				
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	27				
	Jogi alapfogalmak	15				
	Tudatos fogyasztói magatartás	15				
	Marketing alapfogalmak	24				
	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	27				
	Vállalkozások működtetése	72				
	A vállalkozások gazdálkodása	9				
	A gazdálkodási folyamatok elszámolása	27				
	Statisztikai alapfogalmak	36				
	Tanulási terület összórászáma:	288				

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
	<i>Első vállalkozásom projekt 1/9. évf.</i>	Ismerje meg a vállalkozási formákat. Válasszon ki egy vállalkozási formát!	12 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

	<i>Vállalkozási formák, típusok előnyeinek, hátrányainak megismerése. Saját vállalkozási forma kiválasztása</i>				
	<i>Jogi alapismerete k értelmezése pl.: nyitási engedélyek..stb</i>	Ismerje meg egy vállalkozás indításához szükséges engedélyeket, azok igénylésének módját. Válassza ki a számára szükségeseket.	4 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek

Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem/ kereskedelmi kabinet
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

HARMADIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Üzleti kultúra és információkezelés

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a kapcsolat-tartás kulturált szabályait.	Ismeri a viselkedés kultúra alapvető szabályait.	Törekszik az üzleti partnerekkel és munkatársakkal való udvarias kommunikációra írásban és szóban egyaránt.	Teljesen önállóan	Információk meg-osztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.
	Adott szituációnak megfelelően alkalmazza a	Tisztában van a munkahelyi kapcsolatokat		Instrukció alapján részben önállóan	Információk meg-osztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.

	munkahelyi kapcsolatokat meghatározó szabályokat.	meghatározó szabályokkal.		
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelően leveletkészít, használja a helyes beszédtechnikai módokat.	Ismeri az írásbeli ésszöbéli kommunikáció legelterjedtebb formáit.		Teljesen önállóan
	Megadott kommunikációs helyzet elemzésével megfogalmazza a kommunikációs probléma okát, megoldására javaslatot tesz: kifejezi egyetértését vagy egyet nem értését, érvel, indokol, magyaráz, tanácsol.	Ismeri a legfontosabb kommunikációs technikákat, és a kommunikációs zavarok okait.		Instrukció alapján részben önállóan
				Digitális tartalmak létrehozása, átalakítása, formázása, szerkesztése a szerzői jogok figyelem-bevételével.
				Információk meg-osztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				

Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	108				
	Kapcsolatok a mindennapokban	18				
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18				
	A kommunikációs folyamat	36				
	Ön- és társismeret fejlesztése	36				
	Digitális alkalmazások	162				
	Munkavédelmi ismeretek	4				
	Tízujjas vakírás	104				
	Digitális alkalmazások	54				
Tanulási terület összórászama:	270					

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	Első vállalkozásom projekt 1/9. évf. <i>Kutató munka az internet segítségével. (külföldi vállalkozások)</i>	Keressen magyar és külföldi vállalkozásokat az interneten, ismerje meg azok profilját, valamint a vállalkozási formáit. Ismertesse az osztálytársakkal melyik magyar és melyik külföldi cég volt számára legérdekesebb.	4,5 óra	<i>Pl. projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>Álláshirdetés szerkesztése. Önéletrajz, motivációs levél.</i>	Ismerje meg egy álláshirdetés feladásának módjait, határozza meg az elvárásait/követelményeit a munkatársakkal szemben. Ismerje meg az önéletrajz és motivációs levél típusait.	4,5 óra		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>

		Készítse el a vállalkozása álláshirdetését!			

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	Tanterem, informatika tanterem
Eszközök és berendezések:	Számítógép, nyomtató

Anyagok és felszerelések:	Fénymásolópapír
Egyéb speciális feltételek:	

NEGYEDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Kereskedelmi egység működtetése

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	A készletfigyelés és a készletváltozás alapján információt ad az árurendeléshez.	Ismeri az árubeszerzés fogalmát, folyamatát.	Önállóság, pontosság, felelősség tudat, szabálykövetés	Instrukció alapján részben önállóan	
	Mennyiségi, minőségi áruátvételt végez. Hibás teljesítés esetén képes eljárni.	Ismeri az áruátvételi módokat, bizonylatait és a hibás teljesítés esetén felmerülő teendőket.		Teljesen önállóan	
	Az áru jellegének megfelelően szakszerűen elhelyezi a raktárban.	Ismeri az árutárolási, raktározási módokat.		Teljesen önállóan	
	Szabályszerűen használja a gépeket, eszközöket.	Ismeri a kereskedelmi egységekben használatos gépeket és berendezéseket.		Teljesen önállóan	
	Biztosítja az áru minőségének és mennyiségének megóvását.	Ismeri a készletgazdálkodással kapcsolatos feladatokat, a készletgazdálkodás jelentőségét.		Teljesen önállóan	
	Használja a készletnyilvántartó	Ismeri a készletnyilvántartó rend-		Teljesen	Készletnyilvántartó program

	programokat.	szereket.		önállóan	
	Részt vesz a leltározás folyamatában.	Ismeri a leltározás célját, folyamatát, a leltárhiány és -többlet okait.		Instrukció alapján részben önállóan	PDA-leolvasó használata
	Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozásához és visszaigazolásához adatbázist kezel.	Ismeri az e-kereskedelemre vonatkozó szabályokat, ismeri az adott szoftver használatát.		Instrukció alapján részben önállóan	Eladói program használata
	Az online rendelt árukat komissiózza és expedálja.	Ismeri az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamatát.		Teljesen önállóan	
	Elvégzi az alapvető kereskedelmi számításokat és értelmezi az eredményeket.	Ismeri az alapvető kereskedelmi számításokat		Teljesen önállóan	
	Betartja a munka-és balesetvédelmi szabályokat.	Ismeri a veszélyforrásokat és tudja mi a teendő, ha baleset történik.	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvések iránti elkötelezettség	Teljesen önállóan	
	Betartja a tűzvédelmi előírásokat.	Ismeri a tűzveszélyességi besorolásokat és tudja mi a teendő tűz esetén.		Teljesen önállóan	
	Kezeli a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.	Ismeri a kereskedelemben előforduló rendkívüli eseményeket.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Munkahelyén betartja a környezet-	Ismeri a hulladék és a veszélyes hulladék			

	védelmi szabályokat, előírásokat.	kezelésének módjait és szabályait.		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen használja és gondozza a kereskedelemben használt munkaeszközöket.	Ismeri a munkaeszközöket és használatukra vonatkozó előírásokat.		Teljesen önállóan	Számítógép és PDA használata
	A kapott információk alapján rangsorolja és megszervezni a munkaköré-be tartozó feladatokat.	Ismeri a munkakörébe tartozó feladatokat és az utasítások hierarchiájának rendjét.		Teljesen önállóan	
	Ellátja az áru- és vagyonvédelmi feladatokat.	Ismeri az áru- és vagyonvédelmi eszközöket.		Teljesen önállóan	Lopásgátló eszközök használata
	Köszönti, majd tájékoztatja a vásárlót.	Ismeri a vásárlóval való kommunikáció szabályait.	Udvariasság, felelősségtudat, precizitás, gyorsaság, digitális környezetben való eligazodás, aktív segítőkészség	Teljesen önállóan	
	Szakszerűen üzemelteti a pénztárgépet.	Ismeri a POS-alapú pénztárgépek működését.		Teljesen önállóan	POS-alapú, számítógéppel összekötött pénztárgépet használ
	Leméri az áru súlyát, korrigál, ha tévesztett.	Ismeri a bankkártya leolvasó, a vonalkód-leolvasó és az elektronikus mérleg kezelésének szabályait		Teljesen önállóan	Használja a vonal- kód-leolvasót, mérleget, pénztárgépet
	Pénztárgépi nyugtát készít, kérésre készpénzfizetési számlát nyomtat.	Ismeri a vásárolt árukról készült bizonylatokat és tartalmukat		Teljesen önállóan	
	Beszedi és elszámolja az áru ellenértékét,	Tudja a pénz átvételére és		Teljesen	Bankkártya-

	ellenőrzi a bankjegyek valódiságát, a bankkártya érvényességét.	átadására, az áru átadására vonatkozó előírásokat		önállóan	leolvasót használ
	A pénztárosi munka során ellátja az áru-és vagyonvédelmi feladatokat is.	Ismeri a pénztáros áru- és vagyonvédelemhez kapcsolódó feladatait.		Teljesen önállóan	Használja az áruvédelmi eszközöket
	Tájékoztatja a vásárlókat az önkiszolgáló pénztár használatáról.	Ismeri a kassza asszisztens szerepét.		Teljesen önállóan	
	Segít a vásárlóknak az önkiszolgáló pénztárgép használata során.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép riasztási funkcióit és a riasztások kezelésének módjait.		Teljesen önállóan	Képes kezelni az önkiszolgáló terminált
	Elvégzi az önkiszolgáló kassza nyitását és zárását, a fogyóeszközök kicserélését.	Ismeri az önkiszolgáló pénztárgép felépítését, működését.		Teljesen önállóan	
	Segítséget nyújt a bankkártyás fizetés során.	Ismeri a fizetési módokat és azok eszközeit.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatja a fogyasztót az öko-, bio- és reformtermékekről.	Ismeri a legújabb fogyasztói trendeket.	Felelősségtudat, szabályok és összefüggések alkalmazásának képessége, etikus cselekvés, önálló ismeretszerzés, folyamatos tanulás	Teljesen önállóan	Web böngészőt használ információkeresésre és gyűjtésre
	Felvilágosítást ad az egyes termékek használatára vonatkozóan.	Ismeri a különleges termékek leírását.		Teljesen önállóan	
	Szakszerűen kihelyezi	Ismeri a termékek kihelyezését		Teljesen	

	termékeket.	vonatkozó szabályokat		önállóan	
	Kezeli a termékek esetleges minőségi rendellenességeit.	Ismeri a termékekre vonatkozó minőségi előírásokat.		Instrukció alapján részben önállóan	
	Biztonságosan tárolja, raktározza és forgalmazza az élelmiszereket.	Ismeri az egyes élelmiszerek forgalmazására, tárolására, szállítására vonatkozó szabályokat.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatja a fogyasztót az áru használatával, kezelésével, előírásaival kapcsolatban.	Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelöléseket.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatást ad az árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölésekkel kapcsolatban.	Ismeri a vegyiáruk forgalmazására, szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelményeket. Ismeri az árucímkén kötelezően feltüntetendő (veszélyes anyagok illetve környezetbarát) jelzéseket.		Teljesen önállóan	
	Tájékoztatást ad a ruházati cikkek méretezéséről és az árucímke jelzéseiről, jelképeiről.	Ismeri a női, férfi, gyermek felsőruházati termékek méretezését, a kezelési és a használati útmutató jelképeit.		Teljesen önállóan	
	Szakszerű tájékoztatást ad a vásárlónak	Ismeri a vegyes iparcikkek			

	a vegyes ipar- cikkek használati és kezelési útmutatóján szereplő jelölésekről.	forgalmazására vonatkozó előírásokat, feltételeket, jelöléseket, piktogramokat		Teljesen önállóan	
	Segítséget nyújt a vásárlóknak a műszaki cikkek közötti választásban, segít eligazodni a használati és kezelési útmutatókban.	Ismeri az energia osztályok besorolását, a használati és kezelési útmutatókban szereplő piktogramok jelentését Ismeri a termékek szavatosságra, jótállásra, szállításra, tárolásra, forgalmazásra vonatkozó követelményeket.		Teljesen önállóan	
	Alkalmazza az értékesítővel szemben elvárt viselkedési és magatartási szabályokat.	Ismeri az értékesítővel szemben támasztott követelményeket.	Elkötelezettség a vásárlói elégedettség iránt, gyors reagálás, problémamegoldó készség, tanult leleményesség, figyelem fenntartásának képessége, szolgáltatásorientált szemlélet, rugalmasság, stressztűrő képesség, segítőkészség, udvariasság, konstruktív kommunikáció, igényes megjelenés,	Teljesen önállóan	
	Megfelelően kommunikál, és kérdéseket tesz fel, hogy segítse a vásárlást.	Ismeri a kérdés-technika alapjait.		Teljesen önállóan	
	Felkelti a vásárló érdeklődését, árut ajánl.	Ismeri a vásárlói döntést befolyásoló tényezőket.		Teljesen önállóan	
	Kezeli a készlet-nyilvántartó szoftvert, elektronikus levelet ír. Web böngészőt és az	Ismeri a munkájához szükséges digitális kommunikáció szabályait és		Instrukció alapján részben	Készlet-nyilvántartó szoftver, web böngésző

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

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama		9.	10.	11.	12.	13.
Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Kereskedelmi egység működtetése</i>	Kereskedelmi ismeretek		252	279		
	Áruforgalmi ismeretek		180	141		
	Szakmai számítások		72	72		
	Online kereskedelem			66		
	Üzlet működtetése		180	31		
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés		40			
	Munka-, tűz és balesetvédelem		50			
	Környezetvédelem		40			
	Erőforrás gazdálkodás				31	
	Áru- és vagyónvédelem		50			

	Pénztárgépkezelés			78		
	Pénztárgép működtetése			20		
	Pénzkezelés szabályai			12		
	Pénzkezelés bizonylatai			10		
	Fizetési eszközök, törvényi előírások			10		
	A pénztáros elszámoltatása			10		
	Önkiszolgáló pénztárterminál			16		
	Termékismeret és - forgalmazás		198	155		
	Árrendszer		10			
	Minőség		20			
	Fogyasztói érdekvédelem		30			
	Árúfcsoportok bemutatása		80	53		
	Termékkihelyezés		40	32		
	Csomagolás		18			
	Specifikus termékismeret			50		
	Fogyasztói trendek			20		
	Üzleti kommunikáció		180	93		
	Az értékesítő szerepe		40	10		
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők		30			
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés		80	73		
	Digitális kommunikáció		30	10		
	Tanulási terület összórárszáma:		810	636		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák

Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	Pl. napi projektsáv	Pl. Felügyelet mellett végezhető
	<p>Első vállalkozásom projekt 1/9. évf. <i>A hétköznapi és gazdasági életben használatos viselkedéskultúra alapvető szabályainak bemutatása szituációs gyakorlatokban. Pl.: állásinterjú</i></p>	<p>Szervezze meg a állásinterjút, illetve bonyolítsa le szituációs gyakorlatban.</p>	6 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	<p>Termékkatalógus projekt 2/10. évf. <i>Árrendszerek megismerése</i></p>	<p>Ismerjék meg a főbb árrendszereket a diákok.</p>	2 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<p><i>Árufőcsoportok megismerése</i></p>	<p>Ismerje meg az árufőcsoportokat, tudjon minden csoporthoz legalább 3-3 konkrét terméket 5felsorolni. Legalább 5 termékcsoporthoz és azokhoz tartozó termékek kiválasztása a termékkatalógus készítéséhez.</p>	15 óra		<i>Önállóan végezhető</i>

	<i>Kereskedelemben előforduló kockázatok, kockázatelemzés</i>	Ismerje meg a kereskedelemben előforduló kockázatokat, mely alapján a döntését vagy megerősíti, vagy megváltoztatja a kiválasztott termékcsoporthoz/termékekre vonatkozóan.	5 óra		<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>Eladásösztönzés módjainak ismertetése (Sales Promotion)</i>	Megismeri, hogy milyen módjai vannak a nem személyes eladásösztönzésnek.	4 óra		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	<i>Termékkatalógus elkészítése (Digitálisan és papír alapon)</i>	Számítógéppel elkészíti a termékkatalógust, képekkel, termékbemutató leírásokkal, árakkal.	6 óra		<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	<i>Tegyük a kirakatba projekt 3/11. évf.</i> <i>Árufőcsoportok kiválasztása árubemutatóhoz</i>	Ismerje az árufőcsoportokat és az ahhoz tartozó termékeket	2 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>
	<i>A kiválasztott termékekre vonatkozó árukihelyezési szabályok megismerése, alkalmazása</i>	Ismerje az árufőcsoportokat, tudja az árukezelésre áruvédelemre vonatkozó alapvető szabályokat, a specifikus termékek csoportjait, a legújabb fogyasztói trendeket.	10 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

		A kiválasztott termékek szakszerű árukihelyezésének szabályait megismerik, majd alkalmazzák azokat, különös tekintettel a specifikus termékekre, mindeközben figyelembe veszik a fogyasztói trendeket.			
	<i>Eszközök kiválasztása/Erőforrás gazdálkodás</i>	Ismerje az erőforrás gazdálkodás leghatékonyabb módjait és alkalmazza azokat Kiválasztják, hogy milyen eszközökre lesz szükségük a kirakat rendezése során, az erőforrásokkal megfelelően gazdálkodnak	5 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	<i>Kirakat elkészítése</i>	A szakmai szempontoknak megfelelően a kiválasztott termékcsoportból elkészíti az árubemutató szakmai szempontjainak megfelelő kirakatot	13 óra	<i>projekthét</i>	<i>Felügyelet mellett végezhető</i>
	<i>Kirakat bemutatása</i>	A kirakatban bemutatott termékek kiválasztását megindokolja, bemutatja a kirakat rendezésének módját, ahhoz felhasznált eszközöket	2 óra	<i>projekthét</i>	<i>Önállóan végezhető</i>

Értékelés		
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>	
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):		
Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>prezentáció</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek		
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	Kereskedelmi végzettség	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:		
Tárgyi feltételek		
Helyiségek:	kereskedelmi szakkabinet	
Eszközök és berendezések:	Árukészlet (üres doboz)	
Anyagok és felszerelések:		
Egyéb speciális feltételek:		

ÖTÖDIK TANULÁSI TERÜLET MEGNEVEZÉSE: Munkavállalói idegen nyelv

3.1. A tanulási területhez tartozó tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása

TEA-s.sz.	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
	Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét.	Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket.	Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív	Teljesen önállóan	Hatékonyan tudjaálláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő-en álláshirdetéseket kiválasztani.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzt fogalmaz.	Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit.	készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukción). Szakmája iránt elkötelezett.	Teljesen önállóan	Ki tud tölteni ön- életrajzsablonokat, pl. Europass CV- sablon, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelődokumentumot.
	A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő motivációs levelet ír, melyet a megpályázandó állás sajátosságaihoz igazít.	Ismeri a motivációs levél tartalmi és formai követelményeit, felépítését, valamint tipikus szófordulatait az adott idegen nyelven.	Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében törekszik az adott helyzetnek megfelelni.	Teljesen önállóan	Szövegszerkesztő program segítségével meg tud írni egy önéletrajzt, figyelembe véve a formaiszabályokat.

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

3.2. A tanulási terület tartalmi elemei

Évfolyama	9.	10.	11.	12.	13.
-----------	----	-----	-----	-----	-----

Tanulási terület megnevezése	Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése	Az évfolyam összes óraszámja				
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	Munkavállalói idegen nyelv			62		
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11		
	Önéletrajz és motivációs levél			20		
	„Small talk” – általános társalgás			11		
	Állásinterjú			20		
	Tanulási terület összórészámja:			62		

A tananyag-, illetve a tematikai egységek megvalósítása során alkalmazott módszerek és munkaformák					
Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek):	Projektfeladat 1.	Tartalmi ismertetés	(óra)	<i>Pl. napi projektsáv</i>	<i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i>
				<i>Pl. projekthét</i>	<i>Pl. Önállóan végezhető</i>

Értékelés	
Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):	<i>Például: tudásszintmérő feladatlap/teszt</i>
Az oktatás során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):	

Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):	Írásbeli/ interaktív	<i>Például: Teszt, jegyzőkönyv, rajzos feladat, számításos feladat stb.</i>
	Projekt-feladat	<i>Például: prezentáció, portfólió, gyakorlathoz kapcsolódóan szóbeli kikérdezés, gyakorlati munkavégzés stb.</i>
Az érdemjegy megállapításának módja	tanulási területenként egy osztályzat vagy a tanulási területhez kapcsolódó tantárgyanként egy-egy osztályzat	

Személyi feltételek	
Projekt alapú foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Az egyéb foglalkozásokhoz szükséges szakemberek száma, végzettsége, szakképzettsége (szakképesítése) és szakirányú szakmai gyakorlata:	
Tárgyi feltételek	
Helyiségek:	
Eszközök és berendezések:	
Anyagok és felszerelések:	
Egyéb speciális feltételek:	

4. Tanulási területek

	A tanulási terület megnevezése	Projekt alapú foglalkozások (óra)	Egyéb foglalkozások (óra)	A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám
1.				
2.				
A tanulási területek összes óraszám:				

EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM

AZ ELSŐSEGÉLY NYÚJTÁSI ALAPISMERETEK ELSAJÁTÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS ISKOLAI TERV

Az iskolai elsősegélynyújtás oktatásának legfőbb céljai

A tanulók korszerű ismeretekkel és az azok gyakorlásához szükséges készségekkel és jártasságokkal rendelkezzenek az elsősegélynyújtás területén.

Tanulóink képesek legyenek egy esetleges veszélyhelyzetben, sérülés, baleset, rosszullét esetében olyan segítséget nyújtani társaiknak, oktatóaiknak, az iskola minden dolgozójának, amely az egészségkárosodás megelőzését vagy mérséklését szolgálja.

Cél olyan tanulók nevelése, akik iskolán kívül is állampolgári kötelességüknek eleget téve saját testi épségüket nem veszélyeztetve, segítséget tudnak nyújtani vészhelyzetben bajba jutott embertársaiknak.

Tanulóinknak bemutatjuk és gyakoroltatjuk velük az elsősegély-nyújtási tevékenységi formákat, a segítségnyújtó viselkedésformákat az életkoruknak megfelelő szinten.

Cél, hogy a tanulók megfelelő ismeretekkel rendelkezzenek olyan krónikus betegségekről, amelyek gyakoriak pl. cukorbetegség, pánikbetegség és előfordulnak az iskolai közösségekben, hogy egy rosszullét vagy roham esetében megfelelően tudjanak bánni a beteggel.

Fontos, hogy az iskola bármely tanulója képes legyen szaksegítségért pl. mentők, tűzoltók hívni, és azt a szükséges módon tájékoztatni a fennálló helyzetről.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek iskolai területei

- Szaksegítség hívása (mentők, tűzoltók ...).
- Balesetben további veszélyforrás elhárítása.
- Eszköz nélküli, alapszintű újraélesztés.
- Elsősegélynyújtás rosszullét, ájulás, görcsroham esetében.
- Segítségnyújtás és kérés módosult tudatállapot esetében (alkoholos, kábítószeres, gyógyszeres befolyás) és ezen állapotok felismerése.
- Elsősegélynyújtás vegyszer okozta balesetek esetében.
- Elsősegélynyújtás égési sérülés esetében.
- Segítségnyújtás áramütés esetén.
- Alapismeretek elsajátítása a sebellátás és a kötözés terén.
- Alapismeretek elsajátítása a törés, ficam, rándulás, zúzódás elsősegélynyújtása terén.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának formái

A balesetvédelmi oktatás megtartása és ezzel együtt a kialakult veszélyhelyzet elhárításának és megoldási lehetőségeinek ismertetése az első osztályfőnöki órán illetve a gyakorlati jellegű tantárgyak első tanóráin.

A szaktantárgyi és az osztályfőnöki órákon történő témafeldolgozások a tanmeneteknek megfelelően.

Az elsősegély-nyújtás alapismereteinek elsajátítását szolgáló tanórán kívüli tevékenységek: pályázatok, múzeumlátogatás, bemutatók stb.

A megvalósítás szereplői:

- az oktatók
- a meghívott, bemutatót tartó szakemberek
- a védőnő, az iskolaorvos

- az iskola nem oktató egyéb dolgozói
- a szülők
- a tanulók

Testnevelés tantárgy:

A helyes testtartást biztosító gyakorlatok.

A kondicionális állapot fenntartása, fejlesztése.

Az atlétika egyes ágainak elsajátításához szükséges speciális cél- és képességfejlesztő gyakorlatok.

Erő-, gyorsaság-, állóképesség-fejlesztés.

Közösségépítő program:

Család, családtervezés, háztartásszervezés. A család alapvető funkciói

Egyén, közösség, kapcsolatteremtés. Testbeszéd, jelbeszéd értése.

Tolerancia, alkalmazkodó képesség. Felelősségtudat!

Toleranciakészség, helytállás fejlesztése.

Tudjon ünnepet teremteni.

Önismeret, emberi kapcsolatok. Önismeret, önnevelés, kontroll, kamaszkori lelki problémák

Káros szenvedélyek (egészségügyi felvilágosító órák)

Fejlődjön felelősségtudata!

Szexuális felvilágosítás Alakuljon ki helyes szemlélete a szexualitásról. Figyelmes legyen partnerével, harmonikus kapcsolatra törekedjen.

Önismeret, személyiségfejlesztés Képes legyen helyesen értékelni önmagát. A szabadidő hasznos eltöltése. Emberi kapcsolatok Tudatosan alakítsa kapcsolatait. Legyen képes alapszintű betegellátásra.

Természetismeret tantárgy:

A vírusok, a baktériumok, a kékmoszatok és a gombák egészségügyi jelentősége. Kórokozók, járványok, oltások jelentősége, a védőoltások egyéni és közösségi szükségességének belátása. Az ember önfenntartó működései és szabályozásuk.

Az életműködések ismerete és a köztük lévő kapcsolatok felfedezése.

A bőr és mozgás Az egészséges bőr.

A mozgásszervi és bőrbetegségek, sérülések megelőzése, a mindennapos testmozgás jelentősége.

Táplálkozás. A táplálkozással kapcsolatos egészségügyi ismeretek, az egészséges táplálkozás.

A légzőszervekkel kapcsolatos egészségügyi ismeretek.

A szív- és érrendszeri betegségek veszélyeztető tényezői és ezek megelőzése.

Az immunrendszerrel kapcsolatos egészségügyi ismeretek.

Az érzékszervek védelme és betegségei.

Az idegrendszer működésével kapcsolatos egészségügyi ismeretek.

Az egészséges életmód, a tudatos táplálkozás fontossága.

Az egészségkárosító szokások egyéni és társadalmi hátrányainak belátása. Az egészséges életmódot erősítő értékek felismerése és az egészséget fenntartó magatartás szokásrendszerének tudatosítása. A betegségmegelőzés, a szűrővizsgálatok.

A testi és mentális egészségre káros anyagoktól való tartózkodás elfogadása.

Az ember szaporodása. Az ember egyedfejlődése. Az emberi szexualitás biológiai és társadalmi-etikai megismerése. A felelősségteljes nemi magatartásra törekvés kialakítása.

Fogamzásgátlás, családtervezés, genetikai tanácsadás, nemi betegségek és megelőzésük.

Az embrionális és posztembrionális fejlődés testi és lelki jellemzői. Utódvállalás, családtervezés. Egészségügyi ismeretek. A mindennapok eü-i ismeretei, az elsősegélynyújtás, az orvosi ellátás igénybevétele. Szenvedélybetegségek.

Környezet-egészségtan, környezet-higiéné.

A lelki egészség.

A humán munkaközösség tantárgyainak oktatásában hangsúlyozza, hogy az ÉLET ÉRTÉK, mindennél előbbre való kincs, amelyért felelősséggel tartozunk, nemcsak családunknak, szűk környezetünknek, hanem a társadalomnak is. Ennek megfelelő életvitelt kell az embernek élnie.

A szakképző intézményben megvalósuló teljes körű egészségfejlesztés módszertani útmutatóját az egészségfejlesztésért felelős országos intézet dolgozza ki. Ennek megfelelően a teljeskörű iskolai egészségfejlesztés (TIE) rövid összefoglalása:

Magyarország Alaptörvénye XX. cikk (1) bekezdése szerint „Mindenkinek joga van a testi és lelki egészséghez”.

Az iskolai egészségfejlesztés (=a tanulók egészségben nevelése) akkor hatékony, ha teljeskörű. Ez az alábbiak teljesülését jelenti:

1. nem szűkül le egyik-másik beavatkozási területre, hanem mindegyik fő egészség-kockázati tényezőt befolyásolja;
2. nem szűkül le egy-egy akció időtartamára, hanem az iskola mindennapi életében folyamatosan és rendszeresen jelen van;
3. nem szűkül le egy iskolai közösség valamelyik részére, hanem az egészségfejlesztést megvalósító iskola minden tanulója részt vesz benne;
4. nem szűkül le a tantestület egyes tagjaira, hanem a teljes tantestület részt vesz benne; és
5. nem szűkül le az iskolán belüli közösségre, hanem bevonja a szülőket és az iskola közelében működő, erre alkalmas civil szervezeteket, valamint az iskola társadalmi környezetét (pl. fenntartó) is.

A teljeskörű iskolai egészségfejlesztés az alábbi négy egészségfejlesztési alapeladat rendszeres végzését jelenti az iskola mindennapjaiban - minden tanulóval, a teljes tantestület és alkalmazotti közösség, az iskolaegészségügyi szolgálat szakemberei, a szülők és az iskola környezetének bevonásával, szakmai segítség és ellenőrzés mellett:

- **I.Egészséges táplálkozás** megvalósítása (lehetőleg a helyi termelés - helyi fogyasztás összekapcsolásával);

- **II.Mindennapos testnevelés** minden tanulónak az egészségfejlesztési kritériumok teljesítésével, és az azt kiegészítő egyéb testmozgás;

- **III.A gyermekek érett személyiséggé válásának azaz lelki egészségének elősegítése** személyközpontú pedagógiai módszerekkel és a művészetek személyiségfejlesztő hatékonyságú alkalmazásával (ének, tánc, rajz, mesemondás, népi játékok és népi rítusjátékok, kézművesség, stb.);

- **IV.Egészségismeretek** széles köre készség szintű elsajátításának, más szóval az egészségműveltségnek az elősegítése (a részletes témalistát ld. alább a mellékletben).

A teljeskörű iskolai egészségfejlesztés az idevágó nemzetközi és hazai szakirodalom bizonyítékai szerint az alábbi részterületeken jelentkező hatások révén eredményezi a jobb egészséget:

- a tanulási eredményesség javítása;
- az iskolai lemorzsolódás csökkenése;
- a társadalmi befogadás és esélyegyenlőség elősegítése;

- a dohányzás, az alkoholfogyasztás, a kábítószer-fogyasztás és egyéb szenvedélyek elsődleges megelőzése;
 - bűnmegelőzés;
 - a társas kapcsolatok javulása a kortársakkal, szülőkkel, pedagógusokkal;
 - az önismeret és önbizalom javulása;
- az alkalmazkodóképesség, a stresszkezelés, a problémamegoldás javulása;
- érett, autonóm személyiség kialakulása;
- a krónikus, nem fertőző népbetegedések (lelki betegségek, szív-érrendszeri, mozgásszervi és daganatos betegségek, cukorbetegség) elsődleges megelőzése;
- a társadalmi tőke növelése.

Fentiek alapján a teljeskörű iskolai egészségfejlesztés hatékony megvalósítása népegészségügyi, pedagógiai és osztálytársadalmi cél.

Az egészségismeretek témakörei az iskolában, melyek hatékony átadása a megfelelő készségek kialakítását is jelenti:

Az egészséget befolyásoló tényezők:

- Az egyén és az őt körülvevő közösség egészsége, mint közös felelősségünk.
- A gyermek jogai és kötelességei: jogtudatosság és kötelességtudatosság.
- A jó egészségi állapot megőrzése.
- Személyi higiénia.
- Az egészséges pszichoszexuális fejlődés.
- A környezet egészsége.
- Médiatudatosság, a médiafogyasztás egészségvédő módja.
- A média egészséget meghatározó szerepe.
- Művészeti tevékenységek lelki egészséget, egészséges személyiségfejlődést és tanulási eredményességet elősegítő hatásai.
- Fogyasztóvédelem.
- Idő és az egészség, alvás és egészség, bioritmus, időbeosztás.
- Tartós egészségkárosodással élő társakkal együttélés, a segítségre szorulóknak segítése.
- Táplálkozás:
 - A táplálkozás és az egészség, betegség kapcsolata.
 - Az egészséges táplálkozás, élelmiszerek helyi termelése, helyi fogyasztása.
 - Lelki eredetű táplálkozási zavarok.
 - A beteg ember táplálásának sajátosságai.
- Testmozgás:
 - A testmozgás és az egészség, betegség kapcsolata.
 - Az egészséghez szükséges testmozgás.
 - A szervezet fejlődése és működése testmozgással és annak hiányában.
 - Sporttevékenységek lelki egészséget, egészséges személyiségfejlődést és tanulási eredményességet elősegítő hatásai.
- Lelki egészség (ide tartozik a stressz- és konfliktus-kezelés, problémamegoldás fejlesztése, valamint az agresszió, bántalmazás és a szenvedélybetegségek elsődleges megelőzése is):
 - A lelki egészség.

- Önismeret, önértékelés, a másikat tiszteletben tartó kommunikáció módjai, ennek szerepe a másik önértékelésének segítésében.
- Az érett, autonóm személyiség jellemzői.
- A társas kapcsolatok (ide tartozik a társas kapcsolati készségek fejlesztése, valamint a családi életre nevelés is).
- A nő szerepei, a férfi szerepei.
- A társadalom élete, a társadalmi együttélés normái, illem és etika, erkölcs.
- A családi élet – kapcsolat a család tagjai között; közös tevékenységek.

Betegségek megelőzése:

- Megelőzhető fertőző betegségek, a megelőzés elmulasztásának következményei.
- Megelőzhető nem-fertőző idült (krónikus) betegségek.
- Idült (krónikus) betegek egészsége.
- Gerincvédelem, gerinckímélet.
- Balesetek, baleset-megelőzés, elsősegély-nyújtás.
- A szenvedélybetegségek és megelőzésük (dohányzás, alkohol- és drogfogyasztás, játék-szenvedély, internet- és tv-függés).

A gyermek fejlődése:

- A gyermekáldás, a várandósság alatti hatások a gyermek fejlődésére.
- A gyermek fejlődését elősegítő viszonyulás a gyermekhez – családban, iskolában.

Az egészségügy igénybevétele:

- Otthoni betegápolás.
- Iskola-egészségügy igénybevétele.
- Az egészségügyi ellátórendszer többi elemének igénybevétele.

ÍRÁSBELI, SZÓBELI, GYAKORLATI BESZÁMOLTATÁSOK, AZ ISMERETEK SZÁMONKÉRÉSÉNEK RENDJE

Az oktatási folyamat fontos eleme a tanulási tevékenység eredményességéről való tájékozódás. Az oktatóknak folyamatosan kell ellenőrizni, értékelni és visszajelzést adni a tanulók előrehaladásáról, a feladatmegoldás helyességéről, a kitűzött célok végrehajtásának szintjéről.

Az ellenőrzés és értékelés formái:

- szóbeli teljesítmény;
- írásbeli teljesítmény;
- gyakorlati teljesítmény;
- részvétel a központi felmérésekben;

A tanár értékeli a tanulók tantárgyi teljesítményét, motivációit, attitűdjét, önkontrollját és a közöttük zajló interakciókat. Az értékelés szintje, feladata, tárgya befolyásolja, a minősítéseknél alkalmazott módszereket. A tanárnak arra kell törekednie, hogy minél sokoldalúbb információt szerezzen az értékelendő jelenségről, folyamatról, eredményről.

Az ellenőrzés módszerei:

- iskolai szervezésű vetélkedők, versenyek;
- dokumentumelemzés;
- gyakorlati munka eredményének értékelése

- projektmunka eredményének értékelése
- a szóbeli beszámoltatás
- írásbeli felelet

A TANULÓ MAGASABB ÉVFOLYAMBA TÖRTÉNŐ LÉPÉSÉNEK FELTÉTELEI

Az aktuális évfolyam valamennyi tantárgyi követelményeinek legalább minimum szintű teljesítésével lehet magasabb évfolyamba lépni.

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.

A követelményeket a tantárgyi tervek tartalmazzák. Egyes tantárgyakból - a jogszabályoknak megfelelően - az igazgató felmentést vagy halasztást engedélyezhet az osztályzatokkal történő értékelés és minősítés alól, és helyette szöveges értékelést adhat az alábbiakban: „jól megfelelt”, „megfelelt”, „nem felelt meg”.

Osztályozó vizsgát kell tennie azoknak a tanulóknak, akiket

- az iskola igazgatója felmentette a tanórai foglalkozásokon való részvétel alól, de nem mentette fel az értékelés alól;
- az iskola igazgatója engedélyezte, hogy egy vagy több tantárgyból a tanulmányi követelményeket az előírtnál rövidebb idő alatt teljesítse;
- egy tanítási évben az elméleti órákból a lehetséges óránál többet mulasztott, és a oktatótestület javaslata alapján tehet osztályozó vizsgát;

Csak a sikeres osztályozó vizsga után léphet magasabb évfolyamba az ilyen tanuló.

A BEILLESZKEDÉSI, TANULÁSI, MAGATARTÁSI NEHÉZSÉGEKKEL KÜZDŐ TANULÓK ÉS A SAJÁTOS NEVELÉSŰ IGÉNYŰ TANULÓK

Intézményünkben csak integráltan oktatható sajátos nevelésű tanulók közül a tanulási zavaros (dyslexiás, dysgraphia) tanulókat tudjuk fogadni. Velük igény szerint gyógypedagógus foglalkozik. Integráció esetében a tanulásban akadályozott fiatalok és a nem tanulásban akadályozott fiatalok együtt vesznek részt a tanítási folyamatban, a szabadidős tevékenységekben. A tanulásban akadályozott gyermekek többségi iskolai nevelésének esetében az integráció feladata, hogy a számukra szükséges pedagógiai többletszolgáltatásokat az ép fejlődésű kortárs csoporton belül kapják meg.

Beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulók

A beilleszkedési, tanulási és magatartási zavar az elfogadott társadalmi normáktól való eltérő viselkedés, valamint a tanulási képességek zavara. Fontos feladatunknak tartjuk időben felismerni és kiszűrni a beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulókat. Ezért az iskola feladatai között az egyik legfontosabb a helyzet felismerése, jelzése, a tanuló megfelelő szakemberhez való irányítása. Együttműködünk a gyógypedagógusokkal, a pedagógiai szakszolgálatok szakembereivel és az egészségügyi intézményekkel. A beilleszkedési, tanulási és magatartászavarok enyhítését az alábbi pedagógiai tevékenységekkel kívánjuk elérni:

- a belépő évfolyam év eleji tudásszint mérése valamennyi tantárgyból, különös tekintettel a szövegértésre és a matematikai kompetenciára,
- az iskolapszichológus, a szociálpedagógus a belépő évfolyam elején profilt készít az osztályokról és felméri a látens problémás diákokat,
- a problémásnak ítélt tanulók szakértői vizsgálatának kérelme,
- tanulásmódszertani ismeretek alkalmazása a tantárgyi órákon,
- szoros kapcsolat a nevelési tanácsadóval és a gyermekjóléti szolgálattal,
- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése,
- a szülők és a családok nevelési gondjainak segítése,
- az egy osztályban tanító oktatók együttműködése, egységes nevelési elvek alkalmazása;
- az osztályközösség építése
- a közös iskolai és iskolán kívüli programok során a peremhelyzetű tanulók bevonása,

Sajátos nevelési igényű tanulók

Iskolánkban a sajátos nevelési igényű tanulók nevelése, oktatása a többi tanulóval együtt, integrált formában folyik. Az SNI tanulók nevelése-oktatása állapotuknak megfelelően a vonatkozó jogszabályi előírások szerint történik. A használt módszerek igazodnak hiányosságaikhoz, fogyatékoságukhoz. Azokat az SNI tanulókat oktatjuk együtt a többségi tanulókkal, akiknek nevelését-oktatását a szakértői bizottságok integrált osztályban javasolják. Ezek a tanulók társaikkal együtt végzik iskolai feladataikat, de a szükséges területeken támogatást kapnak. Ez fokozott toleranciát, az egyéni fejlesztést, más munkaszervezési formák alkalmazását jelenti. Iskolánk a sajátos nevelési igényű tanulók neveléséhez-oktatásához igénybe veszi az illetékes pedagógiai szakszolgálati, illetve pedagógiai-szakmai szolgáltatást nyújtó intézmények segítségét.

A SZAKMAI PROGRAM
ÉRVÉNYESSÉGÉVEL,
MÓDOSÍTÁSÁVAL,
NYILVÁNOSSÁGÁVAL,
ELFOGADÁSÁVAL ÉS
JÓVÁHAGYÁSÁVAL
KAPCSOLATOS EGYÉB
INTÉZKEDÉSEK

A Szakmai Program érvényességi ideje, értékelése, felülvizsgálata

A Szakmai Programban megfogalmazott célok és feladatok megvalósulását az oktatói testület folyamatosan vizsgálja. Ez alapján szükség esetén a Szakmai Programot módosítani kell. A szakképző intézmény szakmai programját vagy annak módosítását a jóváhagyást követő tanévtől felmenő rendszerben vezetheti be.

A Szakmai Program módosítása

A Szakmai Program módosítására javaslatot tehet

- szakképző intézmény vezetője
- az oktatói testület bármely tagja
- diálönkormányzat képviselője
- a szakképző intézmény fenntartója

A tanulók a Szakmai Program módosítását a diákokat segítő felnőtt képviselő útján javasolhatják.

A Szakmai Program nyilvánosságra hozatala

A szakképző intézmény Szakmai Programja nyilvános, minden érdeklődő számára megtekinthető.

A Szakmai Program 1-1 példánya a következő személyeknél, illetve helyeken a szülők és a tanulók szabadon megtekinthetik:

- szakképző intézmény fenntartójánál
- szakképző intézmény irattárában
- szakképző intézmény könyvtárában
- szakképző intézmény vezetőjénél
- szakképző intézmény honlapján.

A szakképző intézmény, kollégium vezetője vagy az általa kijelölt oktató köteles a szülők, tanulók részére tájékoztatást adni a Szakmai programról.

A Szakmai Program elfogadása és jóváhagyása

A Szakmai Programot az oktatói testület fogadja el és az intézményvezető hagyja jóvá. A Szakmai Program azon rendelkezéseinek érvénybelépéséhez, amelyekből a fenntartóra, a működtetőre többletkötelezettség hárul, a fenntartó, a működtető egyetértése szükséges.

A Nyíregyházi Szakképzési Centrum Bencs László Szakképző Iskola Szakmai Programját, valamint annak mellékletét a diákönkormányzat véleményezte, a benne foglaltakkal egyetértett és elfogadásra javasolta.

Kelt.: Nyíregyháza, 2021. augusztus 31.

.....
a diákönkormányzat vezetője

A Nyíregyházi Szakképzési Centrum Bencs László Szakképző Iskola Szakmai Programját, valamint annak mellékletét az intézmény oktatói testülete véleményezte, a benne foglaltakkal egyetértett és elfogadta.

Kelt.: Nyíregyháza, 2021. augusztus 31.

.....
Kallós Angéla
igazgató
a Nyíregyházi Szakképzési Centrum
Bencs László Szakképző Iskola
oktatói testülete nevében