

# SZAKMAIPROGRAM

**Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és  
Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**

Hatályos: 2024. SZEPTEMBER 1.-től

Jóváhagyta:

Kondics Ferenc  
igazgató

## Tartalomjegyzék

---

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Bevezetés .....                                                                                  | 8  |
| 1.1. Az intézmény alapadatai.....                                                                   | 9  |
| 1.2. Az iskola rövid bemutatása.....                                                                | 10 |
| 1.3. Képzési formák.....                                                                            | 12 |
| 1.4. Szolgáltatások.....                                                                            | 12 |
| 1.5. Az iskola küldetésnyilatkozata .....                                                           | 13 |
| 1.6. Az iskola jövőképe .....                                                                       | 14 |
| 1.7. Jogszabályi környezet.....                                                                     | 15 |
| 1.8. Kiemelt fogalmak a szakképzésben.....                                                          | 16 |
| 2. Nevelési program.....                                                                            | 20 |
| 2.1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásait ..... | 20 |
| 2.1.1. <i>Céljaink</i> .....                                                                        | 20 |
| 2.1.2. <i>Iskolánk pedagógiai alapelvei és értékei</i> .....                                        | 22 |
| 2.1.3. <i>Feladataink</i> .....                                                                     | 23 |
| 2.1.4. <i>Eszközeink</i> .....                                                                      | 24 |
| 2.1.5. <i>Eljárásaink</i> .....                                                                     | 25 |
| 2.2. A személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok .....                 | 26 |
| 2.2.1. <i>Feladatok</i> .....                                                                       | 26 |
| 2.3. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai .....         | 27 |
| 2.3.1 <i>Az oktató feladatai</i> .....                                                              | 27 |
| 2.3.2 <i>Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai</i> .....                       | 29 |
| 2.3.3. <i>Az osztályfőnökök feladatai</i> .....                                                     | 29 |
| 2.4. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje .....   | 31 |

|                                                                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2.5. A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi jogának gyakorlási rendje .....                                          | 32 |
| 2.5.1. <i>A diákönkormányzat jogkörei</i> .....                                                                                                         | 32 |
| 2.5.2. <i>A diákönkormányzat tagjai</i> .....                                                                                                           | 33 |
| 2.5.3. <i>A diákönkormányzat működése</i> .....                                                                                                         | 33 |
| 2.6. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, a képzésben részt vevő személy, az oktató és az intézmény partnerei kapcsolattartási formái..... | 34 |
| 2.6.1. <i>A szülők és az oktatók együttműködésének szervezett fórumai</i> .....                                                                         | 35 |
| 2.6.2. <i>Az intézmény partnerei</i> .....                                                                                                              | 35 |
| 2.6.3. <i>A kapcsolattartás formái és módjai</i> .....                                                                                                  | 36 |
| 2.7. A tanulmányok alatti vizsga szabályai .....                                                                                                        | 36 |
| 2.7.1. <i>Osztályozó vizsga</i> .....                                                                                                                   | 36 |
| 2.7.2. <i>Különbözeti vizsga</i> .....                                                                                                                  | 37 |
| 2.7.3. <i>Javítóvizsga</i> .....                                                                                                                        | 38 |
| 2.7.4. <i>Pótló vizsga</i> .....                                                                                                                        | 38 |
| 2.7.5. <i>Ágazati alapvizsga</i> .....                                                                                                                  | 38 |
| 2.7.6. <i>A vizsga lebonyolítása</i> .....                                                                                                              | 39 |
| 2.7.7. <i>A vizsga eredménye</i> .....                                                                                                                  | 39 |
| 2.7.8. <i>Előrehozott érettségi vizsga</i> .....                                                                                                        | 40 |
| 2.8. A felvétel és az átvétel helyi szabályai, a szóbeli felvételi vizsga követelményei .....                                                           | 40 |
| 2.9. Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv .....                                                                        | 41 |
| 2.9.1. <i>Szombathely a segítség városa</i> .....                                                                                                       | 41 |
| 3. Egészségfejlesztési program.....                                                                                                                     | 43 |
| 3.1. Jogszabályi környezet.....                                                                                                                         | 43 |
| 3.2. Bevezető .....                                                                                                                                     | 44 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.3. Tevékenységek az egyes területeken .....                                                                                                                                                                                                                   | 45 |
| 3.3.1. <i>Az egészségnevelési program tárgya</i> .....                                                                                                                                                                                                          | 46 |
| 3.3.2. <i>Anyagi erőforrások</i> .....                                                                                                                                                                                                                          | 46 |
| 3.3.3. <i>Célok, feladatok</i> .....                                                                                                                                                                                                                            | 47 |
| 3.3.4. <i>Egészségnevelés megvalósításának módjai, szinterei</i> .....                                                                                                                                                                                          | 48 |
| 3.3.5. <i>Módszerek</i> .....                                                                                                                                                                                                                                   | 49 |
| 3.3.6. <i>Drogmegelőzés</i> .....                                                                                                                                                                                                                               | 50 |
| 3.3.7. <i>Dohányzás, alkohol</i> .....                                                                                                                                                                                                                          | 50 |
| 4. Oktatási program .....                                                                                                                                                                                                                                       | 52 |
| 4.1. A választott kerettanterv megnevezése, jellemzői.....                                                                                                                                                                                                      | 52 |
| 4.2. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma, valamint megszervezésének és választásának elvei ..... | 54 |
| 4.2.1. <i>Technikum</i> .....                                                                                                                                                                                                                                   | 54 |
| 4.2.2. <i>Szakképző Iskola</i> .....                                                                                                                                                                                                                            | 56 |
| 4.2.3. <i>Érettségit adó 2 éves felnőttképzés óraterve</i> .....                                                                                                                                                                                                | 57 |
| 4.3. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályait .....                                                                                                                                         | 57 |
| 4.4. A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei.....                                                                                                                                                                                       | 61 |
| 4.5. Az érettségi vizsgatantárgyak.....                                                                                                                                                                                                                         | 62 |
| 4.6. A tanuló teljesítményének írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái .....                                                                                                      | 63 |
| 4.6.1. <i>Értékelési alapelveink</i> .....                                                                                                                                                                                                                      | 63 |
| 4.6.2. <i>Az értékelési céljaink</i> .....                                                                                                                                                                                                                      | 64 |
| 4.6.3. <i>Értékelési típusok</i> .....                                                                                                                                                                                                                          | 64 |

|         |                                                                                                                      |    |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.6.4.  | <i>A tanulóink beszámoltatásának módjai</i>                                                                          | 64 |
| 4.6.5.  | <i>A tanuló minősítése</i>                                                                                           | 65 |
| 4.6.6.  | <i>A teljesítmény értékelésének gyakorlata</i>                                                                       | 66 |
| 4.6.7.  | <i>A teljesítmény értékelésének gyakorlata a szakközépiskola 12.-13. évfolyamának esti tagozatán</i>                 | 67 |
| 4.7.    | A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag | 67 |
| 4.8.    | Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek                                           | 68 |
| 4.8.1.  | <i>Az egészségnevelési elvei</i>                                                                                     | 68 |
| 4.8.2.  | <i>A környezeti nevelés elvei</i>                                                                                    | 68 |
| 4.9.    | A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések                                                                    | 69 |
| 4.10.   | A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok                                                                         | 71 |
| 4.10.1. | <i>A tanulók jutalmazásának formái</i>                                                                               | 72 |
| 4.11.   | A tanuló magasabb évfolyamba lépésének feltételei                                                                    | 72 |
| 4.13.   | Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek                                                         | 73 |
| 5.      | Képzési program                                                                                                      | 76 |
| 5.1.    | Bevezető                                                                                                             | 76 |
| 5.2.    | A szakképzés új rendszere                                                                                            | 76 |
| 5.3.    | Az ágazati alapoktatás                                                                                               | 81 |
| 5.3.1.  | Az ágazati alapoktatás mezőgazdaság és erdészet ágazatban                                                            | 82 |
| 5.3.2.  | Az ágazati alapoktatás élelmiszeripari ágazatban                                                                     | 83 |
| 5.3.3.  | Az ágazati alapvizsga                                                                                                | 87 |
| 5.3.4.  | Az ágazati alapvizsga feladatai és értékelése a mezőgazdaság és erdészet ágazatban                                   | 88 |
| 5.3.4.  | Az ágazati alapvizsga feladatai és értékelése az élelmiszeripar ágazatban                                            | 88 |
| 5.4.    | A szakmai oktatás, a projektalapú oktatás                                                                            | 89 |

|                                                                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 5.5. A tanuló teljesítményének ellenőrzésének és értékelésének, illetve minősítésének módja, alapelvei ..... | 90         |
| 5.6. A beszámítás elvei .....                                                                                | 91         |
| 5.7. Együttműködés elvei a duális képzőkkel.....                                                             | 91         |
| 5.8. Az intézmény szakképzési szerkezete .....                                                               | 92         |
| 6. Kollégiumi program .....                                                                                  | 117        |
| <b>6.1. Bevezetés .....</b>                                                                                  | <b>117</b> |
| <b>6.2. Helyzetelemzés.....</b>                                                                              | <b>119</b> |
| <b>6.2.1. Kollégiumunk bemutatása .....</b>                                                                  | <b>119</b> |
| <b>6.2.2. A kollégium vezetési szerkezete .....</b>                                                          | <b>119</b> |
| <b>6.2.3. Személyi feltételek .....</b>                                                                      | <b>119</b> |
| <b>6.2.4. Tárgyi - dologi feltételek .....</b>                                                               | <b>120</b> |
| <b>6.3. Jövőképünk.....</b>                                                                                  | <b>121</b> |
| <b>6.4. Küldetésnyilatkozatunk.....</b>                                                                      | <b>121</b> |
| <b>6.5. A kollégiumi nevelés célja és főbb alapelvei .....</b>                                               | <b>122</b> |
| <b>6.5.1. Célok.....</b>                                                                                     | <b>122</b> |
| <b>6.5.2. A kollégiumi nevelés alapelvei .....</b>                                                           | <b>122</b> |
| <b>6.6. A kollégiumi nevelés feladatai.....</b>                                                              | <b>123</b> |
| <b>6.6.1. Hagyományőrzés .....</b>                                                                           | <b>123</b> |
| <b>6.6.2. Gyermek- és ifjúságvédelem .....</b>                                                               | <b>123</b> |
| <b>6.6.3. Felzárkóztatás .....</b>                                                                           | <b>124</b> |
| <b>6.6.4. Tehetséggondozás .....</b>                                                                         | <b>124</b> |
| <b>6.6.5. Az önálló életkezdés és a társadalmi beilleszkedés segítése .....</b>                              | <b>125</b> |
| <b>6.6.6. A tanulókkal való személyes törődés .....</b>                                                      | <b>125</b> |

|                                                                                               |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>6.7. Kollégiumi foglalkozások .....</b>                                                    | <b>125</b> |
| 6.7.1. <i>Felkészítő foglalkozások .....</i>                                                  | 125        |
| 6.7.2. <i>Egyéni és közösségi fejlesztést megvalósító foglalkozások .....</i>                 | 126        |
| 6.7.3. <i>Szabadidő eltöltését szolgáló foglalkozások .....</i>                               | 126        |
| <b>6.8. A kollégiumi élet megszervezése .....</b>                                             | <b>127</b> |
| 6.8.1. <i>A tanulók életrendjének szervezése és pedagógiai elvei .....</i>                    | 127        |
| 6.8.2. <i>A tanulók tanulásának, felkészülésének elvei, segítése .....</i>                    | 128        |
| 6.8.3. <i>A tanulók szabadidejének szervezése, a szervezés pedagógiai elvei .....</i>         | 128        |
| 6.8.4. <i>Diákönkormányzat .....</i>                                                          | 129        |
| <b>6.9. A szülő, tanuló, az iskolai és a kollégiumi oktató együttműködésének formái .....</b> | <b>130</b> |
| 6.9.1. <i>A kollégium kapcsolatai .....</i>                                                   | 130        |
| 6.9.2. <i>Kapcsolatunk az iskolával .....</i>                                                 | 130        |
| 6.9.3. <i>A szülőkkel való kapcsolattartás és együttműködés formái .....</i>                  | 130        |
| <b>6.10. Minősítés, jutalmazás, kedvezmények .....</b>                                        | <b>131</b> |
| 6.10.1. <i>Minősítés .....</i>                                                                | 131        |
| 6.10.2. <i>Elismerés, kedvezmények .....</i>                                                  | 131        |
| 6.10.3. <i>Jutalmazás, büntetés .....</i>                                                     | 132        |
| <b>6.11. A kollégium fejlesztésének terve .....</b>                                           | <b>132</b> |
| 6.11.1. <i>Tárgyi feltételeink bővítése, javítása .....</i>                                   | 132        |
| 6.11.2. <i>A tanulókra vonatkozó fejlesztési terv .....</i>                                   | 132        |
| 6.11.3. <i>A nevelőközösségre vonatkozó fejlesztési terv .....</i>                            | 133        |
| <b>7. Mellékletek jegyzéke .....</b>                                                          | <b>134</b> |
| <b>8. Legitimációs záradékok, közzététel .....</b>                                            | <b>135</b> |
| <b>9. Jegyzőkönyv oktatói testület értekezletéről .....</b>                                   | <b>136</b> |





## 1. Bevezetés

---

Intézményünk, a Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium 1927-es alapítása óta folyamatosan meghatározó szerepet tölt be Vas Megye élelmiszeripari szakképzésében, majd 1975-től kezdve a földmérő szakképzésnek is fontos bázisává vált a régiókban.

Az intézmény 2013. augusztus 1.-től a jelenlegi Agrárminisztérium fenntartásában működik, 2020. július 1.-től a Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum részeként.

Nevelő-oktató munkánk során iskolatörténeti, iskolaműködési előzményeink és tapasztalataink miatt elsősorban a demokratikus, értékkövető hagyományokat folytatjuk. Ugyanakkor különösen a szakképzés területén a jó értelemben vett értékképző, értékőrző klasszikus hagyományokat és szokásokat is követjük oly mértékben, amilyen mértékben a munka világába lépő fiatal pályakezdő szakembereknek mindenkor szüksége van és lesz hivatásuk, foglalkozásuk gyakorlása során.

Hasonlóan az eddigi beiskolázási lehetőségeinkhez - figyelembe véve régióink, megyénk és városunk távlati oktatásfejlesztési terveit, szakképzésünk tárgyi és személyi feltételeit -, jelenlegi szakképzési struktúránkon az élelmiszeripar és a földmérés-térinformatika területén túlmutató változtatást nem tervezünk.

A szakképzés korszerűsítése, a változó igényekhez történő igazítása iskolavezetésünk és a tantestület szakmai közösségének folyamatosan vállalt innovációs feladata.

Fontos célkitűzésünk még, hogy tanulmányaik befejezése után egykori diákjaink családszerető, könnyen szocializálódó, köztársaságunk és lakóhelyük tudatosan élő állampolgárai legyenek. Idegennyelv-tudásuk, számítógépkezelői, informatikai és alapfokú gazdálkodási műveltségük, továbbá képzésük lehetővé teszi, hogy a XXI. század kihívásainak európai-uniós szinten is megfeleljenek.

Az iskolánkban tanulmányaikat eredményesen teljesítő fiataloknak reálisan nagy esélyei lesznek mind a munkába állásra, elhelyezkedésre, mind pedig a legkülönbözőbb irányú át- és továbbképzésekre, felsőfokú továbbtanulásra. Lehetőségeik különböző szinten és irányokban biztosítottak.

A beiskolázási területünkről a belső szabályzatokban leírt felvételi feltételeknek és eljárásoknak megfelelően jó, közepes és szerény képességű fiatalok jelentkezésére egyaránt számítunk. Az iskolánkba jelentkező tanulókat a lakosság teljes köréből várjuk és felvesszük. Tapasztalataink alapján eddig főként a szakmunkás, szakmai vállalkozói és az alkalmazotti középosztály gyermekei érdeklődtek iskolánk iránt. Beiskolázásunk, Szakmai programunk megvalósítása során elsősorban továbbra is rájuk építünk.

Az európai képzési normákhoz is igazodva, átalakult vállalt feladataink színvonalas teljesítését, ellátását, a személyi és tárgyi feltételek átgondolt, fokozatos és folyamatos fejlesztését tervezzük és ígérjük és teljesítjük.

A jogszabályi feltételek megléte esetén más iskolák tanulói is bekapcsolódhatnak képzési, tanítási rendszerünkbe. Helyi tanterveinkből következően felvételükhöz és eredményes iskolai továbbtanulásukhoz némely esetben azonban különbözeti vizsgát kell tenniük.

### **1.1. Az intézmény alapadatai**

Az intézmény megnevezése: Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Az intézmény fenntartója: Agrárminisztérium

Az intézmény irányító szerve: Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum

Az intézmény OM azonosítója: 030728/025

Az intézmény elérhetőségei:

Telefon / Fax: 06/94-513-511

Honlap: [efszk.edu.hu](http://efszk.edu.hu)

Email: [szhelip.igazgato@kisalfoldiaszc.hu](mailto:szhelip.igazgato@kisalfoldiaszc.hu)

Az intézmény vezetője: Kondics Ferenc

Az intézmény székhelye: 9700 Szombathely, Szent László király utca 10.

Az intézmény telephelyei:

| #  | Telephely megnevezése                                                                                                                                                       | Telephely címe                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. | Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium                                                                         | 9700 Szombathely, Szent László király utca 10. |
| 2. | Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium sütő- és cukrászipari tanműhelye, gépész tanműhelye és tankenyér boltja | 9700 Szombathely, Kismezei utca 1-3.           |
| 3. |                                                                                                                                                                             |                                                |
| 4. |                                                                                                                                                                             |                                                |
| 5. |                                                                                                                                                                             |                                                |

## 1.2. Az iskola rövid bemutatása

A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Szombathely város és a nyugat-dunántúli régió meghatározó szakképző intézménye az élelmiszeripar és a földmérés területén.

Az iskolában az oktatás az 1927/1928-as tanévben kezdődött. Alapításakor téli gazdasági iskolaként első sorban a környéken lakó földműveléssel foglalkozó családoknak kívánt mezőgazdasági ismereteket átadni. A II. világháború után az 50-es években a levelező képzés is elindult az iskolában, és ezzel a felnőttképzés is az intézmény profiljának fontos részévé vált.

A szakmai képzésen túl a szakmai végzettséget szerzett tanulók érettségire való felkészítését is folytatja az iskola 1974-től. Az elnevezés többször is változott (szakmunkások szakközépiskolája, felnőttek középiskolája intenzív nappali és esti tagozat), majd az új jogszabályoknak köszönhetően szakiskolát végzetek középiskolájaként (nappali és esti tagozat) működik.

A rendszerváltás utáni évtizedekben az élelmiszeripari szakmai képzés utáni érdeklődés érzékelhetően csökkent, a 2000-es években a húsipari képzés meg is szűnt.

A jogszabályi változások és a képzések iránti igények az elmúlt években a képzési struktúrát jelentősen átalakították. A korábban sikerterületnek bizonyult pék-cukrász szakiskolai képzés megszűnt, 2013-tól pék szakiskolai tanulók beiskolázására került sor (3 éves szakiskolai képzés). 2014-ben több, mint egy évtizedes szünet után újraindult a húsipari termékgyártó szakiskolai képzést, és 2015-ben elindult az édesipari termékgyártó szakiskolai képzés is. A 2018/2019-es tanévre cukrász és pék-cukrász szakmákkal bővült a képzési kínálat, ami jelentősen megnöveli az iskola lehetőségeit. 2013-tól elindult az élelmiszeripari illetve a földmérő ágazati szakközépiskolai képzés, melyek szakmai kifutása az élelmiszeripari technikus (sütő- és cukrászipari szaktechnikus) illetve a földmérő, földügyi és térinformatikai technikus végzettség.

A 2016-os tanévtől felmenő rendszerben bevezetésre került a szakgimnáziumi és a 9.-13. évfolyamos szakközépiskolai oktatási struktúra.

2019-ben a magyar kormány elfogadta a Szakképzés 4.0 koncepciót, melynek céljai: egy vonzó tanulási környezet kialakítása, infrastruktúrafejlesztés, a munka világában is tapasztalatot szerzett, naprakész tudású oktatók bevonása a szakmai oktatásba.

Ennek érdekében új jogszabályi környezet került kialakításra 2019-2020-ban. Az iskolarendszerű szakmai oktatás két szinten valósul meg felmenő rendszerben iskolánkban 2020 őszétől: A szakgimnáziumi képzést az 5 éves technikum váltotta fel, a szakközépiskolai képzést pedig a 3 éves szakképző iskolai képzés.

A tanulókat a 9. évfolyamtól ösztöndíjrendszer motiválja a jobb teljesítmény elérésére, majd az ágazati alapvizsgájuk után már első sorban duális képzési formában munkaszerződés keretében sajátíthatják el a választott szakmájukat.

Az intézmény fenntartója 2013. augusztus 1.-től akkori nevén a Földművelésügyi Minisztérium, a jelenlegi Agrárminisztérium. 2020. július 1-től iskolánk a Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum részeként működik 11 további iskolával együtt. Centrumunk a nyugat-magyarországi régiót fedi le: Vas megye, Győr-Moson-Sopron megye, Veszprém megye, Fejér megye és Komárom-Esztergom megye. Centrumunk székhelye: Sopron

### 1.3. Képzési formák

Szakmai oktatás: Szakmajegyzék alapján

#### Technikum

| <i>Ágazati besorolás</i> | <i>Szakma azonosító száma</i> | <i>Szakma</i>                                   |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| élelmiszeripar           | 5 0721 05 13                  | Sütő- és cukrászipari technikus                 |
| mezőgazdaság és erdészet | 5 0810 17 03                  | Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus |

#### Szakképző iskola

| <i>Ágazati besorolás</i> | <i>Szakma azonosító száma</i> | <i>Szakma</i>                   |
|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| élelmiszeripar           | 4 0721 05 11                  | Pék                             |
| élelmiszeripar           | 4 0721 05 12                  | Pék-cukrász                     |
| élelmiszeripar           | 4 0721 05 02                  | Édességkészítő                  |
| élelmiszeripar           | 4 0721 05 08                  | Hentes és húskészítmény-készítő |
| élelmiszeripar           | 4 0721 05 18                  | Tejtermékkészítő                |

#### Érettségit adó 2 éves képzés

Felnőttképzés 12.-13. évfolyamon

Szakmai képzés: Programkövetelmény alapján

### 1.4. Szolgáltatások

Mindennapos testnevelés, sportolás, korrepetálás, felzárkóztatás, tehetséggondozás.

Egyesület, alapítvány

### **1.5. Az iskola küldetésnyilatkozata**

Intézményünk, a Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola Vas megye és a nyugat-dunántúli régió meghatározó szakképzési intézménye az élelmiszeripari és a mezőgazdasági (földmérő) szakképzés területén.

Célunk, hogy ezt a szerepünket megőrizzük, és Szombathely illetve a környező települések pékségeinek, cukrászatainak és földmérő vállalkozásainak munkaerő igényét továbbra is ki tudjuk elégíteni.

A céljaink eléréséhez motivált oktatóinkra és korszerű, folyamatosan megújított szakmai infrastruktúrára (tanüzem és térinformatikai eszközpark) támaszkodunk, amely biztosítja, hogy naprakész tudást és piacképes szakmát adjunk át a tanulóinknak.

Költségvetésünkre és pályázati lehetőségekre támaszkodva folyamatosan megújítjuk az oktatás infrastrukturális környezetét (energetikai felújítások, vizesblokkok modernizációja, konditerem kialakítása stb...), amely oktatóink, technikai dolgozóink és az iskola diákjai számára is inkluzív, élhető és szerethető környezetet teremt.

A sajátos nevelési igényű és a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók számára továbbra is biztosítjuk a jogszabály által előírt fejlesztési követelményeket, illetve oktatóink beiskolázásával törekszünk arra, hogy a fejlesztéshez szükséges pedagógiai-szakmai ismeretekkel minél több oktatónk rendelkezzen.

Intézményünk oktatói a szakmai továbbképzéseken való rendszeres részvétellel, a pályázatok nyújtotta lehetőségek kihasználásával igyekeznek folyamatosan naprakész, alkalmazható tudásra szert tenni (élethosszig tartó tanulás). Ehhez szükséges erősíteniünk a Szakképzés 4.0-ban megfogalmazott célt, hogy a szakmai oktatók továbbképzései első sorban vállalati környezetben valósuljanak meg.

Fontos, hogy a régió vállalkozásaival (pékségek, cukrászatok, földmérő vállalkozások) az eddig is jól működő partnerkapcsolatokat megőrizzük, illetve tovább bővítsük. Ez a szakmai együttműködés (munkaszerződések, továbbképzések...) biztosítja, hogy a piaci igényeket kiszolgáló szakemberek hagyják el iskolánk falait.

## 1.6. Az iskola jövőképe

Intézményünk a Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum részeként Vas megye középfokú agrárszakképzési központja, stratégiai célunk, hogy ezt a pozíciót a jövőben is meg tudjuk őrizni. Ennek feltételeként rövidtávon (5 év) a következő jövőképet vázoljuk fel:

### 1. Munkahely:

Inkluzív munkahelyi környezet a következő feltételek teljesülésével.

- Az iskolába szívesen járó tanulók
- Bizalom a szülők részéről az iskola felé
- Szilárd, minden partner (diák, tanár, szülő) által tisztelt értékrend
- Következetes, kiszámítható, objektív, innovatívan gondolkodó iskolavezetés
- Színvonalas pedagógiai munka
- Oktatók, technikai dolgozók elkötelezettsége, lojalitása iskolánk felé

### 2. Infrastrukturális környezet:

A Szakképzés 4.0 kormányzati koncepcióban megfogalmazott célok teljesülése.

- A tanügyi épületek infrastruktúrájának megújulása (épületek energetikai felújítása, vizesblokkok megújulása, oktatói, kollégiumi bútorzatok cseréje...)
- Az ÁKK részeként felújított, korszerűen felszerelt tanüzem és térinformatikai bázis kialakítása
- Digitális oktatási eszközök beszerzése, az oktatók felkészítése a tartalmak használatára
- A mindennapos testnevelés biztosítása érdekében alagsori konditerem kialakítása

### 3. Szervezeti felépítés, oktatói környezet

Jövőnk záloga a sikeres humánpolitika.

- Következetes, kiszámítható, objektív, innovatívan gondolkodó iskolavezetés
- Saját felelősségi területükön kezdeményező, az együttműködést erősítő középvezetők - munkaközösség-vezetők
- Az oktatók és a technikai dolgozók elkötelezettsége, lojalitása iskolánk felé
- Színvonalas oktatói és nevelői munka

#### 4. Képzési kínálat

A tanulók és szüleik számára vonzó, karrierlehetőséget kínáló szakmákat tartalmazó képzési profil kialakítása.

- 1 osztály sütő- és cukrászipari technikus 2 osztály pék-cukrász szakképző iskolai tanuló beiskolázása biztosítva a 2 szakma és képzési szint közötti átjárhatóságot
- Az élelmiszeripari cégek munkaerőigényének biztosítása élelmiszer-ellenőrzési szakma technikus képzés elindításával
- További élelmiszeripari szakképző iskolai szakma beemelése a képzési kínálatunkba: hentes és húskészítmény készítő, mellyel komoly munkaerő hiányt tudnánk orvosolni régiós szinten
- A földmérő, földügyi és térinformatikai technikus képzés egész osztályra bővítése kielégítve a régiós munkaerő igényeket
- A szakképző iskolai képzést végzett tanulók számára esti tagozaton érettségire felkészítő képzés biztosítása

Alapfilozófiánk:

Szakmájuk iránt elkötelezett, korszerű tudással és a folyamatos fejlődés, megújulás igényével rendelkező szakembereket engedjük ki az iskolánk falai közül.

### 1.7. Jogszabályi környezet

A 2023/2024. tanévre vonatkozó munkaterv a jogszabályi előírások alapján, így többek között: A belügyminiszter 30/2023. (VIII. 22.) BM rendelete a 2023/2024. tanév rendjéről; A kultúraért és



innovációért felelős miniszter 7/2023. (VIII. 24.) KIM rendelete a 2023/2024. tanév szakképzésben alkalmazandó rendjéről

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (továbbiakban: Szkr.);

A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (továbbiakban: Szkr.);

SZAKKÉPZÉS 4.0 – A szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmapolitikai stratégiája 1168/2019. (III. 28.) Korm. határozat;

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény (továbbiakban: Nkt.);

A munka törvénykönyvéről szóló 2012. évi I. törvény (továbbiakban: Mt.);

A 229/2012. (VIII. 28.) Korm. rendelet a nemzeti köznevelésről szóló törvény végrehajtásáról;

A 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról;

100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról;

150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről;

A 362/2011. (XII. 30.) Korm. rendelet az oktatási igazolványokról;

A 277/1997. (XII. 22.) Korm. rendelet a pedagógus-továbbképzésről, a pedagógus-szakvizsgáról, valamint a továbbképzésben résztvevők juttatásairól és kedvezményeiről;

A 31/2004. (XI.13.) OM rendelet az Országos szakértői, az Országos vizsgáztatási, az Országos szakmai szakértői és az Országos szakmai vizsgaelnöki névjegyzékről, valamint a szakértői tevékenységről;

A 15/2015. (III. 13.) EMMI rendelet a köznevelési szakértői tevékenység, valamint az érettségi vizsgaelnöki megbízás feltételeiről;

A 46/1999. (XII.13.) OM rendelet a Pedagógus-továbbképzési Akkreditációs Testületről.

## 1.8. Kiemelt fogalmak a szakképzésben

| Fogalom | Tartalom |
|---------|----------|
|---------|----------|

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Szakképzés          | <p>Munkakör betöltéséhez vagy tevékenység végzéséhez szükséges szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés.</p> <p>A szakképzésben szakmára, szakmairányra, vagy részs szakmára felkészítő szakmai oktatás, illetve szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
| Szakmai képzés      | <p>A szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés a <b>felnőttképzési tevékenység</b> szakképzésbe tartozó részének összefoglaló neve.</p> <p>A szakmajegyzékben nem szereplő, de az adott gazdasági ágazat által szükségesnek ítélt képzések (pl. a korábbi Országos Képzési Jegyzékből kikerülő egyes szakképesítések, illetve részs szakképesítések) a továbbiakban szakmai képzés keretében szervezhetők meg.</p>                                                                                                                      |
| Szakmajegyzék       | <p>A szakmajegyzék a korábbi Országos Képzési Jegyzék, illetve az abban közzétett szakképesítések és részs szakképesítések helyébe lépő olyan szakmákat, szakmairányokat, valamint azok leíró adatait tartalmazza, amelyek kizárólag a szakképző intézményben oktathatók. A szakmajegyzékben nem szereplő, de az adott gazdasági ágazat által szükségesnek ítélt képzések (pl. a korábbi Országos Képzési Jegyzékből kikerülő egyes szakképesítések, illetve részs szakképesítések) a továbbiakban szakmai képzés keretében szervezhetők meg.</p> |
| Szakma              | <p>A szakmák egy-egy ágazat legfontosabb képzettségét (és gyakorlatot) igénylő foglalkozásai.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ágazati alapoktatás | <p>Az ágazati alapoktatás a szakképzés új rendszerében jelenik meg. Az adott ágazathoz tartozó szakmák tekintetében a technikumban az első két évben, a szakképző iskolában az első egy évben széles körű ágazati alapismeretekre tesznek szert a tanulók, amelyet ágazati alapvizsga zár le. Ez jogosulttá teszi a tanulót a szakirányú képzésbe való belépésre. A</p>                                                                                                                                                                           |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        | <p>közös alapozás átjárhatósági lehetőséget biztosít szükség esetén a technikum és a szakképző iskola között. A konkrét szakmát technikumban a 10. évfolyam végén, szakképző iskolában a 9. évfolyam végén, az adott ágazat sajátosságainak megismerését követően választja ki a tanuló. Az új rendszer ezzel is támogatja a tanulókat a számukra megfelelő pálya kiválasztásában.</p>                                                      |
| Szakirányú oktatás                     | <p>A szakirányú oktatásban a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a szakma keretében ellátható munkatevékenységekhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását, azok gyakorlatban történő alkalmazását tanulja meg. A szakirányú oktatás emellett felkészít továbbá a szakmai vizsgára is.</p>                                                                                                                               |
| Szakképzés helye                       | <p>Szakma megszerzésére történő felkészítés (szakmai oktatás) és szakmai képzés főszabály szerint kizárólag szakképző intézményben végezhető.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Szakképzés szakképző intézményen kívül | <p>a) részsakmára felkészítő szakmai oktatás<br/>b) szakképesítésre felkészítő szakmai képzés</p> <p>szakképző intézményen kívül, a felnőttképzési tevékenység folytatására engedéllyel rendelkező felnőttképző által is folytatható.</p>                                                                                                                                                                                                   |
| Képzési és kimeneti követelmény (KKK)  | <p>A képzési és kimeneti követelmények azokat a részletes követelményeket állapítják meg tanulási eredmény alapú (TEA) megközelítésben, amelyek alapján a szakmai képzés és a szakmai vizsgáztatás folyhat.</p> <p>A képzési és kimeneti követelményekben – részsakmaként – meghatározható a szakmának olyan önállóan elkülöníthető része, amely legalább egy munkakör betöltéséhez szükséges kompetenciák megszerzését teszi lehetővé.</p> |
| Szakmai program                        | <p>A szakképző intézménynek a szakképző intézményre konkretizált szakmai programot kell készíteni.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | <p>A szakmai program része a képzési program, amivel a duális képzőhelynek is rendelkeznie kell, ha a szakirányú oktatásban részt vesz.</p> <p>A szakképző intézmény szakmai programja meghatározza</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. a szakképző intézmény nevelési programját,</li> <li>2. a szakképző intézmény közismereti oktatásra és ágazati alapoktatásra vonatkozó oktatási programját,</li> <li>3. a szakirányú oktatásra vonatkozó képzési programot,</li> <li>4. az egészségfejlesztési programot.</li> </ol> |
| Programtanterv (PTT) | <p>A képzési és kimeneti követelmények alapján a szakképzésért felelős miniszter dolgozza ki, és az Szkt. 11. § (2)-(4) bekezdése szerint teszi közzé. A képzési és kimeneti követelmények mellett a szakképzésben kötelezően alkalmazandó a programtanterv.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vizsgatevékenység    | <p>A vizsga a KKK-ban meghatározott írásbeli, számítógép alkalmazását igénylő interaktív (a továbbiakban: interaktív), gyakorlati, projekt vagy szóbeli jellegű vizsgatevékenységekből állhat.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 2. Nevelési program

---

*A szakképző intézmény szakmai programja meghatározza a szakképző intézmény nevelési programját, ennek keretén belül*

- a) a szakmai oktatás pedagógiai alapelveit, értékeit, céljait, feladatait, eszközeit, eljárásait,*
- b) a személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatokat,*
- c) az oktatók feladatait, az osztályfőnöki munka tartalmát, az osztályfőnök feladatait,*
- d) a kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendjét,*
- e) a tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendjét,*
- f) a tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, a képzésben részt vevő személy, az oktató, a szakképző intézmény és a szakképző intézmény partnerei együttműködésével kapcsolatos feladatokat és egymással való kapcsolattartásuk formáit,*
- g) a tanulmányok alatti vizsga szabályait,*
- h) a felvétel és az átvétel helyi szabályait, ehhez kapcsolódóan a szóbeli felvételi vizsga követelményeit.*

### 2.1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásait

#### 2.1.1. Céljaink

Legfontosabb célunk, hogy a folyamatosan változó és gyorsuló világunkban az új kihívásokhoz alkalmazkodni képes tanulókat neveljünk, akik korszerű szakmai és közismereti tudással felvértezve megállják a helyüket a munkaerőpiacon. Nevelő-oktató munkánk eredményességét jelzi, ha az iskolánkból kikerülő diákok családi és közösségi életükben illetve munkahelyükön is elégedett, sikeresek felnőttek lesznek.

Az iskolánkba felvett és beírt tanulóink adottságai, képességei rendkívül eltérőek. Szociokulturális és szociális hátterük is nagymértékben különbözik.

Életkori differenciáltságuk a serdülőkortól a fiatal felnőtt, és a felnőttkori sajátosságokig terjed.

Iskolán belüli tanítási, nevelési és képzési céljaink ezért különböző szintűek és színvonalúak.

Mindezekből következően nevelési és oktatási, stratégiai céljaink csak általánosak lehetnek.

A kerettantervnek megfelelő közös követelményrendszerből választottuk ki a megvalósítandó legfontosabb célokat. A szakmai program a helyi tantervünk megfelelő évfolyamain és képzési szakaszain ezt a célrendszert a vizsgakövetelményekkel ötvözi.

A technikumi és a szakképző iskolai, illetve a szakgimnáziumi képzésünkben a képességek fejlesztése, a közismereti oktatás és a szakmai képzés szerves egységet alkot.

- Korszerű, szilárd továbbhaladást és továbbtanulást biztosító ismeretek megtanítása és elsajátítása.
- A mindennapi életben, a tanulásban, a munka világában szükséges képességek kialakítása, fejlesztése, kommunikációs képességek, önálló ismeretszerzési és önművelési képességek, tanulási technikák és módszerek elsajátítása, közművelődési motivációk kialakítása.
- A tanulók személyiségének sokoldalú fejlesztése.
- A szakmai elméleti és gyakorlati ismeretek elsajátítása a képesítő szakmai vizsgáknak és a piaci igényeknek megfelelő szinten. Az adott szakma, hivatás gyakorlásához szükséges magatartásformák és attitűdök megismertetése és elfogadtatása.
- A testi és lelki egészség harmóniájának megvalósítása. Igényfelkeltés az egészséges életmód iránt.
- A gyengébb képességű, hátrányos helyzetű tanulóink segítése, felzárkóztatása, a tanulók közötti szociokulturális és szociális hátrányokból következő különbségek csökkentése.
- A tehetségesek gondozása, nevelése, tudásának, adottságainak és képességeink továbbfejlesztése.
- Felkészítés és felkészülés az aktív társadalmi szocializációra, cselekvő beilleszkedés a társadalomba, a közéleti feladatvállalás és szereplés gyakoroltatása.
- A harmonikus családi életre történő felkészítés.
- A társadalmilag elfogadott értékek közvetítése, a nemzeti kultúra, múltunk, történelmünk tisztelete, megbecsülése, az iskolai hagyományok ápolása, fejlesztése.
- Az elemi erkölcsi szabályok, udvariassági szokások, az elemi viselkedésszabályok megismerése és elfogadtatása.
- Az évszázad kezdetéhez szükséges tudáselemek megismerése, megtanulása, idegennyelv-tudás, számítógép kezelése, informatikai ismeretek, személygépkocsi vezetés, környezetkultúra.
- Az ismeretek sokoldalú, tárgyilagos, világnézeti és politikai elkötelezettség nélküli tanítása és tanulása.
- A tanórai és a tanórán kívüli foglalkozások és a szervezett szabadidő aktivitások, például osztály- és tanulmányi kirándulások maximális mértékű és a leggazdaságosabb kihasználása.
- Az iskolahasználók /tanulók és szüleik/ érdemi részvételének biztosítása az iskolai közéletben. A diákönkormányzat működésének kiteljesítése az iskolai SzMSz-ben elfogadottak és a vonatkozó törvényi háttér szerint.
- Egészségnevelés.
- Környezeti nevelés.

- Tájékozott és tudatos fogyasztóvá nevelés.

### **2.1.2. Iskolánk pedagógiai alapelvei és értékei**

Nevelő-oktató munkánkat az alábbi elvek és értékek mentén végezzük:

- Korszerű ismeretek (tanítása és tanulása)
- Az általános műveltség alapjainak elsajátítása a tankötelezettség befejezéséig
- A tanulói képességek fejlesztése a közoktatás átalakuló követelményei és a sajátos szakképzési követelmények és elvárások szerint
- Személyiségközpontúság
- Jártasságok, készségek, képességek, beállítódások fejlesztése. A hatékony döntésekhez, tevékenységekhez, teljesítményekhez kommunikációs készségek és kompetenciák kialakítása. A testi és lelki egészség harmóniája.
- Megértés és türelem a másság és a különbözőség iránt.
- Esélyegyenlőség
- Valamennyi tanuló számára biztosítjuk a legalább minimális teljesítmény elérhetőségét.
- Az eltérő szociokulturális és szociális körülményű, háttérű diákjaink számára a nevelési-oktatási rendszerünk átjárhatóságának, a nálunk megszerezhető legmagasabb szintű végzettségnek és képzettség elvégzésének lehetővé tétele.
- (részletezve: esélyegyenlőségi tervben)
- Sikerorientáltság
- Az eredmények, az eredményesség elismerése.
- A tanulmányi munkában, a tanulmányi versenyeken és a szakmai gyakorlatokon teljesítményközpontúság.
- A tehetséges tanulók képességeinek szakszerű, differenciált fejlesztése.

- Demokratizmus
- A demokratizmus hagyományainak ápolása és iskolai gyakorlási lehetőségeinek biztosítása.
- Értékközvetítés és értékkövetés
- A legfontosabb emberi és nemzeti értékek bemutatása, elfogadtatása, életcélokba és élettartalmakba történő beépítése.
- Hagyományos iskolai értékeink megőrzése, ápolása, fejlesztése.
- Nyitottság
- A tágabb és szűkebb földrajzi, társadalmi, gazdasági környezet és a munka világának gyorsan változó igényeinek történő megfelelés, és az ezekhez történő rugalmas és kreatív alkalmazkodás.
- Világnézeti semlegesség
- Az ismeretek, a vallási és világnézeti információk tárgyilagos és többoldalú közvetítése, bemutatása.

### **2.1.3. Feladataink**

- A belépéskor végzett tudásszint mérések lehetővé teszik, megkönnyítik a tehetségesek, illetve a tanulási és képességhátrányokkal rendelkezők felkészítését, ugyanakkor a tudás, tanulás eredményességének kiindulási referencia értékei is.
- Biztosítjuk a kulcskompetenciák, azon belül elsődlegesen a matematikai és a szövegértési szövegalkotási kompetenciák fejlesztését.
- A középszintű érettségi vizsgák eredményeit folyamatosan nyomon követjük, negatív tendenciák esetén intézkedési tervet készítünk, az eredményességet növeljük.
- Felkészítjük tanítványainkat a tantárgyi és szakmai versenyekre, az elért eredmények alapján elismerjük a diákokat és biztosítjuk további fejlődésüket.
- A színvonalas pedagógiai munkát megalapozó tárgyi feltételeket biztosítjuk.
- A pályakövetés eredményeit nyomon követve lehetőségeink szerint növeljük a szakmai végzettséget.

Az életvitel, a magatartás, a viselkedés és a szociális képességek kiépítésénél:



- megalapozott, cselekvő hazaszeretetét, mértéktartó megfogalmazásokat és lokálpatriotizmust,
- kialakítjuk diákjaink felelősségérzetét önmagunk, szűkebb és tágabb környezetünk iránt,
- felkészítjük őket a megfontolt döntéshozatalra, az erkölcsös magatartásra, a fegyelmezett munkavégzésre,
- az ember és a természeti környezet sokrétű, érzékeny kapcsolatának belátására,
- az önálló tanulás és ismeretszerzés igényeinek és képességeinek aktivizálására,
- képesek legyenek anyanyelvünk árnyalt használatára,
- alkalmassá váljanak idegen nyelven történő kommunikációra.

Iskolánk nevelési-oktatási tevékenységét a demokratizmus értékeinek követése, iskolai és kollégiumi gyakorlási lehetőségei jellemzik.

Olyan viselkedésre, magatartásra készítjük fel diákjainkat, amelyben a tanuló és az intézmény kisebb-nagyobb közösségeinek érdekei egyaránt megfelelő szerephez jutnak.

Mindezeknek megfelelő színterei az osztályfőnöki órák, az osztályprogramok, diákprogramok. Az iskolai diákérdekek megfogalmazása és érvényesítése, valamint a diákönkormányzat választott testületeinek és tisztségviselőinek tevékenykedése fontos elvárás.

Diákjaink megtanulják az őket körülvevő társadalmi csoportok (család, osztályközösség, barátok, kortársak, munkatársak) magatartási, viselkedési, tevékenységi és életviteli normáit. Szuverenitásuk megtartása együtt jár a közösségek elfogadásával, tiszteletével.

Önállóan vállalt feladataikat /tanulmányi versenyeken történő részvétel, sportversenyek, szavalóversenyek, diákszínpadai szereplések, olvasási szokások és egyéb szabadidős aktivitások/ a háttérből diszkréten segítve irányítjuk.

#### **2.1.4. Eszközeink**

A képzéseink céljaink megvalósításához elengedhetetlen a korszerű, folyamatosan megújuló, a modern digitális korszak minden kihívásához alkalmazkodni képes eszközkészlet biztosítása. Az oktatás-nevelés két telephelyen folyik, a központi tanügyi épület és a hozzá tartozó további épületek első sorban az elméletigényes oktatás hátterét biztosítják, míg tanműhelyünkben a szakmák elmélet-gyakorlati tudnivalóit sajátítják el diákjaink. Pedagógiai céljaink megvalósítását segítő eszközök:

- interaktív táblákkal felszerelt tantermeink, számítástechnikai és nyelvi szaktermeink
- térinformatikai szaktantermünk
- az intézmény telephelyén található kollégium
- könyvtár
- tornaszoba
- konyha
- kültéri sportpálya
- rendezvénytér
- közismereti és szakmai szertárak
- cukrászüzem
- sütő tanüzem
- gépműhely
- élelmiszer-ipari minőségvizsgáló laboratórium
- tankenyér bolt

A külső szakmai partnereink is hozzájárulnak a modern oktatási eszközpark és humán erőforrás biztosításához:

- sütő- és cukrászati vállalkozások
- húsipari termékgyártó cégek
- Kormányhivatalok
- földmérő vállalkozások

#### **2.1.5. *Eljárásaink***

A nevelő-oktató munka során az eljárásainkban jelen vannak a hagyományos pedagógiai eszközök, ugyanakkor a folyamatos fejlődés, megújulás szellemében új módszereket is igyekszünk bevezetni intézményünkben. A közismereti és a szakmai elméleti oktatás még első sorban a berögzült pedagógiai módszerekre épül, de például az interaktív táblák elterjedésével egyre nagyobb teret hódít a digitális tananyagtartalmak alkalmazása.

A kooperatív tanulásszervezési eljárásokat, szimulációt, szerepjátékot, vitát, esettanulmányt, fejlesztő értékelést, egyéni tervezést, kísérletet, kutatást, projektoktatást a hagyományos osztálykeretből kilépve lehet alkalmazni:

- korrepetálás, felzárkóztatás, egyéni bánásmódot igénylő tanulókkal való foglalkozás
- versenyekre való felkészítés
- projektfeladat megvalósítás (pl. középszintű biológia, nyelv érettségi)
- pályázati programok megvalósítása
- szakmai utak
- nyári gyakorlatok

## **2.2. A személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok**

Az iskola egyik legfontosabb funkciója a nevelés, melynek során kiemelt feladat a tanulók személyiségének mind teljesebb kibontakoztatása.

Alapvető fontosságú, hogy a tanuló társadalmilag érzékeny, nyitott, befogadó és empátikus személyiséggé váljon, a tanuló képességeit, tehetségét sokoldalúan kibontakoztathassa, felelősen gondolkodó, szociálisan érzékeny személlyé fejlődjön.

Az oktató-gyermek kapcsolatában meghatározónak tekintjük a folyamatos együttlétet, amelyben az együttműködés közös tevékenységekkel, élményekkel valósul meg.

### **2.2.1. Feladatok**

A célok megvalósítása érdekében az intézmény főbb feladatai a következők:

- megfelelő énkép kialakítása, önismeret fejlesztése, reális önértékelésre való képesség birtoklása, a megfelelő önbizalom kifejtése
- döntéshozatalra való képesség, a döntésekért, tettekért való felelősségvállalás, kötelességtudat kialakítása
- kitartás, akaraterő, küzdeni tudás - mint emberi tulajdonságokkal való rendelkezés

- személyiségünk megismerésének képessége: önkontroll, önuralom és önfegyelem elsajátíttatása
- az egyének és csoportok kölcsönös megértésének, együttérzésének, segítőkészségének előnyeit közvetítő iskolai légkör, életrend elfogadásának, igényének kialakítása
- az emberek közötti érintkezés, emberi kapcsolatteremtés és kommunikáció kulturált formáinak, elfogadott normáinak kialakítása, udvariasság és illemtani szabályok birtoklása
- tartalmas emberi kapcsolatok kiépítésének igénye; önmagával és másokkal szembeni igényesség belsővé tétele
- az emberi értékek felismerése; mások munkájának tiszteletére, megbecsülésére nevelés
- az empátikus képesség kialakítása
- társadalmilag elfogadott értékrend, erkölcs, etikai értékek közvetítése
- a társadalmi viszonylatrendszerbe való beilleszkedés képességének kialakítása, közösségi és demokratikus magatartási formák birtoklása
- nyitottság, érdeklődés, fogékonyság kialakítása a világ, az emberiség globális problémái iránt
- aktív közéleti tevékenységre ösztönzés, a másság elfogadása, segítőkészség, jóindulat, tolerancia

A személyiségfejlesztés színterei:

- Tanórai foglalkozások
- Tanórán kívüli foglalkozások
- Osztály és iskolaszintű közösségi rendezvények
- Táborok, kirándulások, túrák
- Projekt napok
- Iskolán kívüli programok, foglalkozások

## **2.3. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai**

### **2.3.1 *Az oktató feladatai***

Alkotó módon részt vállal:

- a Szakmai programban foglalt célok és alapelvek megvalósításában,
- az ünnepélyek és megemlékezések rendezésében, az ezeken történő részvételben,
- az iskola hagyományainak ápolásában,
- a tanulók felzárkóztatásában,
- a tehetséggondozást szolgáló feladatokban,
- a pályaválasztás ráháruló feladataiban,
- a gyermekvédelmi tevékenységben,
- a Diákönkormányzat munkájának segítségével,
- az iskolai szervezeti kultúra fejlesztésében,
- a minőségbiztosítás ráháruló feladataiban.
- A tanítási-, a foglalkozási órákon minőségi munkát végez, az órára felkészül, tervezi, szervezi, ellenőrzi, értékeli a tanulók tevékenységét.
- Részt vesz önképzésben, továbbképzéseken.
- Részt vesz a munkaközösség munkájában.
- A nevelő-oktató munkával összefüggő megbeszéléseken, értekezleteken aktívan részt vesz.
- A baleseteket köteles jelenteni a balesetvédelmi felelősnek.
- A naplót pontosan vezeti. A naplóba csak kék vagy fekete tollal ír. Írásbeli munkájára gondot fordít. Lehetőleg az órán beírja az óra anyagát és a hiányzókat a naplóba.
- A kiírás szerint folyosó ügyeletet lát el.
- Egyéb ügyeletet, helyettesítést vállal és megbízott feladatát ellátja.
- Személyi adataiban történt változást az igazgatónak bejelenti.
- Távolmaradása esetén időben, előre értesíti az iskola igazgatóját, igazgatóhelyettesét.
- Az iskolai rendezvényeken kötelezően részt vesz.
- Az iskolai házirendet betartatja.
- Együttműködik, kapcsolatot tart fenn a tantestület többi tagjával a tanulók eredményes oktatása, nevelése érdekében.
- Tanórán megköveteli / az óra sajátosságait figyelembe véve / a rendet, a fegyelmet.
- Eleget tesz tájékoztatási kötelezettségének a tanulók és a diákok felé.
- A baleseteket, a rongálásokat köteles jelenteni!
- Nevelő-oktató munkáját tervszerűen végzi.

- Az általa tanított tantárgyat a munkaközösség által készített, közös iskolai tanmenet szerint tanítja.
- A tanulóknak a témazáró dolgozatok / nagydolgozatok / idejét, témakörét legkésőbb az előző órán közli. Figyelembe veszi, hogy egy nap csak kettő nagydolgozat íratható.
- A tanmenetet az igazgató által meghatározott időpontban, a munkaközösség-vezető véleményezésével jóváhagyásra benyújtja.
- Ellenőrzéskor a tanmenetét be kell mutatni.
- Az írásbeli dolgozatokat, felmérő- és témazáró feladatlapokat legkésőbb 2 héten belül kijavítja.
- A tanulók füzeteit, munkanaplóját alkalmanként, de legalább évente egyszer ellenőrzi.
- A házi feladatokat ellenőrzi, kijavítás után értékeli.
- Aktívan részt vesz az iskola szülői értekezletein, fogadónapjain.
- Fogadóóráinak – saját maga által meghatározott – időpontjában fogadóórát tart.
- A hivatali és szolgálati titkokat megőrzi.
- az adott tanteremben utolsó órát tartó oktató ellenőrzi a hulladék összeszedését, a székek felrakását, az ablakok bezárását, a tábla letörlését és az IKT-rendszer állapotát.

### **2.3.2 *Az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai***

Az osztályfőnökök munkája három fő területet ölel át:

- irányító, vezető jellegű feladatok
- szervező, összehangoló feladatok
- adminisztrációs feladatok

### **2.3.3. *Az osztályfőnökök feladatai***

- Az osztályfőnök az intézet pedagógiai elvei szerint neveli osztályának tanulóit, a személyiségfejlődés tényezőit figyelembe veszi,
- figyelemmel kíséri a tanulók egészségi állapotát (tartós betegségek, fogyatékoságok, gyógyszerérzékenység),
- együttműködik az osztály diákbizottságával, segíti a tanulóközösség kialakulását,
- koordinálja és segíti az osztályban tanító oktatók munkáját és belátása szerint látogatja óráikat,

- aktív pedagógiai kapcsolatot tart fenn az osztály szülői közösségével, a tanítványaival foglalkozó támogató oktatókkal és a tanulók életét, tanulmányait segítő személyekkel (pszichológus, gyógytestnevelő, gyermek- és ifjúságvédelmi felelős, stb.),
  - figyelemmel kíséri a tanulók tanulmányi előmenetelét, az osztály fegyelmi helyzetét, különös gondot fordít a hátrányos helyzetű tanulók segítésére,
  - minősíti a tanulók magatartását, szorgalmát, minősítési javaslatát az osztályban tanító tanárok elé terjeszti,
  - mikro- és szülői értekezleteket tart, szükség esetén családot látogat, rendszeresen tájékoztatja a szülőket a tanulók magatartásáról, tanulmányi előmeneteléről,
  - ellátja az osztályával kapcsolatos ügyviteli feladatokat (az osztálynapló precíz vezetését, a félévi és év végi statisztikai adatok szolgáltatását, a továbbtanulással kapcsolatos adminisztrációt),
  - számon tartja a tanulók mulasztásait, teljesíti az igazolatlan mulasztásokkal kapcsolatos jelzési, adatszolgáltatási kötelezettségeit, együttműködik a szülőkkel és a hivatalos szervekkel,
  - a haladási naplót havonként ellenőrzi; a naplóvezetésben található hiányosságok esetén felhívja az osztályban tanító tanárok, illetve szükség esetén az iskolavezetés figyelmét,
  - saját hatáskörében – indokolt esetben – évi három nap távollétet engedélyezhet osztálya tanulójának, igazolja a gyerekek hiányzását,
  - tanulóit rendszeresen tájékoztatja az intézet előtt álló feladatokról, azok megoldására mozgósít, közreműködik a tanórán kívüli tevékenységek szervezésében,
  - a bukásra álló tanulók szüleit a félév vége és év vége előtt legalább egy hónappal értesíti,
  - az érdekeltekkel egyetértésben javaslatot tesz a tanulók jutalmazására, segélyezésére, büntetésére,
  - részt vesz az osztályfőnöki munkaközösség munkájában, javaslataival és észrevételeivel a kijelölt feladatok elvégzésével elősegíti a közösség tevékenységének eredményességét,
- nevelő-oktató munkájához foglalkozási tervet készít.

## **2.4. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje**

Különleges bánásmódot igénylő tanulók:

- sajátos nevelési igényű vagy
- beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő vagy
- kiemelten tehetséges tanulók, illetve
- a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény szerint hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók.

Intézményünk alapvető célja, hogy a kiemelt figyelmet igénylő tanulóknak megadja mindazt a támogatást, amelyhez sajátos helyzetükből eredően szükségük van a legeredményesebb fejlődésükhöz és minél teljesebb társadalmi beilleszkedésükhöz. Ennek érdekében intézményünk intézkedési tervet készített, melyben meghatározta a kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos feladatokat (cél, intézkedés, felelős, határidő, eredményesség mérése).

Kiemelten tehetséges az a különleges bánásmódot igénylő tanuló:, aki átlag feletti általános vagy speciális képességek birtokában magas fokú kreativitással rendelkezik, és felkelthető benne a feladat iránti erős motiváció, elkötelezettség. Intézményi feladatunk az, hogy lehetővé tegyük a tanuló részvételét a Nemzeti Tehetség Programban, a helyi Tehetségpont tevékenységeiben, továbbá heti egy tanórában tehetséggondozó foglalkozásokat szervezünk számára.



## **2.5. A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi jogának gyakorlási rendje**

### **2.5.1. *A diákönkormányzat jogkörei***

A tanulók érdekeiknek iskolai védelmére, képviseletére diákönkormányzatot hoztak létre. A diákönkormányzat saját szervezeti és működési szabályzatában rögzíti joggyakorlásának módját, működésének rendjét. Intézményünkben iskolai, és kollégiumi diákönkormányzat működik. Az intézmény egészét érintő ügyekben közülük a tanulói közösség nagyobb részét képviselő iskolai diákönkormányzat járhat el.

A diákönkormányzat az intézmény működését, munkáját érintő valamennyi kérdésben rendelkezik véleményezési jogkörrel. Azokban az ügyekben, amelyekben a diákönkormányzat véleményének kikérése kötelező, a diákönkormányzat képviselőjét a tárgyalásra meg kell hívni, és az előterjesztést, valamint a meghívót, ha jogszabály másképp nem rendelkezik a tárgyalás hatánapját legalább tizenöt nappal megelőzően meg kell küldeni a diákönkormányzat részére.

A diákönkormányzat véleményének a kikérése kötelező az alábbiakra vonatkozó döntések elfogadását megelőzően:

- az iskola munkaterve,
- szervezeti és működési szabályzata,
- adatkezelési szabályzata,
- házirendje,
- szakmai programja,
- a fakultatív hit és vallásoktatás ideje és helye,
- az első tanítási óra kezdete,
- a következő tanévre vonatkozóan a választható tantárgyak köre és az érettségi vizsgára való felkészítés szintje, az egyes tantárgyakat előre láthatóan tanító oktatók,
- a következő tanévre vonatkozóan azok a tankönyvek, tanulmányi segédletek, taneszközök, ruházati és más felszerelések, amelyeket a következő tanévben a nevelő és oktató munkához az

- iskola szükségesnek tart, az iskolától kölcsönözhető tankönyvek, taneszközök és más felszerelések, illetve a szülői kiadások csökkentéséhez az iskola által nyújtható hozzájárulás,
- az intézményben üzemelő büfé működtetése, nyitvatartási rendje, illetve működtetési időszaka,
  - a fenntartónak az iskola megszüntetésével, átszervezésével, feladatának megváltoztatásával, nevének megállapításával, vezetőjének megbízásával és megbízásának visszavonásával összefüggő döntései vagy véleménye,
  - a megyei kormányhivatal köznevelés-fejlesztési terve,
  - a tanulók közösségét érintő kérdések,
  - a tanulók helyzetét elemző, értékelő beszámolók elkészítése, elfogadása,
  - a tanulói pályázatok, versenyek meghirdetése, megszervezése,
  - az iskolai sportkör működési rendje,
  - a könyvtár, a sportlétesítmények működési rendje,
  - továbbá ki kell kérni a véleményét az iskolai, kollégiumi fegyelmi eljárás során.

#### **2.5.2. *A diákönkormányzat tagjai***

- A diákönkormányzat munkájában az iskola valamennyi diákja részt vehet.
- A diákönkormányzat minden tagjának joga tisztségviselők választása.
- A diákönkormányzat minden tagjának joga a diákönkormányzat bármely tisztség viselőjéhez kérdést intézni, és arra érdemleges választ kapni.

#### **2.5.3. *A diákönkormányzat működése***

- Az iskolai diákönkormányzat az osztályokra épül.
- Az osztályok tanulóközösségei osztály-diákbizottságot alakítanak, akik két főt delegálnak az iskolai diák-önkormányzati bizottságba.
- Az iskolai diák-önkormányzati bizottság tagjai az osztályok delegált képviselői.
- Az iskolai diákönkormányzat vezetőségét az iskolai diákbizottság tagjai választják meg.
- A vezetőség megbízatása egy tanévre szól.
- A diákönkormányzat üléseit éves munkaterv szerint tartja.
- A diákönkormányzat döntéseit a jelenlevők szavazatának 2/3-os többsége alapján hozza.

- A diákönkormányzat az iskola vezetésével, az oktatói testülettel a diákmozgalmat segítő tanár közreműködésével tart kapcsolatot és rendszeresen beszámol a nevelési igazgatóhelyettesnek a diákönkormányzati megbeszélésekről.
- A diákönkormányzat által kezdeményezett diákközgyűlésen az iskola vezetése részt vesz
- A diákönkormányzat írásbeli javaslatára, megkeresésére az iskola vezetősége tizenöt napon belül köteles érdemi írásbeli választ adni.

## **2.6. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, a képzésben részt vevő személy, az oktató és az intézmény partnerei kapcsolattartási formái**

A sikeres nevelési-oktatási munka alapfeltétele, hogy a tanuló, az oktató és a szülő között sikeres együttműködés alakuljon ki. A három partner kölcsönösen egymásra van utalva, így az eredményes munka alapfeltételei: egymás elfogadása, a bizalom, türelem, empátia. A szülőknek és a tanulóknak is tudniuk kell, hogy milyen feladatokat és jogokat kaptak miután iskolánkat választották, ehhez pedig szükséges, hogy biztosított legyen az információk többirányú áramlása.

- A tanulókat az intézmény életéről, az intézményi munkatervről, illetve az aktuális feladatokról az intézmény igazgatója, a diákmozgalmat segítő tanár, az osztályfőnökök illetve a kollégiumi csoportvezető támogató oktatók tájékoztatják a diákönkormányzat megbeszélésein, az osztályfőnöki órákon és az iskola honlapján.
- Az intézmény a tanulókról a tanév során rendszeres szóbeli tájékoztatást tart. A szóbeli tájékoztatás lehet csoportos és egyéni. A szülők csoportos tájékoztatásának módja a szülői értekezletek, az egyéni tájékoztatás a fogadóórákon történik. A tájékoztatást az intézmény igazgatója, az osztályfőnökök, a támogató oktatók és a szaktanárok adják. Az e-kréta rendszerbe az oktatók írják be a jegyeket, amiket a szülők is láthatnak. Szükség esetén az osztályfőnök, a kollégiumi támogató oktató értesíti a szülőket a tanulóval kapcsolatban felmerülő problémákról, tanulmányaival vagy magatartásával összefüggő eseményekről, illetve a különféle intézményi vagy osztály szintű programokról. Az értesítés történhet írásban levél útján, de az ügy sürgősségére tekintettel ezekhez képest elsőbbsége van a gyorsabb tájékoztatást lehetővé tevő telefonos megkeresésnek, esetenként a személyes tájékoztatásnak. Amennyiben a tanuló

igazolatlanul mulasztott, a mulasztásról a jogi szabályozásnak megfelelően hivatalos jelzést teszünk, és a szülőt is tájékoztatjuk a jelzés másolatának megküldése révén.

- A tanulók és a szülők akár egyénileg, akár csoportosan szóban vagy írásban megfogalmazhatják kérdéseiket és javaslataikat az intézmény vezetésének és az intézmény oktatóinak.

#### **2.6.1. *A szülők és az oktatók együttműködésének szervezett fórumai***

- Fogadóóra: tanáraink és a támogató oktatóink heti egy fogadóórát biztosítanak, amelyben a szülők személyesen vagy telefonon felkereshetik őket az iskolában. A fogadóórák időpontját minden tanév elején, a honlapunkon tesszük közzé. Az oktatói testület és a vezetőség tagjainak fogadóórán kívüli megkereséshez előzetes időpont egyeztetés szükséges.
- Szülői értekezlet: évente két alkalommal, októberben és februárban tartunk szülői értekezletet, melyeket közvetlenül fogadóóra előz meg. A szülői értekezlet pontos időpontját az éves munkaterv rögzíti.
- Szülői Közösség: Az intézményben a nevelő és oktató munka segítésére: az intézmény működésében érdekelt szervezetek együttműködésének előmozdítására Szülői Szervezet működik. A Szülői Szervezet maga állapítja meg működésének rendjét, munkaprogramját és megválasztja tisztségviselőit. A Szülői Szervezetet az elnök képviseli. A szülői szervezet választmányi tagjait az egyes osztályszintű szülői közösségek delegálják, osztályonként két főt. A rendes választmányi ülésekre a szülői értekezletek után kerül sor, évente két alkalommal. A szülői szervezet elnöke közvetlenül az igazgatóval vagy a nevelési igazgatóhelyetttel tart kapcsolatot. A választmányi üléseken az igazgató vagy a nevelési igazgatóhelyettes tájékoztatást ad az intézmény munkájáról és feladatairól. A szülői közösség az intézmény működését, munkáját érintő valamennyi kérdésben rendelkezik véleményezési jogkörrel.
- Családlátogatás: a tanulók családi hátterének, körülményeinek a megismerése az oktató célja, melyre egyénileg indokolt esetben kerül sor.

#### **2.6.2. *Az intézmény partnerei***

Intézményünk a feladatok elvégzése, a gyermekek egészségügyi, gyermekvédelmi és szociális ellátása, valamint a továbbtanulás és a pályaválasztás érdekében és egyéb ügyekben rendszeres kapcsolatot tart fenn más intézményekkel és gazdasági szervezetekkel. A vezetők, valamint az oktató-nevelő munka

különböző szakterületeinek képviselői rendszeres személyes kapcsolatot tartanak a társintézmények azonos beosztású alkalmazottaival, – meghívás vagy egyéb értesítés alapján.

### **2.6.3. *A kapcsolattartás formái és módjai***

- szaktanári továbbképzések, tanácskozások,
- közös megbeszélések tartása,
- szakmai előadásokon és megbeszéléseken való részvétel,
- módszertani bemutatások és gyakorlatok tartása,
- intézményi rendezvények látogatása,
- üzemlátogatások,
- beiskolázási tevékenység,
- szakmai tájékozódás személyesen vagy telefonon

## **2.7. A tanulmányok alatti vizsga szabályai**

Az iskolában szervezett tanulmányok alatti vizsgák:

- osztályozó vizsga
- különbözeti vizsga
- javító vizsga
- pótló vizsga

### **2.7.1. *Osztályozó vizsga***

Az intézmény az osztályozó vizsgákat a félévi és az év végi jegyek lezárása előtti két hétben szervezi meg.

Osztályozó vizsgát köteles tenni:

- a tanuló, ha a tanítási év során a jogszabályokban és a Házirendben meghatározott mértékű igazolt és igazolatlan hiányzást gyűjtött össze, s emiatt félévi vagy év végi osztályzatát nem tudta a szaktanár megállapítani és az oktatói testület engedélyezi számára az osztályozóvizsga letételét.

Az oktatói testület az osztályozóvizsga letételét akkor tagadhatja meg, ha a tanuló igazolatlan mulasztásainak száma meghaladja a húsz tanórai foglalkozást, és az iskola eleget tett az értesítési kötelezettségének. Ha a tanuló teljesítménye a tanítási év végén nem minősíthető, tanulmányait évfolyamismétléssel folytathatja

- felmentést kapott – kérelmére a kötelező tanórai foglalkozások látogatása alól a Szakképzési Törvény 60.§ (2) bekezdése szerint sajátos helyzete miatt,
- a szülő kérésére az igazgató engedélyezte magántanulói jogviszonyban van,
- engedélyt kapott arra, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget.
- osztályozó vizsgát kell tennie a tanulónak abban az esetben is, ha előrehozott érettségi vizsgát kíván tenni olyan tantárgyból, amelynek a tanítása az iskola helyi tanterve szerint csak magasabb évfolyamon fejeződik be. Ilyenkor a hiányzó év/évek tananyagából kell az írásbeli érettségi vizsgák megkezdéséig osztályozó vizsgát tennie.
- a tanuló a félévi, év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt tesz vizsgát.
- Amennyiben egy tanuló sikeres osztályozó vizsgát tett egy tantárgy követelményeiből bármely évfolyamon, akkor az igazgató a tanuló kérvénye alapján felmentheti az adott évfolyamon a tantárgy(ak) óráinak látogatása alól.

### **2.7.2. Különbözeti vizsga**

A tanuló számára az intézmény különbözeti vizsgát írhat elő iskolaváltás, iskolán belüli szakváltás vagy külföldi tanulmányok Magyarországon való folytatása esetén. Abból a tantárgyból vagy tantárgyrészből kell különbözeti vizsgát tennie a tanulónak, amelyet az intézmény a megkezdni tervezett évfolyamtól alacsonyabb évfolyamon tanított, s amely tantárgy, tananyag ismerete feltétele a sikeres továbbhaladásnak, a magasabb évfolyamra lépésnek.

Az intézmény vezetője minden tanuló esetén egyedileg hoz határozatot a különbözeti vizsga tantárgyainak, tartalmának meghatározásáról. A különbözeti vizsgákra tanévenként legalább két vizsgaidőszakot kell kijelölni.

### **2.7.3. Javítóvizsga**

A tanulónak javítóvizsgát tehet, ha

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

A javítóvizsgát az intézmény augusztus 15 és augusztus 31 között az iskola igazgatója által kijelölt időpontban szervezi meg.

### **2.7.4. Pótló vizsga**

Pótló vizsgát tehet a vizsgázó, 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 hozzájárulhat ahhoz, hogy az adott vizsganapon vagy a vizsgázó és az intézmény számára megszervezhető legközelebbi időpontban a vizsgázó pótló vizsgát tegyen, ha ennek feltételei megteremthetők. A vizsgázó kérésére a vizsga megszakításáig a vizsgakérdésekre adott válaszait értékelni kell.

### **2.7.5. Ágazati alapvizsga**

- Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.
- Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

#### **2.7.6. A vizsga lebonyolítása**

- Minden tanulmányok alatti vizsga egy írásbeli vagy gyakorlati és egy szóbeli részből áll, a gyakorlati vizsga értékelése írásbeli résznek számít. Gyakorlati vizsga informatikából, testnevelésből és szakmai gyakorlatból szervezhető.
- A vizsgázónak az írásbeli vizsgák megválaszolásához rendelkezésre álló idő vizsgatárgyanként maximum 60 perc.
- Írásbeli vizsga egy vizsgázónak egy vizsganapra legfeljebb három vizsgatárgyból szervezhető.
- A vizsgák között a tanuló kérésére legalább tíz, legfeljebb harminc perc pihenőidőt kell biztosítani. A harmadik vizsga megszervezhető pótló vizsgaként is.
- Az írásbeli dolgozatot, feladatlapot a szaktanár piros tollal javítja, a hibák megjelölésével értékeli és aláírásával látja el.
- A szóbeli vizsgát az iskola tanáraiból alakított, legalább 3 tagú vizsgabizottság előtt kell megtartani. Az elnöki teendőket az igazgató vagy megbízottja látja el.
- Szóbeli vizsga egy napra egy vizsgázónak legfeljebb három szervezhető. Minden vizsgázónak legalább harminc perc felkészülési időt kell biztosítani tantárgyanként, egy felelet legfeljebb 15 perces lehet.

#### **2.7.7. A vizsga eredménye**

- A vizsga eredményének kihirdetése az adott vizsganapon történik.
- A javítóvizsgáról jegyzőkönyvet kell vezetni, melyet az iskola irattárában 5 évig meg kell őrizni.
- A jegyzőkönyv melléklete a vizsgázó írásbeli dolgozata és feladatlapja, valamint a diák szóbeli felkészülés alatti jegyzetei. A szülő kérésére a fenti dokumentumba betekinthez.
- A dolgozatok egy év múlva selejtezhethők. (A tanár tárolja.)
- A javítóvizsga eredményét az osztályfőnök írja be a törzslapba és a bizonyítványba, és ezt az igazgató írja alá.
- A tanulmányok alatti vizsgán a sajátos nevelési igényű és a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdő tanulónál a vizsga során lehetővé kell tenni mindazon mentességek, kedvezmények érvényesítését, amelyet a tanuló megfelelő vizsgálat, szakértői vélemény alapján kapott.



- A vizsgán történt bármely szabálytalanság esetén az érettségi vizsgaszabályzatban leírtaknak megfelelően kell eljárni.
- A tanulmányok alatti vizsgán elért eredmény csak akkor támadható meg, ha az intézmény nem a szakmai programban meghatározott követelményeket kéri számon, vagy a vizsgáztatás során olyan eljárási hiba történt, amely vélhetőleg a tanuló teljesítményét hátrányosan befolyásolta.

#### **2.7.8. Előrehozott érettségi vizsga**

- Amennyiben egy tanuló a tanulmányai alatt sikeres előrehozott érettségi vizsgát tett egy vagy több tantárgyból, akkor az igazgató a tanuló kérvénye alapján felmentheti az adott tantárgy (ak) óráinak látogatása alól.

### **2.8. A felvétel és az átvétel helyi szabályai, a szóbeli felvételi vizsga követelményei**

- Intézményünk tanulói közé felvétel vagy átvétel alapján lehet kerülni, ami jelentkezés útján történik. A felvételtől és az átvételtől az iskolánk igazgatója dönt.
- A felvételtől és az átvételtől az iskola értesíti a tanulót, kiskorú tanuló esetén a szülőt is.
- A tanulói jogviszony a beíratás napján jön létre, ehhez kapcsolódó jogait és kötelességeit ettől a naptól gyakorolja.
- Intézményünk a felvételi követelményeket a felvételi tájékoztatóban, a tanév rendjében meghatározott időben hozza nyilvánosságra.
- Ha a tervezett osztálylétszám 90%-át a rendes felvételi eljárásban nem sikerült feltölteni, akkor rendkívüli felvételi eljárást hirdetünk.
- A beiratkozást egészségügyi alkalmassági vizsgálat előzi meg.
- A tanuló az érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre történő felkészítésbe bekapcsolódhat a középiskola befejező évfolyamának elvégzésével azzal, hogy legkésőbb a tizenharmadik (első szakképzési) évfolyam első félévének utolsó tanítási napjáig megszerzi az érettségi végzettséget. Megszűnik a tanuló tanulói jogviszonya, ha a megadott határidőig az érettségi végzettséget nem szerzi meg.
- Rendes felvételi eljárás keretében a felvétel elbírálása az alábbi szempontok figyelembevételével történik:

- A 7. tanév végi és a 8. tanév I. félévi eredményei a következő tantárgyakból:
- magyar nyelv és irodalom, idegen nyelv, történelem, földrajz, matematika, fizika, kémia, biológia, informatika.
- Új típusú szakközépiskola (korábban szakiskolát végzettek középiskolája nappali tagozat)
  - Felvétel feltétele a szakmai bizonyítvány megléte és a tanulmányok várható befejezéséig a tanuló a 25. életévét nem tölti be.
  - Átjárhatóság: a képzés esti tagozatára – indokolt esetben – egyedi elbírálás alapján történhet.
- Új típusú szakközépiskola (korábban szakiskolát végzettek középiskolája) esti tagozat
  - A felvétel feltétele a szakmai bizonyítvány megléte.

## **2.9. Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos terv**

### **2.9.1. Szombathely a segítség városa**

Több hazai felmérés igazolja és bizonyítja, hogy a hazai lakosság elsősegély, illetve újraélesztési ismeretei igen alacsonyak, a bajba jutott embertársunk iránti közönyösség pedig igen jellemző.

Tanulóink javarésze csupán a gépjárművezető képzés keretében találkozik az újraélesztés oktatásával, így emiatt eddig látványos eredmények nem voltak kimutathatóak. Ezen próbál iskolánk változtatni.

Szombathely Megyei Jogú Város 2012-ben indította el újraélesztési mintaprogramját. A kezdeményezés célja az volt, hogy Szombathely lakosságának harminc százaléka megtanulja az újraélesztés technikáját, így keringésleállás esetén az érintettek nagyobb eséllyel kapjanak segítséget, ezzel esélyt a túlélésre. A kezdeményezés további célja még, hogy az újraélesztés megismertetésén keresztül erősödjön Szombathely lakossága körében az egymásra figyelés, a segítség motivációja, kultúrája. Az újraélesztési mintaprogramban 2012 tavaszán iskolánk több oktatója, majd valamennyi tanulója részt vett.

Elsősegély nyújtási ismeretek elsajátításának további szinterei:

- osztályfőnöki órák
- szaktárgyi órák (biológia, kémia)

- testnevelés órák
- vöröskereszt szakköri foglalkozások
- kollégiumi foglalkozások

A képzések során nagy hangsúly fektetünk az élethű baleseti helyzetek szimulálására, illetve kiemelt fontosságú az eszközös és eszköz nélküli újraélesztés megtanítása.

Újraélesztés oktatásának nevelési célja a következők:

- elsősegélynyújtásban és az újraélesztésben alapszintű gyakorlottság elérése, illetve az alapvető újraélesztési protokoll elsajátítása.
- Célunk, olyan tanulók kiképzése, akik a képzést követően alkalmassá válnak a bajbajutott embertársaikon segíteni, megadva ezzel a további élet lehetőségét.
- képesek legyenek bemutatni egy hibátlan újraélesztési gyakorlatot és helytálljanak egy esetleges baleseti szituációban
- legyenek képesek segélyhívásra
- célunk az elsősegély ismereteinek népszerűsítése
- célunk a téma akár tanórai, akár szakköri oktatása
- célunk, hogy teret adjunk a kooperatív páros, ill. csoportos munkának, amelyek a baleseti szimulációk keretében valósuljanak meg
- fontosnak tartjuk a motiváció megteremtését a segítségre, az önzetlenségre
- továbbá elköteleztünk vagyunk a tanulók szemléletének ilyen irányú megváltoztatására, hogy így a tanulók egymáshoz való viszonya az összefogás, az egymással való törődés irányába tolódjon el!

### 3. Egészségfejlesztési program

---

*A szakképző intézmény szakmai programja meghatározza az egészségfejlesztési programot az Szkr.102.§ (4) bekezdése alapján:*

*„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.”*

#### 3.1. Jogszáabályi környezet

Szkr. 14.§ (2) A szakképző intézmény szakmai programja meghatározza (...) 4. az egészségfejlesztési programot az Szkr.102.§ (4) bekezdése alapján.

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

102.§ (1) 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.

(2) A szakképző intézmény mindennapos működésében kiemelt figyelmet kell fordítani a tanuló egészséghez, biztonságához 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.

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

(4) 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.

(5) 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 prevenciós tevékenység megszervezésébe, aki vagy amely rendelkezik az egészségügyért felelős miniszter által kijelölt intézmény szakmai ajánlásával.

(6) Az igazgató az egészségfejlesztési és prevenciós programok kiválasztásánál beszerzi

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

véleményét.

### **3.2. Bevezető**

A program kidolgozásakor, az iskola pedagógiai irányelvei, az emberek egészségi állapotának aggasztó romlása voltak az irányadóak. WHO megfogalmazása szerint az egészségfejlesztő iskola az élet, a tanulás és a munka egészséges színtere kell, hogy legyen.

A közoktatás kiemelt fejlesztési feladata az egészségfejlesztés, melynek elő kell segítenie a tantárgyközi kapcsolatok erősítését, a tanulók személyiségének fejlődését.

Iskolánkban olyan oktatási-nevelési gyakorlatot folytatunk, amely tekintetbe veszi az oktatók és a tanulók jólétét és méltóságát, többféle lehetőséget terem a siker eléréséhez.

Az átdolgozott egészségnevelési programot a mindennapi oktató-nevelő munkához használjuk, elsősorban prevenciós céllal, hiszen mindannyian tudjuk és tapasztaljuk, hogy az utóbbi évtizedekben milyen kedvezőtlenül alakult a népesség egészségi állapota. A helyzet alakulásáért az egészségtelen életmód, a hiányos egészségkultúra és a hiányos prevenciós tevékenység a felelős. A halálozások felét az önpusztító életmód következményeként kialakult megbetegedések okozzák.

A korszerű egészségnevelés egészség és cselekvésorientált tevékenység. Az egészségnevelési program összeállítása nem egy kolléga feladata, hanem a tantestület közös munkájára van szükség. Ehhez az iskolavezetés támogatására is szükség van.

Az egészségfejlesztő iskolai testmozgás program célja a gyermekek egészséges testi-lelki fejlődésének elősegítése a testmozgás eszközeivel, hiszen tapasztaljuk, hogy a modern kor és az azzal járó technológiák az embert olyan életmódba kényszeríthetik, amely a mozgásszegény életmódhoz, a fizikai képességek hanyatlásához vezethet, áttételesen előidézve ezzel a szellemi teljesítmény romlását is.

Annak érdekében, hogy az egészségfejlesztő testmozgás hatékonyan megvalósuljon, minden testnevelési órán és minden egyéb testmozgási alkalmon történik a keringési és légzőrendszer megfelelő terhelése.

### **3.3. Tevékenységek az egyes területeken**

### **3.3.1. Az egészségnevelési program tárgya**

A program elkészítésének alapjai

Az egészségnevelési program megvalósításában az iskola valamennyi tagja részt kell, hogy vegyen, ez oktató, diák, technikai, adminisztratív dolgozó, iskolaorvos közös ügye kell, hogy legyen. Az egészségnevelésben fontos a családi háttér, az ott élő gyermekeknek példát mutatva: sportolással, egészséges táplálkozással, élvezeti szerek kerülésével (dohány, alkohol, kávé, drog), s mindezt az egészségük védelme érdekében. Fontos felismerniük azt, hogy milyen összefüggés van az életmód és az egészségi állapot között. Segítséget kell nyújtanunk abban, hogy a tanulók helyesen értelmezzék azt aényt, hogy az egészség megőrzése egyéni tetteken, választásokon, személyközi kapcsolataikon is múlik. Legyen tisztában testi adottságaival, vércsoportjával, betegségekre való hajlamával. Szükség esetén tudja és alkalmazza az alapvető elsősegélynyújtási módokat, módszereket.

Harcoljon a kábítószer, és az AIDS ellen.

Együttműködés iskolán kívül

Ahhoz, hogy az iskolában a kitűzött egészségnevelési célok megvalósuljanak, a fenntartó a kötelező támogatáson túl finanszírozza az iskolai egészségnevelési programját.

Fontos lenne az egészségneveléssel foglalkozó intézmények meglátogatása előadók biztosításával. A hivatalos szervek ellenőrizték, hogy egészségügyi és egészségnevelési szempontból megfelelő-e az oktató-nevelő munka, hogy később építhessünk a javaslatokra, véleményükre. Az iskolánkban működő iskolai büfé és étterem, az egészséges táplálkozásban sorakoztathat példákat diákjaink felé.

### **3.3.2. Anyagi erőforrások**

Saját erőforrások

Az egészségnevelési munkához szükségesek videofilmek, és szakkönyvvásárlás. Az egészségneveléshez szorosan illeszkedő vízitábor és sítábor költségeihez igényelhető támogatás a résztvevő tanulóknak.

## Külső erőforrások

Pályázat: a témához kapcsolódó pályázatokról az igazgatóhelyettes, a szaktanárok tájékoztatják az érintetteket. Az elnyert összegeket teljes egészében arra a területre kell fordítani, amire a kiírás szól.

Az anyagi erőforrásokat úgy kell felhasználni, hogy oktatási berendezések, videoanyag, szakkönyvek rendelkezésre álljanak.

### **3.3.3. Célok, feladatok**

Az intézményünkben folytatott egészségnevelés akkor sikeres, ha tanulóinkkal meg tudjuk értetni az egészséges életmód szabályait és normáit. Továbbá cél a testi, lelki, szociális, harmonikus életvezetés igényeinek kialakítása. Ha meg tudjuk értetni tanulóinkkal a rend, a tisztaság, a fegyelmezett élet élethosszabbító szerepét és jelentőségét.

Támpontokat kell adnunk az életmódbeli döntések meghozatalához. Ismertessük meg a kötelező és javasolt védőoltásokat, tudjon az iskolában folyó évenkénti véradásról, annak hihetetlen jelentőségéről. Ismerjék fel azokat a társadalmi helyzeteket, amelyekben legális vagy tiltott „anyagokkal” kínálhatják őket, és gyakorolják ezek elhárítását. Értsék meg a hozzászokásból adódó veszélyeket, egészségkárosodást. Meg kell értetni a tanulókkal azt, hogy az egészség, a kiegyensúlyozott életvitel – eszköz a boldog és sikeres élet folytatásához. Az élelmiszereket, táplálékokat „egészséges” és „kevésbé egészséges” kategóriákba sorolják, és gyakorolják az egészséges táplálkozás formáit. Ismerjék fel, hogy ebben az életkorban a megváltozott fizikai sajátosságok következtében a személyes higiéniével való fokozott foglalkozás különös figyelmet igényel, és kapcsolataikat, általános közérzetüket is befolyásolja.

Az egészséget tehát alapvetően, mint a mindennapi élet erőforrását, nem pedig, mint életcél kell értelmezni. Az egészség pozitív fogalom, amely a társadalmi és egyéni erőforrásokat, valamint a testi képességeket hangsúlyozza. Az egészségfejlesztés következeképpen nem csupán az egészségügyi ágazat kötelezettsége, hanem az egészséges életmódon túl a jólétig terjed.

Az egészséges életmódra nevelés nem csak a betegségek megelőzésének módjára tanít, hanem az egészséges állapot örömteli megélésére és a harmonikus élet értéként való tiszteletére is nevel.



Fontos, hogy a fiatalok a felnőtt életükben legyenek képesek életmódjukra vonatkozóan helyes döntéseket hozni. Fejlesszék a beteg, sérült és fogyatékkal élő embertársak iránti elfogadó és segítőkész magatartást. Az iskola feladata az is, hogy felkészítsen az önálló gyalogos közlekedésre, a tömegközlekedési eszközök használatára, az utasbalesetek elkerülésének módjaira. Figyelmet kell fordítani a veszélyes anyagok, illetve készítmények helyes kezelésére, tárolására. Az iskola megbecsülhetetlen feladata, hogy foglalkozzon a szexuális kultúra és magatartás kérdéseivel, figyelmet fordítson a családi életre, örömteli párkapcsolatokra történő felkészítésre. Ebben az oktatók életvitelének is jelentős példaértékű szerepe van. Olyan programot kell kidolgozni, amelynek eredményeként erősödjenek a személyiségfejlesztő határok, csökkenjenek az ártó tényezők.

#### ***3.3.4. Egészségnevelés megvalósításának módjai, színterei***

Tanórán kívüli és tanórai foglalkozások

Az egészségnevelés összetettsége miatt fontos a tantárgyak közötti integráció, a biológia, a földrajz, a kémia, a testnevelés egészségvédelmi szempontok szerinti átadása. Fontosak iskolánk jellegéből adódóan az évenkénti pályaalkalmassági vizsgálatok.

Jelentős az elvégzendő feladatok céljának tudatosítása, az egyéni orientáció kialakítása. Ezen tevékenységünk összhangban van az iskola nyújtotta közvetlen lehetőségekkel, valamint beépül az iskolán kívüli szervezésünk /sportversenyek, túrák és egyéb programok/ nyújtotta kínálatába.

Hagyományos tanórai oktatásszervezés

Biológia órán hozzárendelhetjük az adott témákhoz a megfelelő egészségvédelmi vonatkozásokat. A szemléltetés audiovizuális lehetőségét is felhasználjuk.

Iskolánk képzési formájából adódóan tanulóink a szakmai gyakorlataikat

- élelmiszeripari üzemekben töltik, ahol szigorú előírások megkövetelik a higiéniát,
- földmérő diákjaink gyakorlati képzése a természetben, a jó levegőn folyik,
- tisztasági vizsgálat évi egy alkalommal valamennyi tanulónál,

- vízi- és sítáboraink ugyancsak a természetben alakítják diákjaink egészségfeltő gondolkodását.

Ifjúsági vöröskeresztes kortársképzők előadása

### **3.3.5. Módszerek**

Az egészségnevelés módszereiben jelen kell lennie az egészség állapotáról, a társadalom és az egészség viszonyáról szóló információgyűjtésnek. Az egészségnevelés során az iskola elsősorban az élményalapú érzékenyítő módszereket kívánja alkalmazni, elsősorban a Vas Megyei ÁNTSZ-től kölcsönzött videofilmek segítségével.

Jól tudjuk, hogy a korai életszakaszokban jelentkező, aggodalomra okot adó, egészséget veszélyeztető magatartásformák az esetek jelentős százalékában a kortárscsoport nyomására, hatására jelennek meg.

Iskolán belüli kommunikáció formái

Az iskolán belüli kapcsolatrendszer szerves része a szemléletformálásnak, mert az információhiány is gyakran oka az egészségkárosító tevékenységnek.

- kortárs előadások (Vöröskeresztes Ifjúsági Tagok részvételével),
- Vas megyei Vöröskereszttel karöltve iskolai véradás szervezése, a 18. életévüket betöltött tanulóink, illetve önként jelentkező szüleik részvételével.
- serdülőkori önismereti csoportfoglalkozások
- kortárssegítők képzése
- problémamegoldó gyakorlatok, értékeléssel
- sajátélményen alapuló szituációs játékok
- sport, kirándulás, egészségnap(ok) rendszeres szervezése
- a szabadidő hasznos, értelmes eltöltésére irányuló programok szervezése
- az egészséges életmódra nevelés tantárgyakban történő megjelenítése

Egészségnevelési programunk tervezését, megvalósítását segíti iskolaegészségügyi szolgálatunk:

- Iskolaorvos
- Védőnők

Iskolán kívüli kommunikáció formái

- Kapcsolatfelvétel az illetékes szervekkel.

### **3.3.6. Drogmegelőzés**

Esélyt kell teremteni arra, hogy a fiatalok képessé válhassanak a drogok visszautasítására.

Az egyszeri alkalmakból álló kábítószer-prevenció helyett a korszerű átfogó egészségfejlesztés keretében ágyazott drogprevenció feltételeinek kialakítása.

Ne valaminek a hiányát vagy tilalmát állítsa a középpontba (Ne drogozz!), hanem a pozitív célmegfogalmazást (Élj egészségesen! Javíts életminőségeden!).

Be kell látniuk, hogy a kábítószeresek fenyegetik a használat és hozzátartozóit egyaránt.

Ezért fontos lenne országos szinten csökkenteni a drogokhoz való hozzáférés lehetőségét (kínálat-csökkentés).

A legveszélyeztetettebb e területen a 12-18 éves korosztály.

Iskolánk a bűnmegelőzési tanácsadói programban vesz részt, az iskolához delegált referens ebben a témakörben segít a tanulóknak, kollégáknak egyaránt.

### **3.3.7. Dohányzás, alkohol**

Ugyanúgy, mint a drogmegelőzés terén, úgy a dohányzás és alkohol területén is képessé váljanak tanulóink annak visszautasítására, illetve tudjanak lemondani róla.

E területen is fontos lenne a szülők személyes példamutatása. Iskolánk egész területén tilos a dohányzás a jogszabályokban előírtak szerint.

## Feladatok

- A szülők segítsék a tanulókat az iskolai feladatokban.
- Oktatók, szülők támasszanak reális elvárásokat a tanulókkal szemben.
- Túlterheltségüket csökkentsük.
- Alacsony stressz-terhelésnek tegyük ki a fiatalokat.

## Minőségfejlesztés

Az egészségnevelés markánsan kell, hogy közvetítsen egy viselkedési módot. Ahhoz, hogy az egészséges életmódra való igény megjelenjen, megfelelően képzett oktatókra van szükség.

Célszerűnek és elengedhetetlennek látszik külön figyelmet fordítani arra, hogy jussanak el kollégák egészségneveléssel kapcsolatos előadásokra, továbbképzésekre, s ezeket az ismereteket, információkat közvetítsék kollégáiknak is. Továbbá a 2006-ra a közoktatási intézményekben bevezetésre kerülő minőségbiztosítási rendszer tartalmazzon egészségfejlesztő szempontokat is.

Az oktatók számára az iskola váljon egészséges munkahellyé.

Minden gyermek számára mindig elérhető legyen elegendő mennyiségű és megfelelő minőségű táplálék az iskolai étkeztetési rendszer kiterjesztésével.

Minél több szabadidős és sporttevékenységre legyen lehetőség – akár tanítás nélküli munkanap keretében.

Tudni kell, hogy az új rendelkezés szerint a helyi tantervbe évfolyamonként 5 testnevelési órát be kell építeni.

## 4. Oktatási program

---

*A szakképző intézmény szakmai programja meghatározza a szakképző intézmény közismereti oktatásra és ágazati alapoktatásra vonatkozó oktatási programját, ennek keretén belül*

- a) a kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyagát, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezését, számát, valamint megszervezésének és választásának elveit,*
- b) a közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályait,*
- c) az érettségi vizsgával összefüggésben az egyes érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témaköreit, az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez – a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján – az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatokat és követelményeket, továbbá annak meghatározását, hogy milyen követelmények teljesítése mellett melyik választható érettségi vizsgatárgyból tehető érettségi vizsga, ehhez kapcsolódóan pedig azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezését, amelyekből a közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítést a szakképző intézmény kötelezően vállalja,*
- d) a tanuló teljesítményének írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módját, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit,*
- e) a nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyagot,*
- f) az egészségnevelési és környezeti nevelési elveket, programokat, tevékenységeket és ehhez kapcsolódóan a mindennapos testnevelés megvalósításának módját és az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos tervet,*
- g) a tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedéseket,*
- h) a tanuló jutalmazásával összefüggő szabályokat,*
- i) az oktatói testület által szükségesnek tartott további elveket.*

### 4.1. A választott kerettanterv megnevezése, jellemzői

Szkt. 19.§ (1) A szakképző intézményben a szakmajegyzékben meghatározott szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik. (...) A szakmai oktatás keretében – ha e törvény vagy a Kormány rendelete eltérően nem rendelkezik – az ágazati alapoktatással és a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül a közismereti kerettanterv szerinti oktatás folyik.

Szkt. 73.§ (1) A szakképző intézményben a közismereti oktatás a közismereti kerettanterv szerint folyik.

(2) A szakképző intézmény a közismereti kerettanterv alkalmazása során az ágazati alapvizsga követelményeire tekintettel a közismereti tantárgyak témaköreit, tartalmát és óraszámait – az Nkt. 6. mellékletében meghatározott heti időkeret és a tananyagtartalom megtartásával – évfolyamok között átcsoportosíthatja.

Szkr. 13.§ (3) A programtervnek biztosítania kell, hogy

- a) ágazatonként szakképző iskolában a kilencedik évfolyamon, a technikumban a kilencedik és tizedik évfolyamon azonos ágazati alapozó ismeretek kerüljenek oktatásra,
- b) a szakképző iskolában a kötelező foglalkozások megtartásához a kilencedik–tizenegyedik évfolyamon együttesen rendelkezésre álló időkeret harminchárom százaléka a közismereti kerettantervben meghatározottak átadásához álljon rendelkezésre és
- c) a technikumban a kilencedik–tizenkettedik évfolyamon a kötelező foglalkozások megtartásához együttesen rendelkezésre álló időkeret legalább hatvan százaléka a közismereti kerettantervben meghatározottak átadásához álljon rendelkezésre.

Szkr. 221.§ A közismereti oktatást a tanulói jogviszony keretében a nappali rendszerű szakmai oktatásban részt vevő tanuló számára a technikum kilencedik–tizenharmadik évfolyamán és a szakképző iskola kilencedik–tizenegyedik évfolyamán a közismereti kerettanterv alapján kell megszervezni.

### **Közismereti kerettantervek adaptálása**

A fenti ismeretek alapján intézményünkben helyi tanterveink az alábbi kerettantervekre épülnek:

Technikumi oktatásban:

- Kerettanterv a gimnáziumok 9–12. évfolyama számára  
([https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2012\\_nat](https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2012_nat)  
[https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020\\_nat/kerettanterv\\_gimn\\_9\\_12\\_evf](https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020_nat/kerettanterv_gimn_9_12_evf) )

Szakképző iskolai oktatásban:

- Közismereti kerettanterv a szakképző iskolák számára ( [https://www.oktatas.hu/koznevelas/kerettantervek/2020\\_nat/kerettanterv\\_szakkepzes/kozismere ti\\_kerettanterv\\_szakkepzes](https://www.oktatas.hu/koznevelas/kerettantervek/2020_nat/kerettanterv_szakkepzes/kozismere ti_kerettanterv_szakkepzes) )

**4.2. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma, valamint megszervezésének és választásának elvei**

#### **4.2.1. Technikum**

| Tantárgy                                                                               | heti |      |     |      |     |      |     |      |     |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|------|
|                                                                                        | 9.   | bont | 10. | bont | 11. | bont | 12. | bont | 13. | bont |
| Magyar nyelv és irodalom                                                               | 4    | 4    | 5   | 5    | 3+1 | 3+1  | 3+2 | 3+2  |     |      |
| Történelem                                                                             | 3    |      | 3   |      | 2   |      | 2   |      |     |      |
| Állampolgári ismeretek                                                                 |      |      |     |      |     |      | 1   |      |     |      |
| Idegen nyelv                                                                           | 4+1  | 4+1  | 4   | 4    | 3   | 3    | 3   | 3    | 3   | 3    |
| Matematika                                                                             | 4    | 4    | 4   | 4    | 3   | 3    | 3   | 3    |     |      |
| Érettségire felkészítő tantárgy: matematika                                            |      |      |     |      | 2   | 2    | 2   | 2    |     |      |
| Osztályfőnöki                                                                          | 1    |      | 1   |      | 1   |      | 1   |      | 1   |      |
| Testnevelés és sport                                                                   | 4    | 4    | 4   | 4    | 3   | 3    | 3   | 3    |     |      |
| Kötelező komplex természettudományos tantárgy                                          | 3    |      |     |      |     |      |     |      |     |      |
| Ágazathoz kapcsolódó tantárgy (fizika – mezőgazdaság-erdészet/biológia-élelmiszeripar) |      |      | 2   |      | 2   |      |     |      |     |      |

|                                           |     |     |     |     |    |  |       |  |    |  |
|-------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|----|--|-------|--|----|--|
| Digitális kultúra                         | 1+2 | 1+2 | 0+1 | 0+1 |    |  |       |  |    |  |
| Pénzügyi és vállalkozói ismeretek         |     |     | 1   |     |    |  |       |  |    |  |
| Ágazati alapoktatás                       | 7   |     | 9   |     |    |  |       |  |    |  |
| Szakirányú oktatás                        |     |     |     |     | 14 |  | 14    |  | 24 |  |
| Szabadon tervezhető órakeret (közismeret) | 3   |     | 1   |     | 1  |  | 2     |  | 6  |  |
| Tanítási hetek száma                      | 36  |     | 36  |     | 36 |  | 31/36 |  | 31 |  |

Szabadon tervezhető órakeret (13. évfolyam heti 6 óra) felhasználása:

2 óra portfóliókészítés informatikai alapjai

1 óra testnevelés (közismeret)

1 óra idegen nyelv (közismeret)

2 óra szakmai gyakorlat

12. évfolyamon a közismereti órakeret felhasználása a közismereti tantárgyak zárását követően

A technikum tizenkettedik évfolyamán a közismereti tantárgyak oktatásának zárását követően a tanítási év végéig a közismereti tantárgyak oktatásának időkeretét a tanulók érettségi vizsgára történő felkészülésére fordítjuk a kötelező vizsgatárgyak tekintetében (magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem):

- ebből 1 nap egyéni otthoni felkészülés
- ebből 5 nap (heti 1 nap) jelenléti oktatás szóbeli érettségi vizsgára felkészítő foglalkozásként, tantárgyanként (magyar nyelv és irodalom, történelem, és amennyiben szóbeliző vizsgázó van matematika) 2-2 óra/napban maximalizálva



#### 4.2.2. Szakképző Iskola

| Tantárgy                                | heti |      |     |      |     |      |
|-----------------------------------------|------|------|-----|------|-----|------|
|                                         | 9.   | bont | 10. | bont | 11. | bont |
| Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom | 2    |      | 2   |      | 2   |      |
| Idegen nyelv                            | 2    | 2    | 1+1 | 1+1  | 1   | 1    |
| Matematika                              | 2+1  |      | 2   |      | 1   |      |
| Történelem és társadalomismeret         | 3    |      |     |      |     |      |
| Természetismeret                        | 3    |      |     |      |     |      |
| Testnevelés és sport                    | 4    |      | 1   |      | 1   |      |
| Osztályközösség-építő Program           | 1    |      | 1   |      | 1   |      |
| Pénzügyi és munkavállalói ismeretek     |      |      |     |      | 1   |      |
| Ágazati alapoktatás                     | 16   |      |     |      |     |      |
| Szakirányú oktatás                      | 0    | 0    | 26  |      | 27  | 27   |
| Tanítási hetek száma                    | 36   |      | 36  |      | 31  |      |

#### 4.2.3. Érettségire adó 2 éves felnőttképzés óraterve

12-13. évfolyam esti tagozaton:

| Tantárgy                 | heti |      |     |      |
|--------------------------|------|------|-----|------|
|                          | 12.  | bont | 13. | bont |
| Magyar nyelv és irodalom | 3    |      | 4   |      |
| Idegen nyelv             | 4    |      | 4   |      |
| Matematika               | 5    |      | 5   |      |
| Történelem               | 3    |      | 3   |      |
| Természetismeret         | 1    |      |     |      |
| Digitális kultúra        | 2    |      | 2   |      |
| Összes óraszám           | 18   |      | 18  |      |

Szabad órakeret felhasználása:

| Tantárgy                 | heti |     |
|--------------------------|------|-----|
|                          | 12.  | 13. |
| Magyar nyelv és irodalom |      | 1   |
| Matematika               | 2    | 2   |
| Idegen nyelv             | 1    | 1   |
| Informatika              | 1    | 1   |

#### 4.3. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályait

Az iskola tantárgyankénti helyi tanterveiért egy-egy oktató felelős. A helyi tanterv tartalmazza az adott tantárgy:

- céljait, feladatait
- a javasolt témaköröket
- a témakörök időbeosztását
- továbbhaladás feltételeit
- értékelést
- eszközjegyzéket

| T A N T Á R G Y          | F E L E L Ő S       |                                            |                         |
|--------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-------------------------|
|                          | <i>Technikum</i>    | <i>Szakképző Iskola / Szakközépiskola</i>  |                         |
|                          |                     | <i>Szakiskolát végzettek középiskolája</i> | <i>Szakképző Iskola</i> |
| Magyar nyelv és irodalom | Farkasné Kiss Virág | Kovácsné Izsvák Tímea                      | Pócza Erika             |
| Történelem               | Biczó Zoltán        | Tolnai Balázs                              | Biczó Zoltán            |
| Német                    | Nagy-Molnár Edit    | Nagy-Molnár Edit                           | Horváth Béla            |
| Angol                    | Laky Nóra           | Lukjanov Katalin                           | Lukjanov Katalin        |
| Művészetek               | Farkasné Kiss Virág | -                                          | -                       |
| Matematika               | Kántás Eleonóra     | Moór Hajnalka                              | Moór Hajnalka           |
| Etika                    | Pócza Erika         | -                                          | -                       |
| Osztályfőnöki            | Biczó Zoltán        | Biczó Zoltán                               | Biczó Zoltán            |
| Testnevelés              | Őriné Tóth Ágnes    | Dr. Hajós Györgyné                         | Dr. Hajós Györgyné      |
| Természetismeret         | Kun-Pál Enikő       | Kun-Pál Enikő                              | Kun-Pál Enikő           |
| Biológia                 | Kun-Pál Enikő       | Kun-Pál Enikő                              | -                       |
| Földrajz                 | Szabó Henrietta     | -                                          | -                       |
| Informatika              | Tolnai Balázs       | Tolnai Balázs                              | -                       |

### **A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja**

Az iskola a nappali rendszerű iskolai oktatásban azokban az osztályokban, amelyekben közismereti oktatás is folyik, azokon a tanítási napokon, amelyeken közismereti vagy szakmai elméleti oktatás is folyik, megszervezi a mindennapos testnevelést legalább napi egy testnevelés óra keretében, amelyből legfeljebb heti két óra az alábbi módok valamelyikével teljesíthet:

- a kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott tanórán való részvétellel,
- iskolai sportkörben való sportolással,

kérelem alapján –sportszervezet, sportegyesület által kiállított igazolás alapján kiadott igazgatói engedéllyel –sportszervezet, sportegyesület keretei között szervezett edzéseken való sportolással.

### **A választható tantárgyak, foglalkozások, ezek esetében az oktatóválasztás szabályai**

Az érettségi vizsgán a tanuló a következő vizsgatárgyakból ad számot tudásáról:

- magyar nyelv és irodalom,
- történelem,
- matematika,
- idegen nyelv

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 92.§ (1) bekezdése alapján a technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy adott vizsgatárgyból letett emelt szintű érettségi vizsgájának felel meg.

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 92.§ (3) bekezdése és az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról szóló 100/1997 (VI. 13.) kormányrendelet 6.§ (7) bekezdése alapján az érettségi vizsgán az érettségi vizsga kötelező vizsgatárgyai helyett a sajátos nevelési igényű tanuló - jogszabályban meghatározottak szerint - másik tantárgyat választhat.

A technikumi tanulók számára minden kötelező érettségi vizsgatárgyból (magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv) és a felsorolt választható tantárgyakból biztosított a középszintű és az emeltszintű felkészítés is az érettségi vizsgára minimum 8 fős csoportlétszám esetén.

Intézményünk szakmai programjának értelmében a tanulók által választható tantárgyak illetve az érettségire való felkészítés szintje:

közép illetve emelt szinten: fizika, biológia, testnevelés, digitális kultúra

emelt szintű felkészítés választható minimum 8 fős csoportlétszám esetén 11. 12. technikumi évfolyamon.

- A technikumi tanulók 10. évfolyam májusában nyilatkoznak a választott (érettségire felkészítő) tantárgyukról és az érettségire felkészítés szintjéről.

- A technikumi 2 éves érettségire felkészítő felnőttképzési tagozatra beiratkozó tanulók közül azok, akik kötelező érettségi vizsgatárgyból felmentéssel rendelkeznek, a beiratkozáskor nyilatkoznak a helyette választott (érettségire felkészítő) tantárgyukról.

Az iskola igazgatója minden év április 15-éig elkészíti és a fenntartó jóváhagyását követően közzéteszi a tájékoztatót azokról a tantárgyakról, amelyekből a tanulók választhatnak, tájékoztatást ad továbbá az érettségi vizsgára történő felkészítés szintjéről is. A tájékoztatónak tartalmaznia kell, hogy a tantárgyat előreláthatóan melyik oktató fogja oktatni. A tájékoztató elfogadása előtt be kell szerezni a szülői szervezet és az iskolai diákönkormányzat véleményét.

A tanuló május 20-áig jelentheti be a tantárgy és a felkészülési szint megválasztásával kapcsolatos döntését. Ha a tanuló iskolakezdés vagy iskolaváltás miatt nem tud élni a választási jogával, kérelmének elbírálása előtt egyeztetni elképzeléseit az iskola igazgatójával vagy az igazgató által kijelölt oktatóval.

A tanuló a tanév során egy alkalommal az igazgató engedélyével módosíthatja választását.

Kiskorú tanuló esetén a tantárgyválasztás jogát a szülő gyakorolja. A szülő ezt a jogát attól az évtől kezdődően, amelyben gyermeke a tizennegyedik életévét eléri - ha a gyermek nem cselekvőképtelen -, gyermekével közösen gyakorolja.

A választásukat a tanulók és a szülők aláírásukkal megerősítik és tudomásul veszik, hogy az értékelés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mintha kötelező tanórai foglalkozás lenne.

Az iskolában az oktatóválasztás a választható érettségi tantárgy megjelölésének keretében valósul meg.

#### **4.4. A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei**

A szövegértési és a matematikai kompetenciák fejlesztése érdekében a kompetenciamérések eredményei alapján készített intézkedési tervvel összhangban a technikumi és szakképző iskolai tagozatokon a magyar nyelv és irodalom és matematika tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk a 20 főt elérő osztálylétszám esetén.

Szakközépiskola érettségire felkészítő szakaszában (12.-13. évfolyam) 20 főt elérő osztálylétszám esetén magyar nyelv és irodalomból és matematikából csoportbontást alkalmazunk a sikeres érettségi felkészítés érdekében.

Az elméleti tantárgyak közül az idegen nyelvet és az informatikát oktatjuk csoportbontásban. Az idegen nyelvek tanításánál a csoportok kialakítása a választott idegen nyelv szerint, vagy előzetes felmérés után a tudásszint szerint történik. 20 főt elérő osztálylétszám esetén idegen nyelv tantárgyból csoportbontást alkalmazunk.

Testnevelés tantárgyból 24 fő felett a csoportbontás kötelező. A testnevelő tanártól a tantárgy jellegéből adódóan nagyobb odafigyelés várható el (tanuló balesetek elkerülése), illetve a tornaterem kis mérete is indokolja a csoportbontást.

A gyakorlati tantárgyak közül a laboratóriumi és a szakmai gyakorlatot szintén csoportbontásban tanítjuk. A szakmai oktatásnál a jogszabályokban (nemzeti köznevelésről szóló törvény, szakképzési törvény) meghatározott létszámok és a szakmák szerinti megosztás a mérvadó.

11., 12. és 13. technikumi évfolyamokon igényfelmérés alapján biztosítjuk a korrepetálást és az érettségire felkészülést matematika, történelem, idegen nyelv, magyar nyelv és irodalom tantárgyakból heti 2 órában.

A kötelező érettségi vizsgatárgyból felmentett tanulók számára biztosítjuk a felkészülést a helyette választott másik érettségi tantárgyból. Iskolánk a digitális kultúra, biológia, fizika és testnevelés tantárgyakból biztosítja az érettségire való felkészülést 12., 13. évfolyamon heti 2 órában.

11. szakképző iskolai és 13. technikumi évfolyamokon biztosítjuk az SZKTV-re és az OSZTV-re történő felkészítést versenyfelkészítést heti 2 órában.

#### Európai uniós programokon résztvevő tanuló oktatási napjának szervezéséről

Ha a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező szakmát tanuló valamilyen európai uniós (pl: Erasmus) programban vesz részt, a külföldön töltött időtartam alatti tanulmányainak teljesítése esetén a következőt kell alkalmazni: A szakképzési munkaszerződéssel rendelkező szakmát tanuló a külföldön töltött időtartam alatt a külföldi tartózkodás időszaka iskolai oktatási napnak minősül, azaz nem duális nap.

#### **4.5. Az érettségi vizsgatantárgyak**

Az Szkr. 14.§ (2) szerint, a szakképző intézmény szakmai programjában kell meghatározni az érettségi vizsgával összefüggésben az egyes érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témaköreit, az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez – a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsga általános és részletes követelményei alapján – az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatokat és követelményeket, továbbá annak meghatározását, hogy milyen követelmények teljesítése mellett melyik választható érettségi vizsgatárgyból tehető érettségi vizsga, ehhez kapcsolódóan pedig azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezését, amelyekből a közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítést a szakképző intézmény kötelezően vállalja.

#### **Az egyes érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témakörei**

Az egyes tantárgyakra vonatkozó érettségi témaköröket a szakmai programunk mellékleteként adjuk közre.

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

Szakmai programunk teljesítésének alapvető mozzanata és része az oktató-nevelő munka során elért tudásszint és neveltségi állapot értékelése, mérése, ellenőrzése.

Iskolánk értékelési rendszerében a belső értékelési gyakorlattól a hangsúlyok a külső, standardizált értékelési eljárások irányába mozdulnak el.

Ily módon a kapott eredmények statisztikai módszerekkel történő összesítése és feldolgozása folyamatos visszacsatolást igényel a belső hagyományos értékelési rendszerünkhöz és eljárásainkhoz.

##### ***4.6.1. Értékelési alapelveink***

- sokoldalúak és változatosak
- személyre szólók és konkrétak
- azonos feltételeket teremtenek
- a tanulói teljesítmények javítása érdekében folyamatosak, segítőszándékúak, nevelő hatásúak
- eredményesebb tevékenységre motiválók
- objektívek, a tényleges munkát tükrözik
- értékelik a tehetséget, illetve a képességek szerinti munkát
- az adott tantárgy, műveltségi terület sajátos jellegéhez illeszkednek
- segítik a továbbhaladást és a továbbtanuláshoz szükséges döntések megfogalmazását
- tartalmazzák az előző, korábbi teljesítményekhez viszonyított változás irányát
- vonatkoznak a tanórán kívüli eredményekre is (pályamunka írás, előadás, anyaggyűjtés)
- az iskolai értékelési és követelményrendszerünk nyilvános
- Értékelésünk gyakorlata abból indul ki, hogy jó szakember csak az lehet, aki embernek is kiváló.



#### **4.6.2. Az értékelési céljaink**

Diákjaink és szüleik, érintett oktatóink tájékozódása és tájékoztatása az oktató-nevelő munka hatékonyságáról, eredményéről. Az önértékelés készségének kialakítása diákjainkban, továbbá ösztönzés a jobb eredmények, teljesítmények elérésére, bizonyítására.

#### **4.6.3. Értékelési típusok**

- 1./ Diagnosztikus: az új oktatási-nevelési szakaszok kezdetén, főként a pedagógiai döntések előkészítéséhez
- 2./ Formatív: az eredményes tanítási, képzési-tanulási folyamatok megteremtésére, fenntartására
- 3./ Összegző: a tanulási folyamat nagyobb egységeinek, témáinak, időszakainak lezárásakor

#### **4.6.4. A tanulóink beszámoltatásának módjai**

A beszámoltatás és értékelés során vizsgáljuk:

- a tantárgyi ismereteket
- a problémamegoldó gondolkodás szintjét, színvonalát
- a tanult ismeretszerzés fokozatainak képességét
- az önálló ismeretszerzés fokozatainak képességét
- szakmai gyakorlatokon a gyakorlati produktumot az előírt követelményekhez viszonyítva
- a fegyelmezett, koncentrált munkát, a taneszközök és foglalkozások alatti érdemi aktivitást
- a pontosságot,
- a kifejezőkészséget

- a tantárgyi és szakmai nyelv ismeretét,
- a nyelvi kifejezőeszközök alkalmazását, használatát
- testnevelés órákon az évenként elvégzett NETFITT teljesítmény-felmérések értékelése
- sportfoglalkozásokon az elvárt szintek teljesítését,
- rekreációs programokon a célok teljesítését
- a sportversenyeken elért eredményeket.

A tanulóink teljesítményének értékelését szóban, írásban és a gyakorlaton készített produktum minősítésével végezzük.

- a szóbeli értékelést a nevelő-oktató iskolai munka folyamatába építve, helyzetfeltárással végezzük önálló feleletek és kérdésekre adott válaszok alapján.
- írásban: Egy adott témakörben szerzett tudás mérése önálló feladatok megoldásán keresztül.
- gyakorlati számonkérés: Szakmai gyakorlatokon, testnevelésórán és informatikaórán, amennyiben a tanulónak megfelelő lehetősége volt a gyakorlásra
- kiselőadás
- óráközi munka
- versenyeken való részvétel

#### **4.6.5. A tanuló minősítése**

A tanuló minősítése A Szakképzési Törvény 60. §-a alapján az osztályzatok, minősítések a következők:

- A tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél jeles, jó, közepes, elégséges, elégtelen;
- Magatartásának értékelésénél példás, jó, változó, rossz;
- Szorgalmának értékelésénél példás, jó, változó, hanyag megnevezést kell alkalmazni.

Az egyes tanulók év végi osztályzatát az oktatói testület osztályozó értekezleten áttekinti, és az oktató, illetve az osztályfőnök által megállapított osztályzatok alapján dönt a tanuló magasabb évfolyamba lépéséről.

Abban az esetben, ha az év végi osztályzat lényegesen eltér a tanítási év közben adott érdemjegyek átlagától, az oktatói testület tájékoztatást kér az érdekelt oktatótól, ennek okáról.

#### **4.6.6. A teljesítmény értékelésének gyakorlata**

- az írásbeli munkákat 10 munkanapon belül kijavítjuk és javítás után adott időre vagy véglegesen visszaadjuk
- Egy tanítási napon legfeljebb két témazáró dolgozat íratható
- A tanulónak a témazáró dolgozat (nagydolgozat) időpontját jogában áll előre ismernie, ezért a szaktanárnak ezt legkésőbb 5 tanítási nappal megelőzően közölnie kell
- az általánosítható tapasztalatokat a tanulócsoporttal és diákjainkkal megbeszéljük, a tanulságokat számukra és önmagunk számára is levonjuk.
- A félévi osztályzatokat a félévi értesítőben, az év végi osztályzatokat a bizonyítványban hozzuk nyilvánosságra.
- A tanév végén figyelembe vesszük tanítványaink egész évi teljesítményét.
- A tanuló joga, hogy valamennyi jegyét megismerhesse, beleértve a félévi és a tanév végi osztályzatait is.
- Az osztálynaplóban szereplő jegyeknek meg kell egyezniük az ellenőrző könyvben szereplő jegyekkel, ezt alkalmanként a szaktanárok és az osztályfőnökök ellenőrzik.
- Az érdemjegy nem lehet fegyelmezési eszköz.
- A témazáró dolgozatot az iskola egy évig köteles megőrizni, azt a szülő fogadóórán megtekintheti
- A tantárgyi jegyek félévenkénti minimális száma az adott tárgy heti óraszámánál legalább eggyel több, gyakorlatok esetében legalább három legyen
- figyelembe vesszük a tanulói teljesítmények, eredmények tendenciáit
- a témazáró érdemjegyek nagyobb mértékben számítanak
- a tantárgyi érdemjegyek matematikai átlagához nem ragaszkodunk
- figyelembe vesszük a tanulmányi versenyeken történő részvételt és eredményeket
- a javítóvizsgákon a tanulói teljesítményt vizsgabizottság értékeli
- a készségtárgyakat is érdemjeggyel, osztályzattal értékeljük
- érdemjegyet csak tényleges tanulói teljesítményre adunk

#### **4.6.7. *A teljesítmény értékelésének gyakorlata a szakközépiskola 12.-13. évfolyamának esti tagozatán***

- A tanulóknak a tanév során félévkor és a tanév végén kell a tudásukról számot adni beszámoló formájában.
- Matematika tantárgyból írásbeli beszámolót, a többi tanult tantárgyból pedig írásbeli és szóbeli beszámolót szervez az iskola.
- A féléves és év végi beszámolók megszervezésére minden tanévben az osztályozó értekezletet megelőző két hétben, tanórai keretekben kerül sor.
- Amennyiben egy tanuló három vagy kevesebb tantárgyból a tanév végi beszámolón elégtelen osztályzatot kap, az augusztusi javítóvizsga időpontjában javítóvizsgát tehet.

#### **4.7. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag**

A nemzeti, etnikai kisebbséghez nem tartozó tanulók részére alapvetően integrál toktatást biztosítunk. A tantárgyi keretek között megjelenő etnikai kisebbség kultúrájának, képzőművészetének, zenei világának, népviseletének és életmódjának megismerése nem elkülönítetten, hanem az évfolyamok tantervi követelményeiben beépítve, az egyes témakörök részterületeiként megjelennek, és azok a Magyarországon élő többi népcsoporttal együtt tárgyalásra kerülnek.

A településen élő nemzeti, etnikai kisebbség kultúrájának megismerését az alábbi tevékenységek szolgálják:

- -tanórák
- -osztályfőnöki órák
- -tanórán kívüli tevékenységek:
- -szakkörök,
- -hagyományőrző rendezvények,

- -kiállítások szervezése, rendezése,
- -szabadidős tevékenységek,
- -táborozások,
- -színház
- -és múzeumlátogatás,
- -hangverseny látogatás,
- -iskolai fellépések.

A tanórákon és a tanórán kívüli tevékenységekben lehetőség nyílik a toleranciára való nevelésre, a másság megismerésére, tiszteletben tartására.

#### **4.8. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek**

##### **4.8.1. *Az egészségnevelési elvei***

Iskolánk egészségnevelési programját nevelési programja tartalmazza. A program összeállítása során az alábbi elvek érvényesülésére voltunk tekintettel:

- Az egészségnevelési program megvalósításában az iskola valamennyi tagja részt kell hogy vegyen (oktató, diák, technikai, adminisztratív dolgozó, iskolaorvos).
- Az egészségnevelésben fontos a családi háttér, az ott élő gyermekeknek példát mutatni.
- Fel kell ismerni azt, hogy milyen összefüggés van az életmód és az egészségi állapot között.
- Az egészség megőrzése egyéni tetteken, választásokon, személyközi kapcsolataikon is múlik.
- A tanuló legyen tisztában testi adottságaival, vércsoportjával, betegségekre való hajlamával. Szükség esetén tudja és alkalmazza az alapvető elsősegélynyújtási módokat, módszereket.

##### **4.8.2. *A környezeti nevelés elvei***

A környezeti nevelés alapelvei közül az alábbiakat kell kiemelten kezelnünk; fogalmuk, tartalmuk megnyilvánulásai módjaik ismerete elengedhetetlen:

- fenntartható fejlődés,
- gondolkodj globálisan, cselekedj lokálisan elve,

- biológiai és társadalmi sokféleség,
- ökológiai lábnyom,
- környezetünk természeti és társadalmi összetevőinek kölcsönös függősége, közöttük lévő ok-okozati összefüggés,
- helyi és globális szintek kapcsolatrendszere,
- környezeti problémák,
- alapvető emberi szükségletek és emberi jogok
- felelősség a jövő nemzedékért.

E fogalmak (alapelvek) értelmezése, megismertetése az alábbi tantárgyak tanóráin történnek: biológia, földrajz, természetismeret, osztályfőnöki

#### **4.9. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések**

Magyarország Alaptörvénye deklarálja az esélyegyenlőséget.

A törvény előtt mindenki egyenlő. Minden ember jogképes.

Magyarország az alapvető jogokat mindenkinek bármely megkülönböztetés, nevezetesen faj, szín, nem, fogyatékoság, nyelv, vallás, politikai vagy más vélemény, nemzeti vagy társadalmi származás, vagyoni, születési vagy egyéb helyzet szerinti különbségtétel nélkül biztosítja.

A nők és a férfiak egyenjogúak.

Magyarország a jogegyenlőség megvalósulását az esélyegyenlőtlenségek kiküszöbölését célzó intézkedésekkel is segíti.

Az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról szóló 2003. évi CXXV. törvény meghatározza a közvetlen és közvetett hátrányos megkülönböztetés fogalmát.

Közvetlen hátrányos megkülönböztetésnek minősül az olyan rendelkezés, amelynek eredményeként egy személy vagy csoport valós vagy vélt

- neme,
- faji hovatartozása,

- bőrszíne,
- nemzetisége,
- nemzeti vagy etnikai kisebbséghez való tartozása,
- anyanyelve,
- fogyatékosága,
- egészségi állapota,
- vallási vagy világnézeti meggyőződése,
- politikai vagy más véleménye,
- családi állapota,
- anyasága (terhessége) vagy apasága,
- szexuális irányultsága,
- nemi identitása,
- életkora,
- társadalmi származása,
- vagyoni helyzete,
- foglalkoztatási jogviszonyának vagy munkavégzésre irányuló egyéb jogviszonyának részmunkaidős jellege, illetve határozott időtartama,
- érdekképviselőhez való tartozása,
- egyéb helyzete, tulajdonsága vagy jellemzője (a továbbiakban együtt: tulajdonsága) miatt részesül más, összehasonlítható helyzetben levő személyhez vagy csoporthoz képest kedvezőtlenebb bánásmódban.

Közvetett hátrányos megkülönböztetésnek minősül

- az a közvetlen hátrányos megkülönböztetésnek nem minősülő, látszólag az egyenlő bánásmód követelményének megfelelő rendelkezés, amely a fentiekben meghatározott tulajdonságokkal rendelkező egyes személyeket vagy csoportokat más, összehasonlítható helyzetben lévő személyhez vagy csoporthoz képest lényegesen nagyobb arányban hátrányosabb helyzetbe hoz.

Zaklatás, jogellenes elkülönítés, megtorlás

- Zaklatásnak minősül az az emberi méltóságot sértő magatartás, amely az érintett személynek a fentiekben meghatározott tulajdonságával függ össze, és célja vagy hatása valamely személlyel

szemben megfélemlítő, ellenséges, megalázó, megszégyenítő vagy támadó környezet kialakítása.

- Jogellenes elkülönítésnek minősül az a magatartás, amely a fentiekben meghatározott tulajdonságai alapján egyes személyeket vagy személyek csoportját másoktól – tárgyilagos mérlegelés szerinti ésszerű indok nélkül – elkülönít.
- Megtorlásnak minősül az a magatartás, amely az egyenlő bánásmód követelményének megsértése miatt kifogást emelő, eljárást indító vagy az eljárásban közreműködő személlyel szemben ezzel összefüggésben jogsérelmet okoz, jogsérelem okozására irányul vagy azzal fenyeget.

#### Előnyben részesítés

Nem jelenti az egyenlő bánásmód követelményének megsértését az a rendelkezés, amely egy kifejezetten megjelölt társadalmi csoport tárgyilagos értékelésen alapuló esélyegyenlőtlenségének felszámolására irányul, ha az

- törvényen vagy törvény felhatalmazása alapján kiadott kormányrendeleten, illetve kollektív szerződésen alapul, és határozott időre vagy határozott feltétel bekövetkeztéig szól.
- a bekezdésben meghatározott rendelkezés nem sérthet alapvető jogot, nem biztosíthat feltétlen előnyt, és nem zárhatja ki az egyéni szempontok mérlegelését.

#### **4.10. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok**

- Azt a tanulót, illetve tanulóközösséget, aki kiemelkedő tanulmányi, közösségi munkát végez, vagy sport, illetve más tevékenységek által öregbíti az iskola hírnevét, az iskola dicséretben, jutalomban részesíti.
- A jutalmak odaítéléséről a szaktanár, az osztályfőnök, illetve az igazgató dönt, az oktatói testület és a diákközösség véleményét figyelembe véve.
- Dicséret a tanév során folyamatosan, félévi és év végi osztályozó értekezlet alkalmával illetve érettségi vizsgán adható. Osztályozó értekezleten és érettségi vizsgán tantárgyi illetve általános dicséret adható.



#### **4.10.1. A tanulók jutalmazásának formái**

- A ballagáson adható könyvjutalom

Azok a végzős tanulók, akik középiskolai évek során éveik alatt mindvégig kiemelkedő tanulmányi, művészeti vagy sportteljesítményt értek el, vagy kiemelkedő közösségi munkát végeztek, könyvjutalmat kaphatnak.

- Az év végi bizonyítványosztáskor adható könyvjutalom

Az osztályfőnökök azoknak a tanulóknak, akik a tanév folyamán jelentős tanulmányi, sport vagy művészeti sikert értek el vagy kiemelkedő közösségi munkát végeztek könyvjutalmat adhatnak.

#### **4.11. A tanuló magasabb évfolyamba lépésének feltételei**

A tanuló az iskola magasabb évfolyamába akkor léphet, ha az évfolyam helyi tanterv által előírt tanulmányi követelményeit sikeresen teljesítette. A tanulmányi követelmények teljesíthetők a szorgalmi időszak alatt, valamint a javítóvizsgán.

Az iskola szakmai programja meghatározhatja azokat a tananyagokat, tantárgyakat, amelyekből a tanuló teljesítményét nem kell értékelni, illetve minősíteni.

A magasabb évfolyamba lépésről az oktatói testület az év végi osztályozó konferencián dönt.

Az értékelés és minősítés a keret-, helyi és a tantárgyi tanterveinkben leírt követelményrendszernek megfelelően a jeles, jó, közepes, elégséges és elégtelen tantárgyi osztályzatokkal történik.

A tanév végi osztályozás feltétele, hogy tanulóink igazolt és igazolatlan mulasztásai ne ériék el, illetve ne haladják meg a jogszabályokban (Szakképzési törvény és végrehajtási rendelete) leírt óraszámokat.

A tanév végén maximum 3 elégtelen osztályzat esetén tankötelezett tanulóinak augusztus végén javítóvizsgát kell tenniük. A nem tankötelezett tanulók ugyanabban az időpontban javítóvizsgát tehetnek.

Magasabb évfolyamba csak akkor léphetnek, ha a javítóvizsgán elégtelen osztályzataikat leg-alább elégségesre módosították.

Eredménytelen (sikertelen) javítóvizsga esetén a tanköteles diákjaink tanulmányaikat az osztály megismétlésével kötelesek folytatni, a nem tanköteles korúak az évfolyamot megismételhetik, illetve iskolai tanulmányaikat tanulói jogviszonyuk megszűntetésével befejezhetik.

A technikusképző évfolyamokon csak azon tanulók folytathatják tovább tanulmányaikat, akik eredményes érettségi vizsgát tettek, az első javító-pótló vizsgaidőszak befejezéséig.

#### **4.13. Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek**

##### ***4.13.1. Az otthoni, felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei és korlátai***

A házi feladatok meghatározásával kapcsolatosan az alábbi elvek érvényesülnek:

A házi feladatok adásának legfontosabb funkciói:

- a tanórán feldolgozott tananyaghoz kapcsolódó gyakorlás
- készség- és képességfejlesztés, önálló tanulói gondolkodás fejlesztése
- a tananyaghoz kapcsolódó ismeretek megszilárdítása

A házi feladatok kijelölése, feladása akkor éri el célját, ha megtörténik:

- a feladatok megoldásának tanórai előkészítése,
- a házi feladatok megoldásának ellenőrzése a tanórákon,
- a megoldásokban előforduló hibák megbeszélése,
- a helyes megoldások bemutatása,
- különböző helyes gondolatmenetek megismertetése

A házi feladatok kijelölésének korlátai:

- a tanulók a tanítási szünetek idejére – a szokásos egyik óráról a másikra esedékes feladatokon túl – nem kapnak sem szóbeli, sem írásbeli kötelező házi feladatot
- büntető jellegű házi feladat nem adható
- a házi feladatok megoldásának hiányáért, a hibás megoldásokért a tanulók nem kaphatnak érdemjegyet – kivéve a tervezett és előkészített „házi dolgozatokat”

érdemjeggyel „jutalmazható” az elvárható tanulói teljesítményekhez viszonyított többletmunka – tanórai előadások megtartása, tantárgyi anyag feldolgozásához kapcsolódó gyűjtőmunka

#### **4.13.2. A közösségi szolgálat megszervezésének intézményi elvei**

A szakképzési törvény végrehajtási rendelete előírja, hogy technikumban az érettségi vizsga megkezdésének feltétele legalább ötven óra közösségi szolgálat teljesítése. A közösségi szolgálat teljesítése hozzájárul tanulóink személyiségfejlődéséhez az önkéntességre neveléssel, erősíti szociális érzékenységüket, segíti a pályaorientációjukat.

Iskolánk a közösségi szolgálat szervezésében a Vasi Diák Közösségi Szolgálatra (vdksz.hu) támaszkodik.

A VDKSZ által nyújtott szolgáltatások:

- összegyűjti, regisztrálja a fogadó szervezeteket
- keretszerződést alakít ki az iskola és a fogadó intézmények közt a közösségi szolgálat részleteire, az érintettek kötelezettségeire és felelősségére vonatkozóan
- elvégzi az iskolai koordinátorok és a fogadó intézmények koordinátorainak, munkahelyi mentorainak felkészítését
- kidolgozza a nyilvántartás dokumentumait
- felkészíti a diákokat, koordinálja a tanulók és a fogadó szervezetek egymásra találását
- fórumokat, kerekasztal-beszélgetéseket szervez a tanulók számára
- folyamatosan kapcsolatot tart a tanulókkal, az iskolai koordinátorokkal és a fogadó szervezetekkel
- problémák esetén segítséget nyújt az érintetteknek

Iskolánk tanulói a törvényben meghatározott valamennyi területén végezhetnek közösségi szolgálatot, e szerint végezhetnek:

- az egészségügyi,
- a szociális és jótékonyági,
- az oktatási,
- a kulturális és közösségi,
- a környezet-és természetvédelemi,
- a katasztrófavédelmi,
- bűn és balesetmegelőzési,
- az óvodás korú, sajátos nevelési igényű gyermekekkel, tanulókkal, az idős emberekkel közös sport-és szabadidős területen folytatható tevékenységet.

Tanulóink közösségi szolgálatot saját intézményünkben is végezhetnek ökoiskolai céljaink és feladataink megvalósítására. További szolgálati lehetőségeket az iskolán és a kollégiumon belül a Vasi Diák Közösségi Szolgálat ajánlásának megfelelően kínálunk fel.

## 5. Képzési program

---

*A szakképző intézmény szakmai programja meghatározza a szakirányú oktatásra vonatkozó képzési programot, ennek keretén belül*

*a) szakmánként a megtanítandó és elsajátítandó tananyagelemeket és*

*b) a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy teljesítménye ellenőrzésének és értékelésének, illetve minősítésének módját*

### 5.1. Bevezető

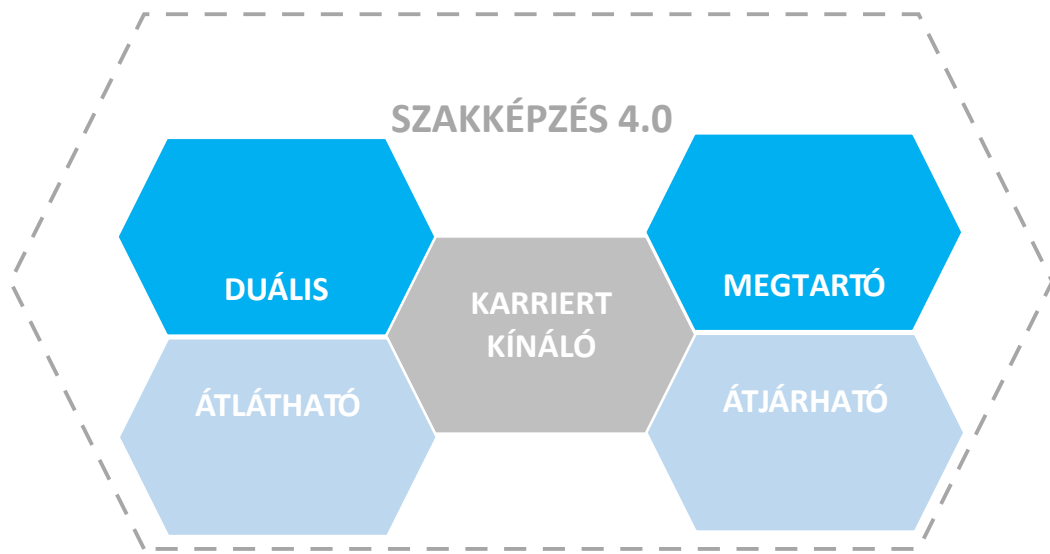
*Az intézmény szakmai célja:*

- a korszerű szakmai ismeretek megszerzésére való felkészítés és az egész életen át tartó tanuláshoz szükséges készségek fejlesztése
- a szakképzés magas színvonalának biztosítása
- a tudásalapú gyakorlati tanulás, digitális tudás fejlesztése
- kreatív és széles látókörű gondolkodás erősítése
- a változásokhoz való rugalmas alkalmazkodás képességének kialakítása
- a szakképzés és a gazdasági szféra közötti együttműködés erősítése
- valós piaci esélyt és biztos megélhetést biztosító szakképzettség, illetve szakképesítés megszerzése
- korszerű szakmai ismeretekkel és gyakorlattal rendelkező szakemberek képzése
- a munkaerő piac, változó igényeit rugalmasabban követő szakmastruktúra kialakítása
- a technológiai fejlődés, az integráció felgyorsulásának megfelelő, új ismeretek biztosítása

### 5.2. A szakképzés új rendszere

**Vízió:** Minden munkavállaló-képes korú magyar állampolgár számára biztosítani legalább egy, a gazdaság igényein alapuló, a munkaerőpiacon elhelyezkedést biztosító, modern szaktudást nyújtó szakképesítést.

**Misszió:** A magyar emberek személyes boldogulása, jövője, a magyar gazdaság folyamatos fejlődése és munkaerő-utánpótlásának fenntartása érdekében, biztosítani a szakmai és kulcskompetenciák fejlesztésén alapuló modern szaktudást a „Szakképzés 4.0” modernizációs program által a magyar állampolgárok számára a Kárpát-medencében



*A SZAKKÉPZÉS 4.0 alapértékei*

### **A szakmai képzés fejlesztésének három pillére**

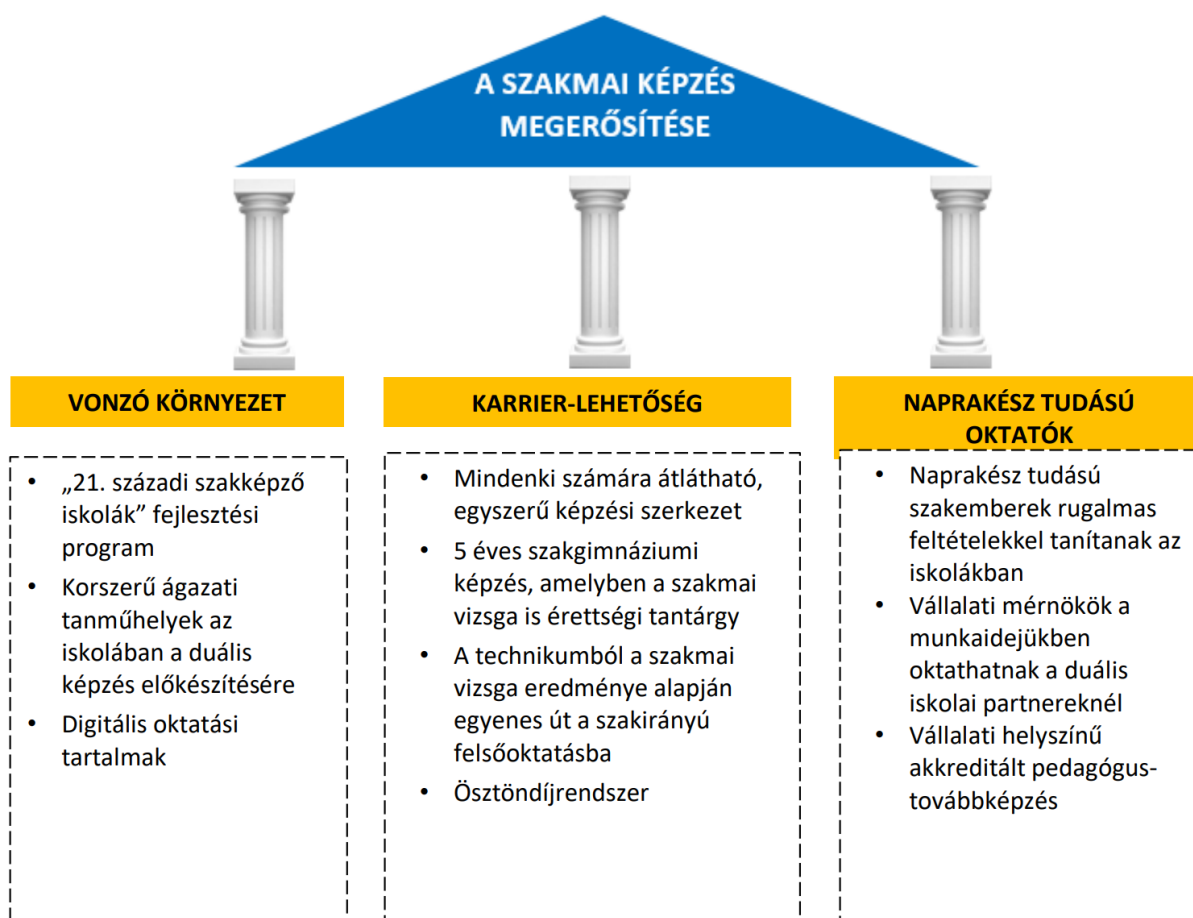
A szakmai képzés presztízsének, minőségének és eredményességének fejlesztéséhez sok egymással összefüggő beavatkozásra van szükség. A rendszer átalakításának tervezése során azt a három területet kell kiemelni, ami a legnagyobb mértékben hozzájárul az érdemi változáshoz.

**A vonzó környezet:** Olyan minőségű épületeket, oktatótermeket, tanműhelyeket, sport- és szabadidős tereket kell kialakítani, amely valós, vonzó alternatívát jelent a pályaválasztás előtt álló fiatalok és szüleik számára.

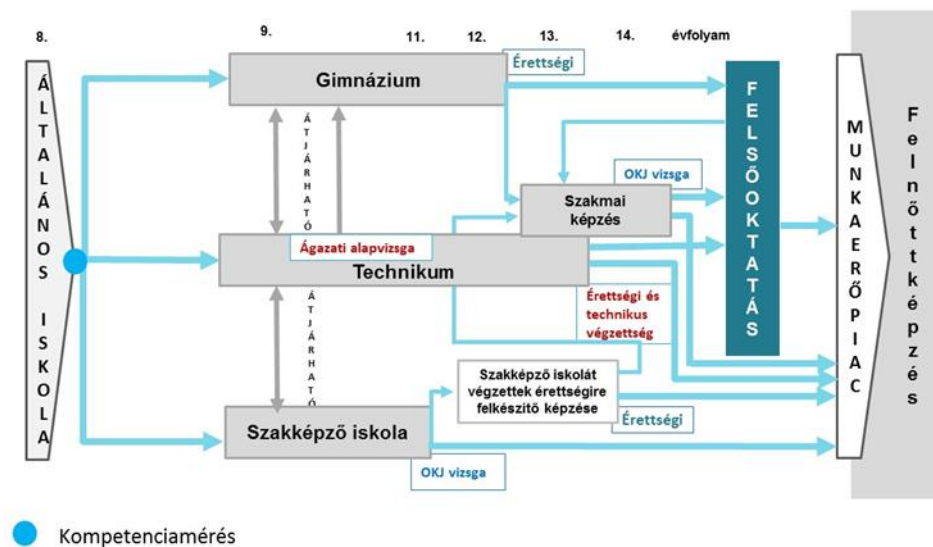
**A karrier lehetősége:** A fiatalok és a felnőttek számára is rugalmas, kiszámítható karrier lehetőségét kell megalapozni a szakmai képzéssel. A technikum befejezésekor a diákoknak versenyképes végzettséget, a gazdaság által elvárt tudást kell kapniuk, ami biztos egzisztenciát és magas jövedelmet nyújt. A technikus

szakmai vizsgát követően a diákok a szakmai vizsgájuk eredményétől függően jelentős többlet pontszámot kapnak, ami alapján egyenes út vezet a szakirányú felsőoktatásba.

**Naprakész tudású oktatók:** Nem lehet minőségi képzési rendszert működtetni elkötelezett, felkészült pedagógusok nélkül. A szakmai képzésben kiemelt jelentősége van annak, hogy az elméleti és gyakorlati szakmai oktatók tudása naprakész legyen, képesek legyenek követni az ágazat technológiájának fejlődését.



Az új struktúra alapelve szerint az iskolarendszer feladata, hogy széles ágazati szakmai alaptudást és a foglalkoztatók által elvárt kompetenciákat adjon. Ezzel az ágazati alaptudással lehet a duális gyakorlati képzésben hatékonyan elsajátítani a speciális szakmai ismereteket. Az iskolából kikerülő szakemberek ezzel a biztos szakmai alaptudással és a tanulás képességével lesznek képesek a felnőttképzés és a vállalati továbbképzés rendszerében megújítani a tudásukat szakmai karrierjük során.



Az új iskolai rendszerű szakmai képzésben két iskolatípus van:

## Technikum

A **technikusképzés 5 éves**. A tanuló először **ágazatot választ**, amivel a technikumban két évig ismerkedik. 10. évfolyam után történik a szakmaválasztás. A technikum **egyesíti a gimnázium és a szakmatanulás előnyeit**. A képzés során matematikából, magyarból, történelemből és egy idegen nyelvből ugyanazt a tananyagtartalmat, ugyanolyan óraszámban kell elsajátítani, mint a gimnáziumban. Ezekből a közismereti tantárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás. A technikumban érettségizőnek nem kell ötödik érettségi tantárgyat választania, mivel a szakmai vizsga beszámít az érettségi tantárgyai közé. Az öt év elvégzése után a tanuló egyszerre kapja kézbe az érettségi bizonyítványt és a technikus oklevelet, és még a nyelvvizsga megszerzésére is lehetősége van. A technikumban végzetek jelentős **előnyt élveznek a felsőoktatási felvételin** a szakirányú továbbtanulás esetén. A műszaki területeken a technikusképzést a mérnökképzés „előszobájának” nevezzük. A megszerezhető technikus szakképzettség középszintű ismereteket biztosít. Azok, akik a technikum és egy felsőoktatási intézmény által közösen kidolgozott szakmai program szerint végzik el a technikumot, a magasabb szintű szakmai ismeretekre utaló „okleveles technikus” megjelölést használhatják, és felsőoktatási tanulmányaik során kreditbeszámításra van lehetőségük. A technikumokban első szakmájukat nappali rendszerben ingyenes szakmai oktatás keretében tanulók ösztöndíjra jogosultak, amelyről



részletes tájékoztatás ösztöndíj aloldalunkon olvasható. A 11. évfolyamtól a gyakorlati ismereteket a tanulók lehetőség szerint **duális szakmai oktatásban**, cégek közreműködésével, valós munkakörnyezetben sajátíthatják el. A duális képzésben részt vevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló **munkabérre** jogosult. A duális képzésben részt vevők havonta 100 ezer és 170 ezer forint közötti munkabérre számíthatnak. Az ösztöndíj egy része **pályakezdési juttatásként** kerül kifizetésre, melyre akkor jogosult a tanuló, ha sikeresen befejezi a képzést és szakmát szerez. Ennek mértéke a szakmai vizsga eredményétől függ.

### Szakképző iskola

A szakképző iskolában a mesteremberek képzése történik. **A szakképző iskola 3 éves.** Az **első év ágazati alapismereteket adó oktatásból áll**, ezt követően történik a konkrét szakma kiválasztása, és a 9. évfolyamot követően még a **technikumi oktatásba is váltani lehet.** A szakképző iskolában első szakmájukat nappali rendszerben ingyenes szakmai oktatás keretében tanulók ösztöndíjra jogosultak, amelyről részletes tájékoztatás ösztöndíj aloldalunkon olvasható. Az ösztöndíj egy része pályakezdési juttatásként kerül kifizetésre, melyre akkor jogosult a tanuló, ha sikeresen befejezi a képzést és szakmát szerez. Ennek mértéke a szakmai vizsga eredményétől függ. A 10. és 11. évfolyamon a tanulók lehetőség szerint **duális szakmai oktatás** formájában, vállalatoknál, vállalkozóknál, valós munkakörnyezetben tudják elsajátítani a szakmai ismereteket. A duális képzésben részt vevő tanulókkal a munkáltató szakképzési munkaszerződést köt, amely alapján a tanuló **munkabérre** jogosult. A duális képzésben résztvevők havonta 100 ezer és 168 ezer forint közötti munkabérre számíthatnak. **A szakképző iskola 3 éves.**

### Felnőttek képzése

Az új szakképzési rendszer nagyobb rugalmasságot és átjárhatóságot biztosít a munkaerőpiacról az iskolarendszerbe, így felnőttként is lehetőség van két szakma és egy szakképesítés ingyenes megszerzésére. Erre kizárólag iskolai rendszerű szakképzésben van lehetőség, ez azonban nem jelenti, hogy a felnőtteknek vissza kell ülni az iskolapadba. A kellő rugalmasság biztosítása érdekében a szakmai oktatás időtartama a felnőttek esetében általában esti képzés formájában,

legfeljebb csökkentett időtartamban történik. Felnőttképzési jogviszony keretében folyó szakmai oktatásban a szakmai oktatás időtartama legfeljebb a negyedére (az óraszám legfeljebb a nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának negyven százalékáig) csökkenthető. Lehetőség lesz akár az elmélet e-learninges elsajátítására is. Amennyiben a képzésben részt vevő az adott területen dolgozik, az őt foglalkoztató vállalat is részt vehet a képzésben duális partnerként, így a képzés az eddiginél sokkal rugalmasabban szervezhető meg. A korábbi tanulmányok, előzetesen megszerzett tudás és szakmai tapasztalat beszámításával a szakma az előírtnál rövidebb idő alatt is megszerezhető. A szakmai oktatásba, szakmai képzésbe való belépésre bármilyen életkorban lehetőség van. Aki 25. életévét még nem töltötte be, akár a második szakmát is tanulói jogviszonyban szerezheti meg. A 25 év felettiek szakmai oktatása felnőttképzési jogviszonyban történik. Az ingyenesség, a rugalmasság, rövidebb képzési idő, és a már megszerzett szakmai tapasztalat beszámíthatósága, mind hozzájárulhatnak, hogy a szakképzés a felnőttek számára vonzóvá váljon. Ezekkel az intézkedésekkel is támogatja az új szakképzési rendszer a felnőtt lakosság átképzését, továbbképzését, az egész életen át tartó tanulást.

### **5.3. Az ágazati alapoktatás**

A szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapképzés történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus között különbözeti vizsga nélkül. Az ágazati alapképzés ágazati alapvizsgával zárul. Az ágazati alapvizsga alkalmas egyszerű munkakörök betöltésére.

| Az ágazat megnevezése    | A szakma megnevezése                            | A szakma azonosító száma | A szakma Európai Képesítő Keretrendszer szerinti szintje | A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje | Ágazati alapképzés megnevezése               | Kapcsolódó részsakmák megnevezése               |
|--------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET | FÖLDMÉRŐ, FÖLDÜGYI ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS | 5 0810 17 03             | 5                                                        | 5                                                         | MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET ÁGAZATI ALAPOKTATÁS | -                                               |
| ÉLELMISZER IPAR          | SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS                 | 5 0721 05 13             | 5                                                        | 5                                                         | ÉLELMISZERIPAR ÁGAZATI ALAPOKTATÁS           | -                                               |
|                          | ÉDESSÉG KÉSZÍTŐ                                 | 4 0721 05 02             | 4                                                        | 4                                                         |                                              | Csokoládétermék - gyártó, Kéksz- és ostyagyártó |
|                          | PÉK-CUKRÁSZ                                     | 4 0721 05 12             | 4                                                        | 4                                                         |                                              | Sütemény készítő                                |

### 5.3.1. Az ágazati alapképzés mezőgazdaság és erdészet ágazatban

#### FÖLDMÉRŐ, FÖLDÜGYI ÉS TÉRINFORMATIKAI TECHNIKUS

|                         |                         |     |     |
|-------------------------|-------------------------|-----|-----|
| Évfolyam                |                         | 9.  | 10. |
| Évfolyam összes óraszám |                         | 252 | 324 |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 18  | 0   |
|                         | Álláskeresés            | 5   |     |
|                         | Munkajogi alapismeretek | 5   |     |
|                         | Munkaviszony létesítése | 5   |     |
|                         | Munkanélküliség         | 3   |     |
| Mez                     | Általános alapképzés    | 0   | 144 |

|  |                                                                               |            |            |
|--|-------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
|  | Bevezetés                                                                     |            | 2          |
|  | Éghajlat                                                                      |            | 19         |
|  | Talajtan                                                                      |            | 21         |
|  | Növénytan                                                                     |            | 21         |
|  | Állattan                                                                      |            | 21         |
|  | Géptan                                                                        |            | 21         |
|  | Földmérés                                                                     |            | 21         |
|  | Munka- tűz- és környezetvédelem                                               |            | 18         |
|  | <b>Szakmai alapozás</b>                                                       | <b>234</b> | <b>180</b> |
|  | Szakmai ágazati tevékenységek végzése                                         | 77         | 55         |
|  | Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása                                 | 40         | 35         |
|  | Szaksító tartalmú előadások hallgatása                                        | 41         | 35         |
|  | Szaksító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tanegységekben, képzőközpontokban | 76         | 55         |
|  | Tanulási terület összórása                                                    | 234        | 324        |

### 5.3.2. Az ágazati alapkutatás élelmiszeripari ágazatban

#### SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS

|                               | Évfolyam                            | 9.        | 10.       |
|-------------------------------|-------------------------------------|-----------|-----------|
|                               | Évfolyam összes órászáma            | 252       | 324       |
| Munkavállalói ismeretek       | <b>Munkavállalói ismeretek</b>      | <b>0</b>  | <b>18</b> |
|                               | Álláskeresés                        |           | 5         |
|                               | Munkajogi alapismeretek             |           | 5         |
|                               | Munkaviszony létesítése             |           | 5         |
|                               | Munkanélküliség                     |           | 3         |
| Élelmiszeripari alapismeretek | <b>Élelmiszerismeret</b>            | <b>36</b> | <b>36</b> |
|                               | Anyagismeret                        | 36        |           |
|                               | Élelmiszeripari technológiai alapok |           | 36        |
|                               | <b>Műszaki alapismeretek</b>        | <b>0</b>  | <b>36</b> |
|                               | Géprajzi alapismeretek              |           | 9         |

|  |                                       |            |            |
|--|---------------------------------------|------------|------------|
|  | Gépelemek                             |            | 7          |
|  | Erőátviteli gépelemek                 |            | 7          |
|  | Csővek és csővezetékek                |            | 7          |
|  | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek |            | 6          |
|  | <b>Élelmiszervizsgálat</b>            | <b>0</b>   | <b>72</b>  |
|  | Bevezetés a laboratóriumi munkába     |            | 8          |
|  | Mintavétel                            |            | 8          |
|  | Tömegmérés                            |            | 8          |
|  | Térfogatmérés                         |            | 8          |
|  | Hőmérsékletmérés                      |            | 8          |
|  | Sűrűségmérés                          |            | 16         |
|  | Oldatok                               |            | 16         |
|  | <b>Alapozó gyakorlat</b>              | <b>72</b>  | <b>72</b>  |
|  | Mérések                               | 18         |            |
|  | Szakmaspecifikus alapműveletek        | 54         | 72         |
|  | <b>Munkavédelem és higiénia</b>       | <b>36</b>  | <b>0</b>   |
|  | Munkavédelem                          | 18         |            |
|  | Higiénia                              | 18         |            |
|  | <b>Álágazati specializáció</b>        | <b>108</b> | <b>90</b>  |
|  | Álágazati specializáció               | 108        | 90         |
|  | <b>Tanulási terület összórása</b>     | <b>252</b> | <b>306</b> |

# ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ

|                               |                                       |            |
|-------------------------------|---------------------------------------|------------|
| Évfolyam                      |                                       | 9.         |
| Évfolyam összes óraszám       |                                       | 576        |
| Munkavállalói ismeretek       | <b>Munkavállalói ismeretek</b>        | <b>18</b>  |
|                               | Álláskeresés                          | 5          |
|                               | Munkajogi alapismeretek               | 5          |
|                               | Munkaviszony létesítése               | 5          |
|                               | Munkanélküliség                       | 3          |
| Élelmiszeripari alapismeretek | <b>Élelmiszerismeret</b>              | <b>72</b>  |
|                               | Anyagismeret                          | 36         |
|                               | Élelmiszeripari technológiai alapok   | 36         |
|                               | <b>Műszaki alapismeretek</b>          | <b>36</b>  |
|                               | Géprajzi alapismeretek                | 9          |
|                               | Gépelemek                             | 7          |
|                               | Erőátviteli gépelemek                 | 7          |
|                               | Csővek és csővezetékek                | 7          |
|                               | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek | 6          |
|                               | <b>Élelmiszervizsgálat</b>            | <b>72</b>  |
|                               | Bevezetés a laboratóriumi munkába     | 8          |
|                               | Mintavétel                            | 8          |
|                               | Tömegmérés                            | 8          |
|                               | Térfogatmérés                         | 8          |
|                               | Hőmérséklet mérés                     | 8          |
|                               | Sűrűségmérés                          | 16         |
|                               | Oldatok                               | 16         |
|                               | <b>Alapozó gyakorlatok</b>            | <b>144</b> |
|                               | Mérések                               | 18         |
|                               | Szakmaspecifikus alapműveletek        | 126        |
|                               | <b>Munkavédelem és higiénia</b>       | <b>36</b>  |
|                               | Munkavédelem                          | 18         |
|                               | Higiénia                              | 18         |
|                               | <b>Álágazati specializáció</b>        | <b>198</b> |
|                               | Álágazati specializáció               | 198        |
|                               | Tanulási terület összórása            | 558        |

## PÉK-CUKRÁSZ

|                               |                                       |            |
|-------------------------------|---------------------------------------|------------|
| Évfolyam                      |                                       | 9.         |
| Évfolyam összes óraszása      |                                       | 576        |
| Munkavállalói ismeretek       | <b>Munkavállalói ismeretek</b>        | <b>18</b>  |
|                               | Álláskeresés                          | 5          |
|                               | Munkajogi alapismeretek               | 5          |
|                               | Munkaviszony létesítése               | 5          |
|                               | Munkanélküliség                       | 3          |
| Élelmiszeripari alapismeretek | <b>Élelmiszerismeret</b>              | <b>72</b>  |
|                               | Anyagismeret                          | 36         |
|                               | Élelmiszeripari technológiai alapok   | 36         |
|                               | <b>Műszaki alapismeretek</b>          | <b>36</b>  |
|                               | Géprajzi alapismeretek                | 9          |
|                               | Gépelemek                             | 7          |
|                               | Erőátviteli gépelemek                 | 7          |
|                               | Csővek és csővezetékek                | 7          |
|                               | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek | 6          |
|                               | <b>Élelmiszervizsgálat</b>            | <b>72</b>  |
|                               | Bevezetés a laboratóriumi munkába     | 8          |
|                               | Mintavétel                            | 8          |
|                               | Tömegmérés                            | 8          |
|                               | Térfogatmérés                         | 8          |
|                               | Hőmérsékletmérés                      | 8          |
|                               | Sűrűségmérés                          | 16         |
|                               | Oldatok                               | 16         |
|                               | <b>Alapozó gyakorlatok</b>            | <b>144</b> |
|                               | Mérések                               | 18         |
|                               | Szakmaspecifikus alapműveletek        | 126        |
|                               | <b>Munkavédelem és higiénia</b>       | <b>36</b>  |
|                               | Munkavédelem                          | 18         |
|                               | Higiénia                              | 18         |
|                               | <b>Álágazati specializáció</b>        | <b>198</b> |
|                               | Álágazati specializáció               | 198        |
|                               | Tanulási terület összórása            | 558        |

### 5.3.3. Az ágazati alapvizsga

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

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

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni.

- Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba kell bejegyezni.
- Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.
- Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni.
- **A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.**
- Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben, ha a képzésben részt vevő személy sikertelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le. A javítóvizsgán is sikertelen ágazati alapvizsgát tett képzésben részt vevő személy a tanév végén nem minősíthető, és a tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytatja.
- Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit.
- Ágazati alapoktatást és ágazati alapvizsgát a 2020/2021. tanévtől kezdve felmenő rendszerben kell megszervezni.



#### **5.3.4. Az ágazati alapvizsga feladatai és értékelése a mezőgazdaság és erdészet ágazatban**

- Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.
- Részei: írásbeli és gyakorlati vizsga (élelmiszeripar), gyakorlati vizsga (mezőgazdaság és erdészet)
- A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc (6 x 15 perc) perc
- A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %
- A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: a gyakorlati vizsgarészek mindegyike 15%-kal számít, kivéve a portfóliót, amit 25%-os súllyal kell figyelembe venni az értékelés során.
- Az értékelés százalékos formában történik: a vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.

#### **5.3.4. Az ágazati alapvizsga feladatai és értékelése az élelmiszeripar ágazatban**

- Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.
- Részei: - írásbeli vizsga:
  - A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc
  - A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 20%
  - A vizsgatevékenység értékelése százalékos formában történik: a vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31 %-át elérte.
- gyakorlati vizsga:
  - Komplex gyakorlati Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:
    - anyagokat kiválaszt,
    - a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
    - anyagokat, eszközöket előkészít,

- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,

- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,

- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

- Az iskola – saját lehetőségeinek figyelembevételével - a fenti tevékenységek közül legalább négyet tartalmazó tételsort állít össze.

- A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

- A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 80%

- A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50 %-át elérte.

#### **5.4. A szakmai oktatás, a projektalapú oktatás**

A szakmai oktatás hagyományos tantárgyi keretek között zajlik, valamint oktatási projektek formájában.

A projektalapú oktatás olyan tanulásszervezés, melynek középpontjában valamilyen elvégzendő tevékenység áll, és a hangsúlyt az ismeretek megszerzésének folyamatára helyezi. A projekt végére pedig olyan produktumot várunk el, mely lehető legszélesebb vonatkozásban tárja fel az adott gondolatkört.

A csoporton belüli feladatok elosztását a személyes szándékok, és képességek határozzák meg. A projektmódszernek jellemzője a nagyfokú szabadság, amelyet a tanuló számára biztosít a célok kiválasztásától, a tervezéstől a feladat végrehajtásának módjaitól keresztül egészen az elkészült produktum és tevékenység értékeléséig.

A módszer lényege továbbá, hogy a tanulást, azaz az ismeretek, jártasságok, szokások elsajátítását indirekt módon kívánja biztosítani.” A korszerű projektpedagógia nyitottá teszi a képzést, épít a kooperációra, fejleszti a kreativitást, segíti az önálló ismeretszerzést, a tanulást színesebbé, örömtelibbé teszi.

A választott projektoktatás formája: projekt hetek kijelölése Az éves projekt munkát néhány hétbe sűrítjük. A projekt munkában több oktató segíti a tanuló csoportokat.

A projekt hetek tartalma:

A projekt héten minden oktatott tantárgy keretei között az adott csoport a projekt feladat végrehajtásán dolgozik az oktatók segítségével. Célul tűzzük ki, hogy a tanév során két projekt feladat végrehajtását végezzük el. A projekt feladatok a szakmai munkaközösség által meghatározásra, illetve a tanmenetekbe beépítésre kerülnek.

#### **5.4.1. Szakmai vizsgák**

A szakmai vizsga a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott a) számítógép alkalmazását igénylő központi vizsgatevékenységből (a továbbiakban: interaktív vizsgatevékenység) és b) projektfeladat megvalósításából áll. Szkr. 260. § (1) Az interaktív vizsgatevékenység feladatainak és javítási-értékelési útmutatójának elkészítéséről a szakképzésért felelős miniszter gondoskodik. A feladat és az útmutató alapján a számítógép által véletlenszerűen generált vizsgafeladatsort kell az interaktív vizsgán megoldani. A projektfeladat az akkreditált vizsgaközpont által - a képzési és kimeneti követelményekre tekintettel - a vizsgázó gyakorlati felkészültségének átfogóbb felmérése céljából meghatározott vizsgatevékenység, amelyet a szakmai vizsgára vagy a szakmai vizsgán kell elkészíteni és szóban az adott szakma folytatásához szükséges ismeretek ellenőrzésére is kiterjedően megvédeni.

#### **5.5. A tanuló teljesítményének ellenőrzésének és értékelésének, illetve minősítésének módja, alapelvei**

Iskolánkban arra törekszünk, hogy az értékelés mindenkor objektív, érvényes és megbízható legyen. – Fontosnak tartjuk, hogy az értékelés feleljen meg a tanulók életkori-, valamint az adott oktatási- nevelési terület, tanulási terület, tantárgy sajátosságainak. – Az a célunk, hogy értékelésünk sokoldalú, változatos ellenőrzési módszerekre, információkra épüljön, hogy igazságos és segítő szándékú legyen. – Iskolai célrendszerünk teljesülésének feltétele, hogy az értékeléshez kapcsolódó követelmények előre, kellő konkrétsággal ismertek legyenek, hogy az érintettek is legyenek tisztában az adott értékelés céljával és funkciójával (diagnosztizáló értékelés: az előzetes ismeret felmérésére; formatív értékelés: az oktatási folyamat menetében informáló értékelés; szummatív: lezáró, összegző). – Iskolánkban az értékelés az intézményi

célrendszerhez és a konkrét részkövetelményekhez történő viszonyítással segíti a célok megvalósulását. – A tanulmányi munkához kötődő követelmények tekintetében a szakmai munkaközösségek és szaktárgyi teamek dolgozzák ki az értékeléshez kötődő egységes elvárásokat.

## **5.6. A beszámítás elvei**

Az Szkr. 256. § (3) bekezdése alapján nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

Élelmiszeripari alapozás nélkül, ágazati alapoktatás és a szakirányú oktatás egyes tantárgyainak mentességével. Beszámításra kerülnek a szakgimnáziumi végzettséggel megszerzett tananyagtartalmak.

## **5.7. Együttműködés elvei a duális képzőkkel**

Intézményünkben a szakmajegyzékben meghatározott 2 ágazatban 4 szakmára, felkészítő szakmai oktatás folyik. A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján ágazati alapoktatásban és szakirányú oktatásban történik. A tanuló szakirányú oktatásban a szakképző intézményben vagy szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyen vehet részt. A szakképző intézményben a szakirányú oktatás akkor teljesíthető, ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy duális képzőhelyen való részvétele a szakirányú oktatásban a gazdasági kamara közreműködése mellett sem biztosítható. A szakirányú oktatás a tanítási évben teljesítendő oktatásból és a tanítási éven kívüli – szakmánként eltérő óraszámú - egybefüggő gyakorlatból vagy a szakképzési munkaszerződés hatálya alatt teljesítendő oktatásból és gyakorlatból áll. Szakirányú oktatást a duális képzőhely, illetve a szakképző intézmény folytathat. A duális képzőhelynek rendelkeznie kell a szakirányú oktatásra vonatkozó képzési programmal. Az együttműködésnek több formája különböző kombinációban valósul meg oktatásunkban a helyi igényeknek, ill. feltételeknek megfelelően. Noha elsődleges cél, hogy a

tanulóink szakirányú oktatása duális formában történjen, de ez néhány általunk oktatott szakma esetében rajtunk kívül álló okból nem biztosítható. Ezen szakmák esetén a jogszabályok lehetővé teszik, hogy a szakirányú oktatás intézményünkben valósuljon meg, melynek mind tárgyi, mind személyi feltételei biztosítottak. A duális képzőhelyekkel környezetünkben a hagyományos együttműködés valósítható meg. A duális képzőhelynek rendelkeznie kell a szakirányú oktatásra vonatkozó képzési programmal, amely szakmánként, az adott szakma programtervéhez igazodóan tartalmazza a duális képzőhely által oktatott tananyagelemeket és ehhez kapcsolódóan az elméleti ismeretek, a felügyelet mellett és az önállóan végezhető gyakorlati feladatokat, továbbá a kompetencia- és készségfejlesztés feladatait.

## **5.8. Az intézmény szakképzési szervezete**

### **Szakmajegyzék szerinti képzések**

A szakma megnevezése: **Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus** (5 0810 17 03)

#### **A szakma alapadatai:**

Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet

A szakma megnevezése: Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus

A szakma azonosító száma: 5 0810 17 03

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -,

Technikumi oktatásban: 140 óra, Érettségire épülő oktatásban: 105 óra

#### **A szakképzésbe történő belépés feltételei:**

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség 5 éves képzés esetén

Érettségi vizsga 2 éves képzés esetén

Alkalmassági követelmények:

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

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

|                                                       |                      |
|-------------------------------------------------------|----------------------|
| Programterv (PTT) érvényessége:                       | 2022.09.01-től       |
| Intézményi képzési program érvényessége:              | 2022.09.01-től       |
| Képzési és kimeneti követelmények (KKK) érvényessége: | 2022.09.01-től       |
| Képzés munkaformája:                                  | nappali              |
| A program szerint tanuló osztályok a tanévben:        | 9.f, 10.f, 11.f,12.f |

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként a Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus szakma számára**

| Évfolyam                                             |                                          | 9.  | 10. | 11. | 12. | 13. |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| Évfolyam összes óraszám:                             |                                          | 252 | 324 | 504 | 434 | 744 |
| heti óraszám:                                        |                                          | 7   | 9   | 14  | 14  | 24  |
| Munkavállalói ismeretek                              | Munkavállalói ismeretek                  | 18  | 0   | 0   | 0   | 0   |
|                                                      | Álláskeresés                             | 5   |     |     |     |     |
|                                                      | Munkajogi alapismeretek                  | 5   |     |     |     |     |
|                                                      | Munkaviszony létesítése                  | 5   |     |     |     |     |
|                                                      | Munkanélküliség                          | 3   |     |     |     |     |
| Munkavállalói idegen nyelv technikus szakmák esetén) | Munkavállalói idegen nyelv               | 0   | 0   | 0   | 0   | 62  |
|                                                      | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |     |     |     |     | 11  |
|                                                      | Önéletrajz és motivációs levél           |     |     |     |     | 20  |
|                                                      | „Small talk” – általános társalgás       |     |     |     |     | 11  |
|                                                      | Állásinterjú                             |     |     |     |     | 20  |

|                                              |                                                                                          |            |            |            |            |          |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|----------|
|                                              | <b>Szakmai alapozás</b>                                                                  | <b>234</b> | <b>180</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b> |
|                                              | Szakmai ágazati tevékenységek végzése                                                    | 77         | 55         |            |            |          |
|                                              | Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása                                            | 40         | 35         |            |            |          |
|                                              | Szakosító tartalmú előadások hallgatása                                                  | 41         | 35         |            |            |          |
|                                              | Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüze-<br>mekben, tangazdaságokban,<br>képzőközpontokban | 76         | 55         |            |            |          |
|                                              | <b>Tanulási terület összóraszám</b>                                                      | <b>234</b> | <b>324</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b> |
| Földmérési ismeretek                         | <b>Geodézia</b>                                                                          | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>216</b> | <b>186</b> | <b>0</b> |
|                                              | Vetületi és alapponthálózati ismeretek                                                   |            |            | 16         |            |          |
|                                              | Hagyományos terepi adatgyűjtő eszközök és műszerek                                       |            |            | 16         |            |          |
|                                              | Vízszintes és magassági adatok gyűjtése hagyományos mérőeszközökkel                      |            |            | 30         |            |          |
|                                              | A mérőállomás                                                                            |            |            | 16         |            |          |
|                                              | A mérőállomások használata                                                               |            |            | 28         | 32         |          |
|                                              | Műholdas helymeghatározás                                                                |            |            | 28         |            |          |
|                                              | Műholdas helymeghatározó eszközök használata                                             |            |            | 30         | 32         |          |
|                                              | Vízszintes koordinátaszámítások                                                          |            |            | 30         | 76         |          |
|                                              | Magasságszámítások                                                                       |            |            | 16         | 40         |          |
|                                              | Projektfeladat                                                                           |            |            | 6          | 6          |          |
|                                              | <b>Térképismeret</b>                                                                     | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>72</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b> |
|                                              | Térképi alapismeretek                                                                    |            |            | 12         |            |          |
|                                              | Analóg földmérési alaptérképek                                                           |            |            | 12         |            |          |
|                                              | Területszámítások, területosztások                                                       |            |            | 24         |            |          |
|                                              | Földmérési térképek készítésének hagyományos módszerei                                   |            |            | 24         |            |          |
| Mezőgazdaság és erdőszet ágazati alapoktatás | <b>Általános alapozás</b>                                                                | <b>0</b>   | <b>144</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b> |
|                                              | Bevezetés                                                                                |            | 2          |            |            |          |
|                                              | Éghajlattan                                                                              |            | 19         |            |            |          |
|                                              | Talajtan                                                                                 |            | 21         |            |            |          |
|                                              | Növénytan                                                                                |            | 21         |            |            |          |
|                                              | Állattan                                                                                 |            | 21         |            |            |          |
|                                              | Géptan                                                                                   |            | 21         |            |            |          |
|                                              | Földmérés                                                                                |            | 21         |            |            |          |
|                                              | Munka- tűz- és környezetvédelem                                                          |            | 18         |            |            |          |

|                           |                                                               |          |          |           |           |           |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
|                           | <b>Topográfia</b>                                             | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  |
|                           | Domborzattan                                                  |          |          | 18        |           |           |
|                           | Magassági ábrázolások                                         |          |          | 18        |           |           |
|                           | <b>CAD-ismeretek</b>                                          | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  |
|                           | CAD-alapismeretek                                             |          |          | 8         |           |           |
|                           | CAD-szoftver használata                                       |          |          | 28        |           |           |
|                           | Tanulási terület összórászáma                                 | 0        | 0        | 360       | 186       | 0         |
| Digitális térkép kezelése | <b>Digitális térkép ismeretek</b>                             | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>31</b> | <b>0</b>  |
|                           | Digitális térképkészítési technológiák                        |          |          | 12        |           |           |
|                           | A digitális térképek tartalma                                 |          |          | 12        |           |           |
|                           | Digitális térkép szerkesztése                                 |          |          | 12        |           |           |
|                           | Digitális térkép adatainak kezelése                           |          |          |           | 12        |           |
|                           | Digitális térkép változásainak kezelése                       |          |          |           | 9         |           |
|                           | Digitális térképi adatszolgáltatás                            |          |          |           | 10        |           |
|                           | <b>Digitális térkép szerkesztése</b>                          | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>72</b> | <b>31</b> | <b>62</b> |
|                           | Térképszerkesztő alkalmazások                                 |          |          | 18        |           |           |
|                           | Földmérési alaptérképek szerkesztése                          |          |          | 54        | 15        |           |
|                           | Speciális célú földmérési munkákkal kapcsolatos szerkesztések |          |          |           | 16        |           |
|                           | Fotogrammetriai és topográfiai térképszerkesztések            |          |          |           |           | 22        |
|                           | Mérnökgeodéziai és közműtérképek kezelése                     |          |          |           |           | 24        |
|                           | Projektfeladat                                                |          |          |           |           | 16        |
|                           | Tanulási terület összórászáma                                 | 0        | 0        | 108       | 62        | 62        |



|                 |                                                     |          |          |           |           |           |
|-----------------|-----------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| Fotogrammetria  | <b>Fotogrammetria</b>                               | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>31</b> | <b>62</b> |
|                 | A fotogrammetria alapjai                            |          |          |           | 15        |           |
|                 | A képalkotás                                        |          |          |           | 16        |           |
|                 | Légi fotogrammetriai adatgyűjtés                    |          |          |           |           | 8         |
|                 | Földi fotogrammetriai adatgyűjtés                   |          |          |           |           | 8         |
|                 | Fotogrammetriai feldolgozás                         |          |          |           |           | 24        |
|                 | Adatok utófeldolgozása                              |          |          |           |           | 22        |
|                 | <b>Távérzékelés</b>                                 | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>62</b> |
|                 | Úrfelvételek készítése                              |          |          |           |           | 12        |
|                 | Távérzékelte felvételek feldolgozása                |          |          |           |           | 30        |
|                 | Távérzékelés alkalmazási területei                  |          |          |           |           | 20        |
|                 | Tanulási terület összórárszáma                      | 0        | 0        | 0         | 31        | 124       |
| Ingatlankaszter | <b>Közigazgatási és jogi ismeretek</b>              | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  |
|                 | Közigazgatási ismeretek                             |          |          | 8         |           |           |
|                 | Földügyi szakigazgatás                              |          |          | 8         |           |           |
|                 | Jogszabálytani és polgári jogi ismeretek            |          |          | 12        |           |           |
|                 | Személyes és közérdekű adatok                       |          |          | 4         |           |           |
|                 | <b>Ingatlan-nyilvántartási ismeretek</b>            | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>62</b> | <b>62</b> |
|                 | Az ingatlan-nyilvántartás alapjai, elvei, rendszere |          |          |           | 26        |           |
|                 | Az ingatlan-nyilvántartási eljárás                  |          |          |           | 36        |           |
|                 | Az ingatlan-nyilvántartás informatikai rendszere    |          |          |           |           | 10        |
|                 | Ügyintézés a TAKAROS-rendszerrel                    |          |          |           |           | 32        |
|                 | A TAKARNET-hálózat szolgáltatásai                   |          |          |           |           | 12        |
|                 | Projektfeladat                                      |          |          |           |           | 8         |
|                 | Tanulási terület összórárszáma                      | 0        | 0        | 29        | 62        | 62        |
| Térinformatika  | <b>Térinformatika</b>                               | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>62</b> | <b>0</b>  |
|                 | A térinformatikai rendszer alapjai                  |          |          |           | 16        |           |
|                 | Adatmodellek, adatbázis-kezelők                     |          |          |           | 16        |           |
|                 | Műveletek térbeli adatokkal                         |          |          |           | 15        |           |
|                 | Térinformatikai rendszer megvalósítása              |          |          |           | 15        |           |
|                 | <b>Térinformatikai műveletek</b>                    | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>93</b> |
|                 | Térbeli adatbázisok kezelése                        |          |          |           |           | 21        |
|                 | Térbeli adatműveletek végrehajtása                  |          |          |           |           | 30        |
|                 | 3D-s térinformatikai megoldások                     |          |          |           |           | 27        |

|                       |                                                                  |          |          |          |           |            |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|-----------|------------|
|                       | Projektfeladat                                                   |          |          |          |           | 15         |
|                       | Tanulási terület összórászáma                                    | 0        | 0        | 0        | 62        | 93         |
| Geodéziai menedzsment | <b>Mérnökgeodézia</b>                                            | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>31</b> | <b>62</b>  |
|                       | Ipari beruházások geodéziai munkái                               |          |          |          | 31        | 10         |
|                       | Közmű-geodéziai feladatok                                        |          |          |          |           | 32         |
|                       | Építési geodézia                                                 |          |          |          |           | 20         |
|                       | <b>Földmérési adatgyűjtés</b>                                    | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>279</b> |
|                       | Vízszintes alappontsűrítés végrehajtása                          |          |          |          |           | 30         |
|                       | Magassági alappontsűrítés végrehajtása                           |          |          |          |           | 25         |
|                       | Vízszintes és magassági részletmérés végrehajtása                |          |          |          |           | 82         |
|                       | Terepi adatgyűjtés műholdas helymeghatározó rendszerekkel        |          |          |          |           | 82         |
|                       | Projektfeladatok, dokumentumok gyűjtése, portfólió összeállítása |          |          |          |           | 60         |
|                       | Tanulási terület összórászáma                                    | 0        | 0        | 0        | 31        | 341        |
|                       | Egybefüggő szakmai gyakorlat:                                    | 0        | 0        | 70       | 70        |            |

A szakma megnevezése: **Sütő- és cukrászipari technikus** (5 0721 05 13)

**A szakma alapadatai:**

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma megnevezése: Sütő- és cukrászipari technikus

A szakma azonosító száma: 5 0721 05 13

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -,

Technikumi oktatásban: 245 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

**A szakképzésbe történő belépés feltételei:**

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség.

Érettségire épülő szakmai oktatás esetén: érettségi végzettség.

Alkalmassági követelmények:

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

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

Programterv (PTT) érvényessége: 2022.09.01-től

Intézményi képzési program érvényessége: 2022.09.01-től

Képzési és kimeneti követelmények (KKK) érvényessége: 2022.09.01-től

Képzés munkaformája: nappali

A program szerint tanuló osztályok a tanévben: 9.e, 10.e, 11.e,12.e

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként a Sütő- és cukrászipari technikus szakma számára**

| Évfolyam                                              |                                          | 9.         | 10.       | 11.      | 12.      | 13.       |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------|-----------|----------|----------|-----------|
| Évfolyam összes óraszám                               |                                          | 252        | 324       | 450      | 434      | 692       |
| Munkavállalói ismeretek                               | <b>Munkavállalói ismeretek</b>           | <b>0</b>   | <b>18</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                                                       | Álláskeresés                             |            | 5         |          |          |           |
|                                                       | Munkajogi alapismeretek                  |            | 5         |          |          |           |
|                                                       | Munkaviszony létesítése                  |            | 5         |          |          |           |
|                                                       | Munkanélküliség                          |            | 3         |          |          |           |
| Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén) | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>        | <b>0</b>   | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>62</b> |
|                                                       | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |            |           |          |          | 11        |
|                                                       | Önéletrajz és motivációs levél           |            |           |          |          | 20        |
|                                                       | „Small talk” – általános társalgás       |            |           |          |          | 11        |
|                                                       | Állásinterjú                             |            |           |          |          | 20        |
| Élelmiszeripari alapismeretek                         | <b>Élelmiszerismeret</b>                 | <b>36</b>  | <b>36</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                                                       | Anyagismeret                             | 36         |           |          |          |           |
|                                                       | Élelmiszeripari technológiai alapok      |            | 36        |          |          |           |
|                                                       | <b>Műszaki alapismeretek</b>             | <b>0</b>   | <b>36</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                                                       | Géprajzi alapismeretek                   |            | 9         |          |          |           |
|                                                       | Gépelemek                                |            | 7         |          |          |           |
|                                                       | Erőátviteli gépelemek                    |            | 7         |          |          |           |
|                                                       | Csővek és csővezetékek                   |            | 7         |          |          |           |
|                                                       | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek    |            | 6         |          |          |           |
|                                                       | <b>Élelmiszervizsgálat</b>               | <b>0</b>   | <b>72</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                                                       | Bevezetés a laboratóriumi munkába        |            | 8         |          |          |           |
|                                                       | Mintavétel                               |            | 8         |          |          |           |
|                                                       | Tömegmérés                               |            | 8         |          |          |           |
|                                                       | Térfogatmérés                            |            | 8         |          |          |           |
|                                                       | Hőmérsékletmérés                         |            | 8         |          |          |           |
|                                                       | Sűrűségmérés                             |            | 16        |          |          |           |
|                                                       | Oldatok                                  |            | 16        |          |          |           |
|                                                       | <b>Alapozó gyakorlat</b>                 | <b>72</b>  | <b>72</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                                                       | Mérések                                  | 18         |           |          |          |           |
|                                                       | Szakmaspecifikus alapműveletek           | 54         | 72        |          |          |           |
|                                                       | <b>Munkavédelem és higiénia</b>          | <b>36</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                                                       | Munkavédelem                             | 18         |           |          |          |           |
|                                                       | Higiénia                                 | 18         |           |          |          |           |
|                                                       | <b>Alágazati specializáció</b>           | <b>108</b> | <b>90</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                                                       | Alágazati specializáció                  | 108        | 90        |          |          |           |

|                                           |                                                            |          |          |            |            |            |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|----------|------------|------------|------------|
|                                           | Tanulási terület összórászáma                              | 252      | 306      | 0          | 0          | 0          |
| Sütő- és cukrászipari termék-<br>készítés | <b>Sütőipari termékkészítés</b>                            | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>140</b> | <b>142</b> | <b>200</b> |
|                                           | Sütőipari nyersanyagok                                     |          |          | 20         |            |            |
|                                           | Sütőipar általános gyártástechnológiája                    |          |          | 70         |            |            |
|                                           | Kenyérfélék készítése                                      |          |          | 30         | 29         | 25         |
|                                           | Péksütemények készítése                                    |          |          | 20         | 48         | 50         |
|                                           | Finom pékáruk készítése                                    |          |          |            | 65         | 75         |
|                                           | Egyéb termékek készítése                                   |          |          |            |            | 50         |
|                                           | <b>Cukrászipari termékkészítés</b>                         | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>140</b> | <b>142</b> | <b>200</b> |
|                                           | Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek              |          |          | 20         |            |            |
|                                           | Cukrászati félkész termékek                                |          |          | 40         |            |            |
|                                           | Cukrászati tészták, uzsonnasütemények                      |          |          | 80         | 40         |            |
|                                           | Kikészített sütemények                                     |          |          |            | 57         | 78         |
|                                           | Teasütemények                                              |          |          |            | 45         | 43         |
|                                           | Fagylaltok, parfék, pohárkrémek                            |          |          |            |            | 13         |
|                                           | Díszítés                                                   |          |          |            |            | 33         |
|                                           | Bonbonok                                                   |          |          |            |            | 21         |
|                                           | Különleges táplálkozási célú termékek                      |          |          |            |            | 12         |
|                                           | <b>Sütő- és cukrászipari gépek</b>                         | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>31</b>  |
|                                           | Munkaeszközök                                              |          |          | 6          |            |            |
|                                           | Tárolás, előkészítés gépei, berendezései                   |          |          | 15         |            |            |
|                                           | Félkész termékek, tészták készítésének gépei, berendezései |          |          | 15         | 16         |            |
|                                           | Tésztafeldolgozás, kelesztés gépei, berendezései           |          |          |            | 20         |            |
|                                           | Sütés, készárukezelés gépei, berendezései                  |          |          |            |            | 23         |
|                                           | Egyéb gépek, berendezések                                  |          |          |            |            | 8          |
|                                           | <b>Táplálkozás-élettan</b>                                 | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>36</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
|                                           | A táplálkozás jelentősége, alapfogalmak                    |          |          | 3          |            |            |
|                                           | Az élelmiszerek tápanyagai                                 |          |          | 8          |            |            |
|                                           | Az emésztés és felszívódás folyamata                       |          |          | 6          |            |            |
|                                           | Az élelmiszerek táplálkozás-élettani értékelése            |          |          | 5          |            |            |
|                                           | Táplálkozási alapelvek, betegségek                         |          |          | 6          |            |            |
|                                           | Tápérték, allergének jelölése                              |          |          | 8          |            |            |
|                                           | Tanulási terület összórászáma                              | 0        | 0        | 352        | 320        | 431        |
| Sütő- és cukrászipari<br>termékkészítés   | <b>Portfóliókészítés</b>                                   | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>18</b>  | <b>18</b>  | <b>15</b>  |
|                                           | A portfóliókészítés alapjai                                |          |          | 4          |            |            |
|                                           | Bemutakozás, célkitűzés                                    |          |          | 4          |            |            |
|                                           | Dokumentumgyűjtés                                          |          |          | 10         | 18         | 11         |
|                                           | Összegzés, reflexió                                        |          |          |            |            | 4          |
|                                           | Tanulási terület összórászáma                              | 0        | 0        | 18         | 18         | 15         |
| Gazdasági és vállalkozási ismeret         | <b>Gazdasági és vállalkozási ismeretek</b>                 | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>44</b>  | <b>60</b>  | <b>107</b> |
|                                           | Gazdasági alapismeret                                      |          |          | 22         | 30         |            |

|                                                  |                                                                             |          |          |           |           |           |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
|                                                  | Vállalkozás alapítása                                                       |          |          | 22        | 30        |           |
|                                                  | Vállalkozás működtetése                                                     |          |          |           |           | 107       |
|                                                  | Tanulási terület összórászáma                                               | 0        | 0        | 44        | 60        | 107       |
| Munka- és élelmiszerbiztonság, élelmiszerminőség | <b>Mikrobiológia</b>                                                        | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>36</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  |
|                                                  | A mikroorganizmusok általános jellemzése                                    |          |          | 5         |           |           |
|                                                  | A mikroorganizmusok életfeltételei                                          |          |          | 8         |           |           |
|                                                  | A mikroorganizmusok életjelenségei                                          |          |          | 8         |           |           |
|                                                  | Szakmaspecifikus mikroorganizmusok                                          |          |          | 15        |           |           |
|                                                  | <b>Élelmiszerbiztonság</b>                                                  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>31</b> |
|                                                  | Élelmiszerjogi alapismeretek                                                |          |          |           |           | 8         |
|                                                  | Élelmiszer-higiénia                                                         |          |          |           |           | 23        |
|                                                  | <b>Minőségbiztosítás</b>                                                    | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>36</b> | <b>31</b> |
|                                                  | Minőségbiztosítási alapfogalmak                                             |          |          |           | 6         |           |
|                                                  | Minőség-ellenőrzés                                                          |          |          |           | 30        |           |
|                                                  | Minőségbiztosítási rendszerek                                               |          |          |           |           | 10        |
|                                                  | Termékfejlesztés                                                            |          |          |           |           | 10        |
|                                                  | Csomagolás, jelölés                                                         |          |          |           |           | 5         |
|                                                  | Gyártmánylap                                                                |          |          |           |           | 6         |
|                                                  | <b>Munkabiztonság</b>                                                       | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>0</b>  | <b>15</b> |
|                                                  | Munkavédelmi kockázatértékelés                                              |          |          |           |           | 6         |
|                                                  | Munkahelyek munkavédelmi követelményeinek minimális szintje                 |          |          |           |           | 5         |
|                                                  | Gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményei |          |          |           |           | 3         |
|                                                  | Egyéni védőeszközök                                                         |          |          |           |           | 1         |
|                                                  | Tanulási terület összórászáma                                               | 0        | 0        | 36        | 36        | 77        |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:                    |                                                                             | 0        | 0        | 140       | 105       |           |

A szakma megnevezése: **Pék-cukrász (4 0721 05 12)**

**A szakma alapadatai:**

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma megnevezése: Pék-cukrász

A szakma azonosító száma: 4 0721 05 12

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Süteménykészítő

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140,

Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

**A szakképzésbe történő belépés feltételei:**

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség.

Alkalmassági követelmények:

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

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

Programtanterv (PTT) érvényessége: 2022.09.01-től

Intézményi képzési program érvényessége: 2022.09.01-től

Képzési és kimeneti követelmények (KKK) érvényessége: 2022.09.01-től

Képzés munkaformája: nappali

A program szerint tanuló osztályok a tanévben: 9.a, 9.b, 10.pc, 11.pc/a, 11.pc/b

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként a pék-cukrász szakma számára**

| Évfolyam                      |                                          | 1/9.       | 2/10.    | 3/11.     |
|-------------------------------|------------------------------------------|------------|----------|-----------|
| Évfolyam összes óraszám       |                                          | 576        | 900      | 775       |
| Munkavállalói ismeretek       | <b>Munkavállalói ismeretek</b>           | <b>18</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Álláskeresés                             | 5          |          |           |
|                               | Munkajogi alapismeretek                  | 5          |          |           |
|                               | Munkaviszony létesítése                  | 5          |          |           |
|                               | Munkanélküliség                          | 3          |          |           |
| Munkavállalói idegen nyelv    | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>        | <b>0</b>   | <b>0</b> | <b>62</b> |
|                               | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |            |          | 11        |
|                               | Önéletrajz és motivációs levél           |            |          | 20        |
|                               | „Small talk” – általános társalgás       |            |          | 11        |
|                               | Állásinterjú                             |            |          | 20        |
| Élelmiszeripari alapismeretek | <b>Élelmiszerismeret</b>                 | <b>72</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Anyagismeret                             | 36         |          |           |
|                               | Élelmiszeripari technológiai alapok      | 36         |          |           |
|                               | <b>Műszaki alapismeretek</b>             | <b>36</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Géprajzi alapismeretek                   | 9          |          |           |
|                               | Gépelemek                                | 7          |          |           |
|                               | Erőátviteli gépelemek                    | 7          |          |           |
|                               | Csővek és csővezetékek                   | 7          |          |           |
|                               | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek    | 6          |          |           |
|                               | <b>Élelmiszervizsgálat</b>               | <b>72</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Bevezetés a laboratóriumi munkába        | 8          |          |           |
|                               | Mintavétel                               | 8          |          |           |
|                               | Tömegmérés                               | 8          |          |           |
|                               | Térfogatmérés                            | 8          |          |           |
|                               | Hőmérsékletmérés                         | 8          |          |           |
|                               | Sűrűségmérés                             | 16         |          |           |
|                               | Oldatok                                  | 16         |          |           |
|                               | <b>Alapozó gyakorlatok</b>               | <b>144</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Mérések                                  | 18         |          |           |
|                               | Szakmaspecifikus alapműveletek           | 126        |          |           |
|                               | <b>Munkavédelem és higiénia</b>          | <b>36</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Munkavédelem                             | 18         |          |           |
|                               | Higiénia                                 | 18         |          |           |
|                               | <b>Álágazati specializáció</b>           | <b>198</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Álágazati specializáció                  | 198        |          |           |



|                                 |                                                                                                       |          |            |             |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|-------------|
|                                 | Tanulási terület összórászáma                                                                         | 558      | 0          | 0           |
| Sütő- és cukrászipari ismeretek | <b>Sütőipari ismeretek</b>                                                                            | <b>0</b> | <b>72</b>  | <b>62</b>   |
|                                 | Sütőipari anyagok                                                                                     |          | 12         |             |
|                                 | A sütőipari technológia szakaszai                                                                     |          | 18         |             |
|                                 | Kenyérfélék                                                                                           |          | 14         |             |
|                                 | Péksütemények                                                                                         |          | 10         | 16          |
|                                 | Finompékárúk                                                                                          |          |            | 26          |
|                                 | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek                                                         |          |            | 8           |
|                                 | Egyedi technológiák                                                                                   |          |            | 8           |
|                                 | Hagyományos sütőipari termékek                                                                        |          |            | 4           |
|                                 | <b>Szakmai gépek</b>                                                                                  | <b>0</b> | <b>72</b>  | <b>62</b>   |
|                                 | Sütőipari eszközök                                                                                    |          | 4          |             |
|                                 | A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései                                             |          | 12         |             |
|                                 | A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései                                                     |          | 16         | 10          |
|                                 | A tésztafeldolgozás gépei                                                                             |          | 4          | 12          |
|                                 | Kelesztők                                                                                             |          |            | 8           |
|                                 | Kemencék és sütők                                                                                     |          |            | 16          |
|                                 | A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései                                               |          |            | 6           |
|                                 | Cukrászati gépek és berendezések                                                                      |          | 36         | 15          |
|                                 | <b>Sütőipari termékek készítése</b>                                                                   | <b>0</b> | <b>288</b> | <b>248</b>  |
|                                 | A raktározás és előkészítés műveletei                                                                 |          | 50         |             |
|                                 | Technológiai műveletek                                                                                |          | 144        |             |
|                                 | Kenyérfélkészítés                                                                                     |          | 12         | 61          |
|                                 | Péksütemények és finompékárúk készítése                                                               |          | 30         | 100         |
|                                 | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése |          | 10         | 15          |
|                                 | A pékség működése                                                                                     |          | 6          | 10          |
|                                 | <b>Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás</b>                                                         | <b>0</b> | <b>72</b>  | <b>0</b>    |
|                                 | Nyersanyagvizsgálatok                                                                                 |          | 20         |             |
|                                 | Késztermékvizsgálatok                                                                                 |          | 20         |             |
|                                 | Minőségsszabályozás                                                                                   |          | 10         |             |
|                                 | Üzemi minőségbiztosítási feladatok                                                                    |          | 22         |             |
|                                 | <b>Cukrászati ismeretek</b>                                                                           | <b>0</b> | <b>72</b>  | <b>77,5</b> |
|                                 | Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek                                                         |          | 18         |             |
|                                 | Cukrászati félkész termékek                                                                           |          | 12         |             |
|                                 | Cukrászati tészták, uzsonnasütemények                                                                 |          | 20         |             |
|                                 | Kikészített sütemények                                                                                |          | 12         | 20          |
|                                 | Teasütemények                                                                                         |          | 10         | 10          |
|                                 | Fagylaltok, parfék, pohárkrémek                                                                       |          |            | 8           |
|                                 | Diszítési műveletek                                                                                   |          |            | 8           |

|                                     |                                                                    |          |            |             |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------|------------|-------------|
|                                     | Bonbonok                                                           |          |            | 8           |
|                                     | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek           |          |            | 8           |
|                                     | <b>Cukrászati termékek készítése</b>                               | <b>0</b> | <b>288</b> | <b>248</b>  |
|                                     | Cukrászati előkészítő műveletek                                    |          | 35         |             |
|                                     | Cukrászati félkész termékek készítése                              |          | 45         |             |
|                                     | Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése                    |          | 72         |             |
|                                     | Kikészített sütemények készítése                                   |          | 55         | 81          |
|                                     | Teasütemények készítése                                            |          | 45         | 30          |
|                                     | Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése                          |          |            | 20          |
|                                     | Díszítési műveletek                                                |          |            | 25          |
|                                     | Bonbonok készítése                                                 |          |            | 16          |
|                                     | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése |          |            | 12          |
|                                     | Tanulási terület összóraszám                                       | 0        | 774        | 561         |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | <b>Gazdasági és vállalkozási ismeretek</b>                         | <b>0</b> | <b>18</b>  | <b>46,5</b> |
|                                     | Gazdasági alapismeret                                              |          | 18         |             |
|                                     | Vállalkozás alapítása                                              |          |            | 18          |
|                                     | Vállalkozás működtetése                                            |          |            | 31          |
|                                     | Tanulási terület összóraszám                                       | 0        | 18         | 49          |
| Portfóliókészítés                   | <b>Portfóliókészítés</b>                                           | <b>0</b> | <b>36</b>  | <b>31</b>   |
|                                     | A portfóliókészítés alapjai                                        |          | 4          |             |
|                                     | Bemutatkozás, célkitűzés                                           |          | 4          |             |
|                                     | Dokumentumgyűjtés                                                  |          | 28         | 32          |
|                                     | Összegzés, reflexió                                                |          |            | 4           |
|                                     | Tanulási terület összóraszám                                       | 0        | 36         | 36          |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:       |                                                                    | 0        | 140        |             |

A szakma megnevezése: **Édességkészítő (4 0721 05 02)**

**A szakma alapadatai:**

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma megnevezése: Édességkészítő

A szakma azonosító száma: 4 0721 05 02

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: - Csokoládétermék gyártó

- Keksz-és ostyagyártó

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140,

Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

**A szakképzésbe történő belépés feltételei:**

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség.

Alkalmassági követelmények:

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

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

Programterv (PTT) érvényessége: 2022.09.01-től

Intézményi képzési program érvényessége: 2022.09.01-től

Képzési és kimeneti követelmények (KKK) érvényessége: 2022.09.01-től

Képzés munkaformája: nappali

A program szerint tanuló osztályok a tanévben: 9.b

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként a édességkészítő szakma számára**

| Évfolyam                      |                                          | 1/9.       | 2/10.    | 3/11.     |
|-------------------------------|------------------------------------------|------------|----------|-----------|
| Évfolyam összes óraszám       |                                          | 576        | 936      | 775       |
| Munkavállalói ismeretek       | <b>Munkavállalói ismeretek</b>           | <b>18</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Álláskeresés                             | 5          |          |           |
|                               | Munkajogi alapismeretek                  | 5          |          |           |
|                               | Munkaviszony létesítése                  | 5          |          |           |
|                               | Munkanélküliség                          | 3          |          |           |
| Munkavállalói idegen nyelv    | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>        | <b>0</b>   | <b>0</b> | <b>62</b> |
|                               | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |            |          | 11        |
|                               | Önéletrajz és motivációs levél           |            |          | 20        |
|                               | „Small talk” – általános társalgás       |            |          | 11        |
|                               | Állásinterjú                             |            |          | 20        |
| Élelmiszeripari alapismeretek | <b>Élelmiszerismeret</b>                 | <b>72</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Anyagismeret                             | 36         |          |           |
|                               | Élelmiszeripari technológiai alapok      | 36         |          |           |
|                               | <b>Műszaki alapismeretek</b>             | <b>36</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Géprajzi alapismeretek                   | 9          |          |           |
|                               | Gépelemek                                | 7          |          |           |
|                               | Erőátviteli gépelemek                    | 7          |          |           |
|                               | Csővek és csővezetékek                   | 7          |          |           |
|                               | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek    | 6          |          |           |
|                               | <b>Élelmiszervizsgálat</b>               | <b>72</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Bevezetés a laboratóriumi munkába        | 8          |          |           |
|                               | Mintavétel                               | 8          |          |           |
|                               | Tömegmérés                               | 8          |          |           |
|                               | Térfogatmérés                            | 8          |          |           |
|                               | Hőmérséklet mérés                        | 8          |          |           |
|                               | Sűrűségmérés                             | 16         |          |           |
|                               | Oldatok                                  | 16         |          |           |
|                               | <b>Alapozó gyakorlatok</b>               | <b>144</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Mérések                                  | 18         |          |           |
|                               | Szakmaspecifikus alapműveletek           | 126        |          |           |
|                               | <b>Munkavédelem és higiénia</b>          | <b>36</b>  | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Munkavédelem                             | 18         |          |           |
|                               | Higiénia                                 | 18         |          |           |
|                               | <b>Álágazati specializáció</b>           | <b>198</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  |
|                               | Álágazati specializáció                  | 198        |          |           |

|                                     |                                                                   |          |            |            |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|------------|------------|
|                                     | Tanulási terület összórászáma                                     | 558      | 0          | 0          |
| Édességkészítési ismeretek          | <b>Édesipari ismeretek</b>                                        | <b>0</b> | <b>108</b> | <b>93</b>  |
|                                     | Édesipari anyagok                                                 |          | 30         |            |
|                                     | Édességkészítés műveletei                                         |          | 24         |            |
|                                     | Kakaóbab feldolgozás                                              |          | 6          |            |
|                                     | Tartós lisztesárúk                                                |          | 30         | 6          |
|                                     | Kakakó tartalmú termékek                                          |          |            | 32         |
|                                     | Cukorkák                                                          |          |            | 22         |
|                                     | Kávétermékek                                                      |          |            | 8          |
|                                     | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő édesipari termékek készítése |          |            | 10         |
|                                     | <b>Szakmai gépek</b>                                              | <b>0</b> | <b>72</b>  | <b>62</b>  |
|                                     | Édesipari eszközök                                                |          | 4          |            |
|                                     | Kakaóbab feldolgozás gépei                                        |          | 12         |            |
|                                     | Tartós lisztesáru készítés gépei                                  |          | 16         | 5          |
|                                     | Kakaótartalmú termékek előállításának gépei                       |          | 4          | 17         |
|                                     | Cukorkagyártás gépei                                              |          |            | 20         |
|                                     | Kávéglyártás gépei                                                |          |            | 10         |
|                                     | <b>Édességkészítés</b>                                            | <b>0</b> | <b>612</b> | <b>527</b> |
|                                     | Tartós lisztesárúk készítése                                      |          | 230        | 69         |
|                                     | Kakaótartalmú termékek készítése                                  |          | 230        | 69         |
|                                     | Cukorkák készítése                                                |          | 70         | 160        |
|                                     | Kávépörkölés                                                      |          |            | 40         |
|                                     | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő édesipari termékek készítése |          |            | 50         |
|                                     | Édességkészítő üzem működése                                      |          | 10         |            |
|                                     | <b>Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás</b>                    | <b>0</b> | <b>72</b>  | <b>0</b>   |
|                                     | Nyersanyagvizsgálatok                                             |          | 20         |            |
|                                     | Késztermékvizsgálatok                                             |          | 20         |            |
|                                     | Minőség szabályozás                                               |          | 10         |            |
|                                     | Üzemi minőségbiztosítási feladatok                                |          | 22         |            |
|                                     | Tanulási terület összórászáma                                     | 0        | 738        | 518        |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | <b>Gazdasági és vállalkozási ismeretek</b>                        | <b>0</b> | <b>36</b>  | <b>62</b>  |
|                                     | Gazdasági alapismeret                                             |          | 18         |            |
|                                     | Vállalkozás alapítása                                             |          | 18         |            |
|                                     | Vállalkozás működtetése                                           |          |            | 72         |
|                                     | Tanulási terület összórászáma                                     | 0        | 36         | 62         |
| Portfólió készítés                  | <b>Portfólió készítés</b>                                         | <b>0</b> | <b>36</b>  | <b>31</b>  |
|                                     | A portfóliókészítés alapjai                                       |          | 4          |            |
|                                     | Bemutakozás, célkitűzés                                           |          | 4          |            |
|                                     | Dokumentumgyűjtés                                                 |          | 28         | 29         |
|                                     | Összegzés, reflexió                                               |          |            | 2          |
|                                     | Tanulási terület összórászáma                                     | 0        | 36         | 31         |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat:       |                                                                   | 0        | 140        |            |

**KÉPZÉSI PROGRAMTANTERV**  
**SAJÁT DOLGOZÓK KÉPZÉSÉHEZ**  
 az  
**ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó**  
**4 0721 05 02**  
**Édességkészítő**  
**SZAKMÁHOZ**

**A SZAKMA ALAPADATAI**

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma megnevezése: Édességkészítő

A szakma azonosító száma: 4 0721 05 02

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripari ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Csokoládétermék gyártó, Keks- és ostyagyár

**A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként**

| Évfolyam                   |                                          | 1. évfolyam | 2. évfolyam | A képzés összes óraszama |
|----------------------------|------------------------------------------|-------------|-------------|--------------------------|
| Évfolyam összes óraszama   |                                          | <b>1003</b> | <b>907</b>  | <b>1910</b>              |
| Munkavállalói ismeretek    | <b>Munkavállalói ismeretek</b>           | <b>15</b>   | <b>0</b>    | <b>15</b>                |
|                            | Álláskeresés                             | 4           |             | 4                        |
|                            | Munkajogi alapismeretek                  | 4           |             | 4                        |
|                            | Munkaviszony létesítése                  | 4           |             | 3                        |
|                            | Munkanélküliség                          | 3           |             | 3                        |
| Munkavállalói idegen nyelv | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>        | <b>0</b>    | <b>48</b>   | <b>48</b>                |
|                            | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |             | 12          | 12                       |
|                            | Önéletrajz és motivációs levél           |             | 12          | 12                       |
|                            | „Small talk” – általános társalgás       |             | 12          | 12                       |
|                            | Állásinterjú                             |             | 12          | 12                       |
|                            | <b>Élelmiszerismeret</b>                 | <b>58</b>   | <b>0</b>    | <b>58</b>                |
|                            | Anyagismeret                             | 29          |             | 29                       |
|                            | Élelmiszeripari technológiai alapok      | 29          |             | 29                       |
|                            | <b>Műszaki alapismeretek</b>             | <b>24</b>   | <b>0</b>    | <b>24</b>                |

|                               |                                                                   |            |            |            |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|
| Élelmiszeripari alapismeretek | Géprajzi alapismeretek                                            | 8          |            | 8          |
|                               | Gépelemek                                                         | 4          |            | 4          |
|                               | Erőátviteli gépelemek                                             | 4          |            | 4          |
|                               | Csővek és csővezetékek                                            | 4          |            | 4          |
|                               | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek                             | 4          |            | 4          |
|                               | <b>Élelmiszervizsgálat</b>                                        | <b>58</b>  | <b>0</b>   | <b>58</b>  |
|                               | Bevezetés a laboratóriumi munkába                                 | 6          |            | 6          |
|                               | Mintavétel                                                        | 6          |            | 6          |
|                               | Tömegmérés                                                        | 6          |            | 6          |
|                               | Térfogatmérés                                                     | 6          |            | 6          |
|                               | Hőmérséklet mérés                                                 | 6          |            | 6          |
|                               | Sűrűségmérés                                                      | 12         |            | 12         |
|                               | Oldatok                                                           | 16         |            | 16         |
|                               | <b>Alapozó gyakorlatok</b>                                        | <b>120</b> | <b>0</b>   | <b>120</b> |
|                               | Mérések                                                           | 26         |            | 26         |
|                               | Szakmaspecifikus alpműveletek                                     | 94         |            | 94         |
|                               | <b>Munkavédelem és higiénia</b>                                   | <b>24</b>  | <b>0</b>   | <b>24</b>  |
|                               | Munkavédelem                                                      | 12         |            | 12         |
|                               | Higiénia                                                          | 12         |            | 12         |
|                               | <b>Álágazati specializáció</b>                                    | <b>164</b> | <b>0</b>   | <b>164</b> |
|                               | Álágazati specializáció                                           | 164        |            | 164        |
|                               | Tanulási terület összórászáma                                     | 463        | 0          | 463        |
| Édességkészítési ismeretek    | <b>Édesipari ismeretek</b>                                        | <b>74</b>  | <b>65</b>  | <b>139</b> |
|                               | Édesipari anyagok                                                 | 24         |            | 24         |
|                               | Édességkészítés műveletei                                         | 20         |            | 20         |
|                               | Kakaóbab feldolgozás                                              | 6          |            | 6          |
|                               | Tartós lisztesárúk                                                | 24         | 10         | 34         |
|                               | Kakakó tartalmú termékek                                          |            | 28         | 28         |
|                               | Cukorkák                                                          |            | 15         | 15         |
|                               | Kávétermékek                                                      |            | 4          | 4          |
|                               | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő édesipari termékek készítése |            | 8          | 8          |
|                               | <b>Szakmai gépek</b>                                              | <b>30</b>  | <b>43</b>  | <b>73</b>  |
|                               | Édesipari eszközök                                                | 4          |            | 24         |
|                               | Kakaóbab feldolgozás gépei                                        | 10         |            | 10         |
|                               | Tartós lisztesáru készítés gépei                                  | 14         | 4          | 18         |
|                               | Kakaótartalmú termékek előállításának gépei                       | 2          | 11         | 13         |
|                               | Cukorkagyártás gépei                                              |            | 20         | 20         |
|                               | Kávégyártás gépei                                                 |            | 8          | 8          |
|                               | <b>Édességkészítés</b>                                            | <b>319</b> | <b>665</b> | <b>984</b> |

|                                     |                                                                   |           |           |           |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
|                                     | Tartós lisztesárak készítése                                      | 134       | 223       | 357       |
|                                     | Kakaótartalmú termékek készítése                                  | 88        | 139       | 227       |
|                                     | Cukorkák készítése                                                | 76        | 233       | 309       |
|                                     | Kávépörkölés                                                      |           | 35        | 35        |
|                                     | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő édesipari termékek készítése |           | 35        | 35        |
|                                     | Édességkészítő üzem működése                                      | 21        |           | 21        |
|                                     | <b>Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás</b>                    | <b>58</b> | <b>0</b>  | <b>58</b> |
|                                     | Nyersanyagvizsgálatok                                             | 19        |           | 19        |
|                                     | Késztermékvizsgálatok                                             | 15        |           | 15        |
|                                     | Minőségsszabályozás                                               | 9         |           | 9         |
|                                     | Üzemi minőségbiztosítási feladatok                                | 15        |           | 15        |
|                                     | Tanulási terület összóraszása                                     | 481       | 773       | 1254      |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | <b>Gazdasági és vállalkozási ismeretek</b>                        | <b>30</b> | <b>57</b> | <b>87</b> |
|                                     | Gazdasági alapismeret                                             | 15        |           | 15        |
|                                     | Vállalkozás alapítása                                             | 15        |           | 15        |
|                                     | Vállalkozás működtetése                                           |           | 57        | 57        |
|                                     | Tanulási terület összóraszása                                     | 30        | 57        | 87        |
| Portfólió készítés                  | <b>Portfólió készítés</b>                                         | <b>29</b> | <b>29</b> | <b>58</b> |
|                                     | A portfóliókészítés alapjai                                       | 5         |           | 5         |
|                                     | Bemutatkozás, célkitűzés                                          | 8         |           | 8         |
|                                     | Dokumentumgyűjtés                                                 | 16        | 23        | 39        |
|                                     | Összegzés, reflexió                                               |           | 6         | 6         |
|                                     | Tanulási terület összóraszása                                     | 29        | 29        | 58        |







## 5 0721 05 13 Sütő- és cukrászipari technikus (1 éves képzés)

| SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TECHNIKUS |                                          | EGY (13.) évfolyam |        |
|---------------------------------|------------------------------------------|--------------------|--------|
| Szakirányú oktatás              |                                          | iskola             | duális |
|                                 |                                          | 0                  | 1054   |
|                                 |                                          | 100,0%             |        |
| Munkavállalói ismeretek         | <b>Munkavállalói ismeretek</b>           | 0                  | 0      |
|                                 | Álláskeresés                             |                    |        |
|                                 | Munkajogi alapismeretek                  |                    |        |
|                                 | Munkaviszony létesítése                  |                    |        |
| Munkavállalói idegen nyelv      | <b>Munkavállalói idegen nyelv</b>        | 0                  | 0      |
|                                 | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések |                    |        |
|                                 | Önéletrajz és motivációs levél           |                    |        |
|                                 | „Small talk” – általános társalgás       |                    |        |
| Élelmiszeripari alapismeretek   | Állásinterjú                             |                    |        |
|                                 | <b>Élelmiszerismeret</b>                 | 0                  | 0      |
|                                 | Anyagismeret                             |                    |        |
|                                 | Élelmiszeripari technológiai alapok      |                    |        |
|                                 | <b>Műszaki alapismeretek</b>             | 0                  | 0      |
|                                 | Géprajzi alapismeretek                   |                    |        |
|                                 | Gépelemek                                |                    |        |
|                                 | Erőátviteli gépelemek                    |                    |        |
|                                 | Csővek és csővezetékek                   |                    |        |
|                                 | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek    |                    |        |
|                                 | <b>Élelmiszervizsgálat</b>               | 0                  | 0      |
|                                 | Bevezetés a laboratóriumi munkába        |                    |        |
|                                 | Mintavétel                               |                    |        |
|                                 | Tömegmérés                               |                    |        |
|                                 | Térfogatmérés                            |                    |        |
|                                 | Hőmérsékletmérés                         |                    |        |
|                                 | Sűrűségmérés                             |                    |        |
|                                 | Oldatok                                  |                    |        |
|                                 | <b>Alapozó gyakorlat</b>                 | 0                  | 0      |
|                                 | Mérések                                  |                    |        |
|                                 | Szakmaspecifikus alpműveletek            |                    |        |
| Sütő- és cukrászip              | <b>Munkavédelem és higiénia</b>          | 0                  | 0      |
|                                 | Munkavédelem                             |                    |        |
|                                 | Higiénia                                 |                    |        |
|                                 | <b>Álágazati specializáció</b>           | 0                  | 0      |
|                                 | Álágazati specializáció                  |                    |        |
| Sütő- és cukrászip              | <b>Sütőipari termékkészítés</b>          | 0                  | 465    |
|                                 | Sütőipari nyersanyagok                   |                    | 30     |
|                                 | Sütőipar általános gyártástechnológiája  |                    | 60     |

|                                          |                                                            |          |            |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------|------------|
|                                          | Kenyérfélék készítése                                      | 75       |            |
|                                          | Péksütemények készítése                                    | 105      |            |
|                                          | Finom pékáruk készítése                                    | 150      |            |
|                                          | Egyéb termékek készítése                                   | 45       |            |
|                                          | <b>Cukrászipari termékkészítés</b>                         | <b>0</b> | <b>465</b> |
|                                          | Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek              | 30       |            |
|                                          | Cukrászati félkész termékek                                | 45       |            |
|                                          | Cukrászati tészták, uzsonnasütemények                      | 75       |            |
|                                          | Kikészített sütemények                                     | 150      |            |
|                                          | Teasütemények                                              | 105      |            |
|                                          | Fagylaltok, parfék, pohárkrémek                            | 15       |            |
|                                          | Díszítés                                                   | 15       |            |
|                                          | Bonbonok                                                   | 15       |            |
|                                          | Különleges táplálkozási célú termékek                      | 15       |            |
|                                          | <b>Sütő- és cukrászipari gépek</b>                         | <b>0</b> | <b>62</b>  |
|                                          | Munkaeszközök                                              | 6        |            |
|                                          | Tárolás, előkészítés gépei, berendezései                   | 4        |            |
|                                          | Félkész termékek, tészták készítésének gépei, berendezései | 12       |            |
|                                          | Tésztafeldolgozás, kelesztés gépei, berendezései           | 20       |            |
|                                          | Sütés, készárukezelés gépei, berendezései                  | 12       |            |
|                                          | Egyéb gépek, berendezések                                  | 8        |            |
|                                          | <b>Táplálkozás-élettan</b>                                 | <b>0</b> | <b>0</b>   |
|                                          | A táplálkozás jelentősége, alapfogalmak                    |          |            |
|                                          | Az élelmiszerek tápanyagai                                 |          |            |
|                                          | Az emésztés és felszívódás folyamata                       |          |            |
|                                          | Az élelmiszerek táplálkozás-élettani értékelése            |          |            |
|                                          | Táplálkozási alapelvek, betegségek                         |          |            |
|                                          | Tápérték, allergének jelölése                              |          |            |
| Portfóliókészítés                        | <b>Portfóliókészítés</b>                                   | <b>0</b> | <b>0</b>   |
|                                          | A portfóliókészítés alapjai                                |          |            |
|                                          | Bemutatkozás, célkitűzés                                   |          |            |
|                                          | Dokumentumgyűjtés                                          |          |            |
|                                          | Összegzés, reflexió                                        |          |            |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek      | <b>Gazdasági és vállalkozási ismeretek</b>                 | <b>0</b> | <b>62</b>  |
|                                          | Gazdasági alapismeret                                      |          |            |
|                                          | Vállalkozás alapítása                                      |          |            |
|                                          | Vállalkozás működtetése                                    |          |            |
|                                          | <b>Szakmai gazdálkodási ismeretek</b>                      |          | <b>62</b>  |
| Munka- és élelmiszerbiztonsági ismeretek | <b>Mikrobiológia</b>                                       | <b>0</b> | <b>0</b>   |
|                                          | A mikroorganizmusok általános jellemzése                   |          |            |
|                                          | A mikroorganizmusok életfeltételei                         |          |            |
|                                          | A mikroorganizmusok életjelenségei                         |          |            |

|                                                                             |          |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Szakmaspecifikus mikroorganizmusok                                          |          |          |
| <b>Élelmiszerbiztonság</b>                                                  | <b>0</b> | <b>0</b> |
| Élelmiszerjogi alapismeretek                                                |          |          |
| Élelmiszer-higiénia                                                         |          |          |
| <b>Minőségbiztosítás</b>                                                    | <b>0</b> | <b>0</b> |
| Minőségbiztosítási alapfogalmak                                             |          |          |
| Minőség-ellenőrzés                                                          |          |          |
| Minőségbiztosítási rendszerek                                               |          |          |
| Termékfejlesztés                                                            |          |          |
| Csomagolás, jelölés                                                         |          |          |
| Gyártmánylap                                                                |          |          |
| <b>Munkabiztonság</b>                                                       | <b>0</b> | <b>0</b> |
| Munkavédelmi kockázatértékelés                                              |          |          |
| Munkahelyek munkavédelmi követelményeinek minimális szintje                 |          |          |
| Gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményei |          |          |
| Egyéni védőeszközök                                                         |          |          |
| <b>Egybefüggő szakmai gyakorlat:</b>                                        | <b>0</b> | <b>0</b> |

## 6. Kollégiumi program

---

*„Fontold meg jól, mit kezdesz: válaszd meg az eszközöket okosságod szerint; munkálj fáradatlanul, s ha mindent, amit erőd s körülményed megenged, megtettél: nem vádolhatod magadat.”*

*Kölcsey Ferenc*

### 6.1. Bevezetés

A kollégium neve:

Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium

Címe:

9700 Szombathely, Szent László király u. 12.

Telefon: 94/513-500, 94/513-504, 94/513-518, 94/513-519

Telefon/Fax: 94/513-511

E-mail cím: [efsz@efszk.hu](mailto:efsz@efszk.hu)

A fenntartó neve:

Agrárminisztérium

A kollégium igazgatásilag nem önálló.

Alaptevékenysége: a középfokú képzésben részt vevő tanulók kollégiumi elhelyezése.

Nevelési csoportok száma: 3 csoport.

### **Kollégiumunk az Alapító okirat tükrében**

A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium kollégiuma koedukált. Diákotthonunk elsősorban iskolánk tanulóinak elhelyezésére szolgál. A kollégium épületében a férőhelyek száma jelenleg 100 fő. A jelenlegi törvényi előírások alapján 79 fő elhelyezése a jogszerű. Ez a szám megfelel terveinknek, hisz szeretnénk az emeletes ágyakat kicserélni, azaz 4 fős szobákat kialakítani.

Az iskola épületében lévő konyhánkat a Mall Cafe kezeli.

Szakmai téren a kollégium önálló szervezeti egysége a köznevelési rendszernek. A kollégiumra vonatkozó kérdésekben az oktatói testületi jogkört az itt foglalkoztatott oktatók közössége gyakorolja. Gazdasági tekintetben a kollégium nem önálló, a beszerzéseket és a gazdálkodást az iskola gazdasági hivatala végzi.

### **A kollégium alaptevékenységi köre**

Kollégiumunk középiskolás korúaknak nyújt biztos háttérrel a tanuláshoz, a mindennapi felkészüléshez. Az otthonjellegű lakhatási feltételek biztosításán túl a kollégium szociális, szocializációs, tehetséggondozó, felzárkóztató, egészséges és kulturált életmóddal, önismeret-fejlesztő és szabadidő-tervező funkciókat is ellát.

### **Kollégiumunk működési területe**

Elsősorban Vas megye és általában Nyugat-Dunántúl területe.

### **Törvényi háttér**

Kollégiumunkban a szakképzési törvény és a kollégiumi nevelés országos alapprogramjának (59/2013. (VIII.9.) EMMI rendelet) alapján elkészített Szakmai Program alapján végezzük pedagógiai munkánkat.

## **6.2. Helyzetelemzés**

### **6.2.1. Kollégiumunk bemutatása**

Az intézményünkben tanuló vidéki diákok korábban a város több pontján – Deák F. u., Fürdő u., Szöllős u., Dózsa Gy. u., Népfőnt u. (ma: Szent Gellért u.), Kalinyin utcai (ma: Ernuszt Kelemen u.), oladi kastély, Bagolyvár, Jégvilla – lévő diákothonban laktak. A kollégium jelenlegi épülete 1973-ban készült el. A közösségi élethez szükséges „színtér”: a társalgó, a játszótér és a könyvtárszoba 2007 decembere – a tetőtér beépítése - óta szolgálja a diákságot.

Az 1973 és 2007 közötti esztendőkből lépésről lépésre igyekeztünk megőrizni a kollégium állagát: 1997-ben a nevelőtanári irodák, 1998-ban a II. emeleti, lányok lakta, 1999-ben pedig a fiúk használta első emelet szobáinak felújítására, bútorzatának teljes cseréjére került sor. 1997-ben a padlás tetőzetének megépítésére, 1999-ben a fűtés korszerűsítésére, 2001-ben a fürdő rekonstrukciójára futotta. 2007 decemberében beépült a tetőtér. Jelenleg a berendezés, felszerelés lelakottnak, a tetőtéri részben az átlagosnál jobbnak mondható. A lányok és a fiúk egy épületben laknak, életkoruk 14-21 év közötti. Szükségessé vált az ágyak cseréje, viszont sürgető a kollégiumi épület valamennyi nyílászárójának cseréje is.

Az iskolánk iránti érdeklődésnek köszönhetően kollégiumunkban általában telt ház van.

### **6.2.2. A kollégium vezetési szerkezete**

Igazgató

Kollégiumvezető

Kollégium

diákközség

diákönkormányzat

Kollégiumi tanárok munkaközössége

### **6.2.3. Személyi feltételek**

A pedagógiai munkát 5 főállású, 2 részmunkaidős tanár látja el. Az előírt iskolai végzettséggel mindannyian rendelkeznek, továbbtanulási, - képzési kötelezettségüknek eleget tettek. Valamennyien készek a megújulásra, a továbbképzésre, nevelői eljárásaik összehangolására.



Speciális érdeklődési körüket nevelői munkájuk során jól hasznosítják (kosárlabda, aerobic, futball, kulturális programok).

A diákok egészségét megbízási szerződés alapján dolgozó orvos óvja; az iskola épületében lévő orvosi rendelőben fogadja a kollégistákat.

A kollégium az iskolával közös fenntartású. A különféle technikai munkakörök betöltői feladatukat nemcsak a kollégiumban, hanem az iskolában is ellátják.

#### **6.2.4. Tárgyi - dologi feltételek**

Tárgyi feltételeink tekintetében közepesen ellátott kollégium vagyunk.

A közoktatást érintő pénzügyi gondok a kollégiumban is lecsapódnak, ezért folyamatosan figyelemmel kísérjük a pályázatokat, amelyek lehetőséget teremtenének bevételeink növelésére.

#### **Az épület**

Az 1997-ben kezdődött felújítás során először az I. és II. emelet bútorzatát cseréltük ki, majd a későbbiekben a fűtést és a vizesblokkot korszerűsítettük. 2007 decemberétől a tetőtér helyiségei is a szabadidő tartalmas eltöltését szolgálják. A földszinten található csoportszobákat délelőttönként oktatási célra is igénybe veszi az iskola; délutánonként és este itt tartjuk a kollégiumi kötelező és felkészítő foglalkozásokat.

Tanulóink helyben, az iskola épületében lévő ebédlőben étkeznek.

#### **Infrastruktúra**

A kollégium három közvetlenül hívható telefonszámon érhető el, valamint hétköznapi 6-21 óráig működő portai telefonközpontból is kapcsolható.

Kialakítottunk „teakonyhát” mindkét szinten. Szükség lenne nagyobb kapacitású tűzhelyre, ill. fagyasztószekrényekre.

A fűtés gázzal történik.

A kollégium épületében a tv adások vétele a UPC szolgáltató által biztosított.

Kollégiumunk összesen 20 darab számítógéppel, internet-hozzáféréssel rendelkezik.

Az internetes szoba működését a DÖK irányítja, felügyeli.

### **6.3. Jövőképünk**

Jövőképünkben helye van múltunknak, de helye van a változtatásnak, újat akarásnak is. A tanulói igényeknek, szülői elvárásoknak és a társadalmi kihívásoknak egyaránt meg akarunk felelni, ezért változatos pedagógiai és szabadidős tevékenységrendszer alakítunk ki, valósítunk meg. Távoli jövőnket teltház, diákok lármájától hangos, kellemes szállás-, munka- és tartózkodási helynek képzeljük el. Olyan kollégiumot szeretnénk, ahol családi légkörben, optimális tárgyi feltételek között, egységes nevelési hatásrendszerben készülhetnek kollégistáink jövőbeli szakmájukra és a felnőtt életre; amelyben növendék és tanár egyaránt jól érzi magát. Ez a kollégium követel, értékeli a teljesítményt, lehetőséget nyújt a tudás gyarapításához; itt a diákok elsajátíthatják a demokrácia alapértékeit, a társadalmi beilleszkedéshez szükséges alapvető ismereteket. Nevelőmunkánk során arra törekszünk, hogy az együttérzés és a jószándék, a segíteni akarás és az együttműködés kellemes, motiváló, jó légkört teremtsen. Meggyőződésünk szerint, ha diákjaink megérik az emberséget és őszinteséget, a támogató oktatók odafigyelését nyíltsággal, kedvességgel viszonyozzák. Ezek lesznek azok a meghitt percek, amelyekért érdemes lesz támogató oktatónak, és érdemes lesz kollégistának is lenni a Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium kollégiumában.

### **6.4. Küldetésnyilatkozatunk**

Alapfeladatunk a tanuláshoz szükséges megfelelő és nyugodt feltételek megteremtése, a családi és iskolai nevelés kiegészítése, szociális ellátás, biztonság és érzelmi védettség nyújtása. Kiemelt feladatunk a tanulók számára a minőségi tudáshoz történő hozzáférés lehetőségének megteremtése, az alapvető erkölcsi és közösségi normák kialakítása, a sikeres társadalmi beilleszkedés megalapozása.

Támogató oktatói munkánkat szolgálatnak tekintjük. Azért vagyunk, hogy törvényi kötelezettségünket jelentős pedagógiai érték hozzáadásával magas színvonalon teljesítsük, felvegyük a harcot a közömbösséggel. A lehető legjobb feltételek megteremtésével garantáljuk tanulóink biztonságos ellátását, személyiségük fejlődését, ismereteik gyarapodását.

Célunk, hogy kiegyensúlyozott, törekvő, társaival törődő, jó közösségi embereket neveljünk a gondjainkra bízott kollégistákból.

Kollégiumi identitástudatunkat hagyományainknak, szokásainknak köszönhetjük. Szeretnénk, ha ez a kollégiumi azonosságtudat a jövőben erősödne. Garancia erre támogató oktatóink elkötelezettsége, szakmai elhivatottsága, kompetenciája, diákjaink kollégiumhoz való kötődése.

## **6.5. A kollégiumi nevelés célja és főbb alapelvei**

### **6.5.1. Célok**

A cél a kollégiumunkban elhelyezett diákok segítése és fejlesztése szocializációjukban, kiegyensúlyozott és egészséges fejlődésükben, személyiségük, érdeklődésük kibontakoztatásában, sikeres életpályájukra való felkészülésükben. Fontos szerepet kap pedagógiai munkánkban:

- a türelem,
- esélyegyenlőség,
- felzárkóztatás,
- tehetséggondozás,
- személyiségfejlesztés,
- közösségfejlesztés,
- differenciált fejlesztés,
- egészségvédelem,
- környezetvédelem.

A felsorolt értékek tiszteletben tartásán alapulnak kollégiumi nevelésünk alapelvei.

### **6.5.2. A kollégiumi nevelés alapelvei**

- kiemelten fontosnak tartjuk a diákjainkkal való személyes törődést,
- az alapvető emberi és szabadságjogok, a gyermekeket megillető jogok érvényesítése,
- demokratikus, humanista, nemzeti és európai nevelési elvek alkalmazása,
- a tanulók iránti felelősség, bizalom, szeretet és tapintat,
- intellektuális igényesség, kulturált stílus az oktató tevékenységében,
- az alapvető erkölcsi normák betartása,
- az egyéni és életkori sajátosságok figyelembevétele,
- a nemzeti, etnikai kisebbségi azonosságtudat tiszteletben tartása, fejlesztése,
- építés a tanulók öntevékenységre, önszerveződő képességére,
- a szülőkkel és az iskolával való konstruktív együttműködés,
- a kollégiumi nevelőmunka az iskola nevelési programjához igazodik,

- az oktatási törvény illetve a belső szabályok által meghatározott lehetőségek biztosítása,
- egységes oktatói testületi követelmények támasztása.

## **6.6. A kollégiumi nevelés feladatai**

Nevelési, fejlesztési tevékenységünk során ügyelünk a didaktikai alapelvek betartására: a rendszeresség és fokozatosság elvére, az életkori sajátosságok figyelembevételére, a következetesség és a motiváció, valamint a hátrányos megkülönböztetés tilalmának elvére. Foglalkozásaink a hatályos országos kollégiumi alapprogram előírásai szerint zajlanak.

Kollégiumunk kiemelt feladatai

### **6.6.1. Hagyományőrzés**

Kollégiumunk arculatát a hagyományok ápolása teszi színessé, változatossá.

Kollégiumunkban a következő hagyományok élnek:

- a DÖK fogadja a tanulókat
- elsősök köszöntése, fogadalomtétele
- elsősöknek szervezett vetélkedő
- ismerkedés Szombathely nevezetességeivel
- adventi készülődés
- kollégiumi karácsony rendezése
- sportversenyek, Muraszombati kollégiummal való kapcsolattartás
- kollégiumi házi sportversenyek
- bográcsos szobadéki sütés-főzés
- tapasztalatcsere Szlovéniában (tanárok)
- végzős diákok búcsúztatása, ballagása, jutalmazása
- szobák közötti többfordulós, játékos vetélkedő
- „hétpróbás kollégista” verseny

Szívesen vesszük a diákok friss ötleteit.

A hagyományok ápolását is, a közösség formálását is a diákönkormányzat bevonásával végezzük.

### **6.6.2. Gyermek- és ifjúságvédelem**

Gyermek- és ifjúságvédelmi teendőinket az osztályfőnökökkel és az iskolai gyermek- és ifjúságvédelmi felelőssel együttműködve látjuk el. Törekszünk kollégistáink szociális, anyagi, kulturális, műveltségi hátrányai leküzdésére. A kollégisták eleve hátrányos helyzetben vannak

helyben vagy közelben lakó társaikkal szemben, hiszen hét közben családjuktól elszakadnak. Növendékeink között egyre több a hátrányos, veszélyeztetett helyzetű, csonka családban nevelkedő tanuló; a szülők körében gyakori a munkanélküliség. Szeretnénk elérni, hogy anyagi gondok, szociális nehézségek miatt egyetlen tanuló se kényszerüljön elhagyni a kollégiumot. Különös figyelemmel kezeljük az Aranyhíd oktatási intézmény nálunk lakó tanulóit.

### **6.6.3. Felzárkóztatás**

Célunk, hogy hátránnyal induló és hátrányos helyzetű, gyengén teljesítő tanulóinknak már a kezdet kezdetén segítsünk. Megteremtjük az egyéni és csoportos segítségnyújtás, korrepetálás lehetőségét. Felhívjuk figyelmüket a könyvtárhasználat fontosságára, elindítjuk őket az önképzés útján. A különböző - általában szerény - körülmények között élő gyermekek különböző igényszinttel és szociális hátránnyal, általában alacsony státusú családból érkeznek hozzánk. Kollégiumunk intellektuális, műveltségi, kulturális és mentális téren egyaránt mérsékelni próbálja az esélykülönbségeket.

Szaktanári segítséget tudunk adni a következő tantárgyakból:

- magyar nyelv és irodalom, helyesírás-gyakorlás,
- földmérési szaktárgyak
- történelem
- földrajz
- matematika
- angol nyelv
- német nyelv
- számítástechnika

### **6.6.4. Tehetséggondozás**

Tudatosítjuk a diákokban, hogy valamilyen téren mindenki tehetséges, s hogy a szunnyadó képességek felszínre hozásának kiváló tere kollégiumunk. Az egyéni bemutatkozási, megnyilvánulási lehetőségeken túl alkalmat adunk diákjainknak arra is, hogy szakmájuktól eltérő, de az életet szebbé, teljesebbé tevő területeken is megcsillanthassák képességeiket (ének, rajz, kézművesség, tánc). Folyamatosan fenntartott motivációval próbáljuk elérni, hogy kollégistáink képességeiknek, adottságaiknak megfelelő szinten teljesítsenek, elkötelezettséget érezzenek választott szakmájuk iránt. Tehetséggondozást elősegítő tevékenységünkben szorosan együttműködünk az iskola tanáraival. Jelzéseik alapján külön foglalkozunk egy-egy tantárgyból a gyerekekkel.

Kollégiumunk tevőlegesen részt vesz az érettségire készülő tanulóink számára előírt 50 óra közösségi szolgálat szervezésében, lebonyolításában.

#### **6.6.5. *Az önálló életkezdés és a társadalmi beilleszkedés segítése***

A kollégium a társadalmi beilleszkedésre nevelésnek kiváló terepe. El akarjuk érni, hogy minden kollégista legyen birtokában azoknak a praktikus ismereteknek, amelyek az önálló életkezdéshez és a szakma elsajátításához nélkülözhetetlenek, újabb társ- vagy rokonszakma elsajátításához pedig alapot adnak. Tudatosítjuk neveltjeinkben, hogy változó világunk a piaci igényekhez való gyors alkalmazkodást, a többszöri szakmaváltást, a felnőttként való későbbi továbbtanulást és az alapvető protokoll ismeretét is megköveteli. A nálunk lakó diákok többségének munkába állási ideje kitolódott, sokan csak 22-23 éves korukban kezdik meg önálló életüket; erre is tekintettel vagyunk.

#### **6.6.6. *A tanulókkal való személyes törődés***

- támogató oktatóink szükség esetén személyre szóló bánásmódja;
- egyéni foglalkozások;
- SNI-s tanulók tevékenységének folyamatos nyomon követése;
- tanulmányi és lelki problémák egyedi kezelése

### **6.7. Kollégiumi foglalkozások**

A kollégiumi felkészítő foglalkozásokon a tanulók napi tanulmányi munkáját segítjük, iskolai tudást kiegészítő ismereteket közvetítünk. A foglalkozások három szinten valósulnak meg. A felkészítő foglalkozások napi szinten zajlanak heti 13 órában. Az egyéni és közösségi fejlesztést megvalósító foglalkozások általában heti 1, évi 20-22 foglalkozás keretében zajlanak. A szabadon választható foglalkozásaink heti 1 alkalommal történnek, de lehetőség van akár tömbösített formában is teljesíteni.

#### **6.7.1. *Felkészítő foglalkozások***

Tanulóink életkorához, tanulmányi helyzetükhöz, ill. tanulmányi eredményükhöz igazítva valósítjuk meg a foglalkozásokat. A tanulószobai foglalkozások menetét az aktuális házirend tartalmazza. A tanulószobai tevékenységet támogató oktató felügyelete alatt szervezzük, a tanulók tanulmányi eredményeit folyamatosan nyomon követjük. Jelentős eredményromlás esetén beavatkozás történik a tanulási folyamatba. A támogató oktatók szaktárgyuknak megfelelő konkrét segítséggel is szolgálják a felkészülésükben tanulóinkat.

### **6.7.2. Egyéni és közösségi fejlesztést megvalósító foglalkozások**

A foglalkozásokat az 59/2013. (VIII.9.) EMMI rendelet előírásai szerint szervezzük. Az egyes témaköröket egy-egy támogató oktató irányításával az évfolyamonként előírt óraszámra terveztük. A részletes foglalkozási terveket a 2. számú melléklet tartalmazza.

A kollégiumi foglalkozások témakörrei, a csoportfoglalkozások éves óraszámja:

| Témakör                                        | 9. | 10. | 11. | 12. | 13-14. |
|------------------------------------------------|----|-----|-----|-----|--------|
| 1.A tanulás tanítása                           | 4  | 2   | 2   | 2   | 1      |
| 2.Az erkölcsi nevelés                          | 2  | 2   | 2   | 1   | 1      |
| 3.Nemzeti öntudat, hazafias nevelés            | 2  | 2   | 2   | 1   | 1      |
| 4.Állampolgárságra, demokráciára nevelés       | 1  | 2   | 2   | 1   | 2      |
| 5.Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése | 1  | 1   | 1   | 1   | 1      |
| 6.A családi életre nevelés                     | 1  | 2   | 2   | 3   | 3      |
| 7.Testi és lelki egészségre nevelés            | 2  | 2   | 2   | 2   | 2      |
| 8.Felelősségvállalás másokért, önkéntesség     | 2  | 2   | 2   | 1   | 1      |
| 9.Fenntarthatóság, környezettudatosság         | 2  | 2   | 2   | 2   | 2      |
| 10.Pályaorientáció                             | 2  | 2   | 2   | 2   | 2      |
| 11.Gazdasági és pénzügyi nevelés               | 2  | 2   | 2   | 3   | 3      |
| 12.Médiatudatosságra nevelés                   | 1  | 1   | 1   | 1   | 1      |
| Összes óraszám                                 | 22 | 22  | 22  | 20  | 20     |

A kollégiumokban évi 37 nevelési héttel (a 12-13-14. évfolyamon 33 nevelési héttel), ezen belül minden héten egy kötelező csoportvezetői foglalkozással kell számolni.

A megvalósult foglalkozásokat és azok tapasztalatait külön a „Kötelező Foglalkozások Naplójá”-ban rögzítjük.

### **6.7.3. Szabadidő eltöltését szolgáló foglalkozások**

A foglalkozások körét az adottságaink, lehetőségeink, ill. a tanulók igényeihez igazodva szervezzük meg. A diákönkormányzat bevonásával egyénenként történik a választás. A foglalkozások megvalósulása lehet rendszeresen végzett, adott eseményre vonatkozó, intézményen belüli, vagy azok közötti is. Természetesen ezek a foglalkozások beilleszkednek kollégiumunk hagyományainak feladatmegvalósulásába is. (Pl. házibajnokság, karácsony,

húsvét, ...) A tanulónkénti feladatvállalások a 3. sz. mellékletben találhatók. A foglalkozások konkrét megvalósulását külön, a „Szabadidős Foglalkozások Naplójá”-ban rögzítjük.

## **6.8. A kollégiumi élet megszervezése**

A tanulók életrendjének, tanulásának, szabadidejük megszervezésének pedagógiai elvei:

- az egyén és a közösség összhangjának megteremtése,
- az egyéniség tisztelete és az egyéni tanulási szokások tiszteletben tartása,
- a család és az iskola nevelőmunkájának tiszteletben tartása,
- az egyéni és életkori sajátosságok figyelembe vétele,
- a motiváció folyamatos fenntartása.

A kollégium életét a fenti elveknek megfelelően úgy szervezzük meg, hogy biztosíthassuk neveltjeink optimális fejlődésének feltételeit. A kollégiumban gondoskodunk az iskolai, kollégiumi foglalkozásokon részt nem vevők folyamatos pedagógiai felügyeletéről. Támogató oktatóink minden tanítási és kollégiumba való visszaérkezési napon pedagógiai szolgálatban vannak.

Kollégiumunk adottságai a csoportok korosztály szerinti szervezését nem teszik lehetővé, ezért egy-egy nevelési csoportba különböző életkorú tanulók tartoznak. A nevelési csoportok élén a csoportvezető támogató oktató áll.

A kollégiumi élet megszervezésében jelentős feladat hárul a kollégiumi diákönkormányzatra.

### **6.8.1. A tanulók életrendjének szervezése és pedagógiai elvei**

A tanulók életrendjének szervezésekor a pedagógiai alapelvek közül főként a következetesség és a motiváció elvét, a rendszeresség és a fokozatosság, valamint az életkori sajátosságoknak való megfelelés elvét tartjuk szem előtt.

A kollégium életrendjét a kollégium házirendje, napirendje szabályozza és tartalmazza. Betartatva kollégiumunk házirendjét, alkalmazkodásra, rendszeretetre, pontosságra, igényességre neveljük növendékeinket, bevonjuk őket a közösségi életbe. Ebben segít a kollégiumi diákönkormányzat is. Mértéktartó, izléses dekorálásra és a berendezés megóvására ösztönözzük őket. Ügyeletesi tevékenység végzése minden diákunk feladata; az ügyeletesi rendszert továbbra is fenntartjuk.



### **6.8.2. *A tanulók tanulásának, felkészülésének elvei, segítése***

Diákjaink tanulmányi munkájának segítésében a támogató oktatók részéről a motiváció és a következetesség elve érvényesül; a didaktikai alapelvek közül főként a rendszeresség és a fokozatosság, tudatosság és szakszerűség, valamint a személyes tapasztalatszerzés és a tanulói öntevékenység elvét követjük.

Legfőbb feladatunk, hogy elegendő időt, helyet, zavartalan körülményeket, nyugodt légkört, jó feltételeket biztosítsunk diákjainknak tanulmányaikhoz, megteremtsük számukra az otthonias, családi környezetet.

Célunk: a tanulás eredményességének fokozása, a bukások számának csökkentése. Kialakítjuk a helyes tanulási stratégiákat, időbeosztásukat, tanulmányaikhoz segítséget nyújtunk. Korrepetálunk a kritikus tárgyakból. Figyelemmel kísérjük eredményeiket, célkitűzéseik elérését. Célunk, hogy a szakközépiskolai tanulóknak (korábban szakmunkástanulóknak) javuljon a tanuláshoz való viszonyuk, érettségi letételére és újabb szakmák megismerésére ösztönözzük őket. A szakgimnazistákat (korábban szakközépiskolásokat) arra biztatjuk, hogy érettségizzenek sikeresen, a jobb képességűek jelentkezzenek technikus szakra, vállalkozzanak továbbtanulásra, tanulmányi versenyeken való részvételre.

A jól teljesítők rugalmas időbeosztás szerint tanulhatnak.

Minden csoportvezető tanár saját csoportjának tanulmányi helyzetét kíséri közvetlenül figyelemmel. A csoportnaplók vezetése, a csoportfoglalkozások megtartása minden csoportvezető feladata. A kapcsolattartás a szaktanárokkal, osztályfőnökökkel, a jegyek adminisztrálása szintén mindennapos teendő.

### **6.8.3. *A tanulók szabadidejének szervezése, a szervezés pedagógiai elvei***

A pedagógiai és didaktikai alapelvek – motiváció elve, személyes tapasztalatszerzés és tanulói öntevékenység elve, felelősség elve – szellemében működünk közre a tanulók szabadidejének hasznos eltöltésében. A szabadidős foglalkozásokon meghatározó szerepet kap az egészséges és kulturált életmódra nevelés, valamint az önkiszolgáló képességek és a szociális képességrendszer fejlesztése.

A szoba- és kollégiumi társakkal való harmonikus kapcsolat az otthoninál jóval nagyobb együttműködést és alkalmazkodási készséget követel meg. Megfelelő mintát, példát állítva igyekszünk fejleszteni növendékeink szociális képességeit. Kapcsolatteremtési és

együttműködési készségüket a szakköri tevékenységekben és a diákönkormányzat által szervezett programok végrehajtása során is kipróbálhatják.

A kulturált életmódra nevelés érdekében színvonalas előadásokat, kiállításokat, ismereteket bővítő foglalkozásokat, műsorokat, túrákat, színház-, múzeumi tárlat- és mozilátogatásokat szervezünk. Kollégiumi könyvtárunk a kulturális igényszint emelését szolgálja.

Egészségneveléssel kapcsolatos programjaink mindennapos mozgásra, a kollégiumi sportkörök – kosárlabda, leány és fiú futball, aerobics, ping-pong - munkájában való részvételre biztatják a kollégistákat. Részt veszünk a kollégiumok közötti kulturális és sportversenyeken.

A kollégisták sportolás céljára az iskolával közösen használt tornatermet, konditermet, bitumenes labdarúgó- és kosárpályát, a városi műjégpályát és a városi uszodát, valamint a kollégium és az iskola udvarát vehetik igénybe.

Törekszünk arra, hogy az irányított szabadidős tevékenység mellett biztosítsunk napi néhány órát, melyet a tanuló saját dolgaival tölthet, pihenésre vagy önképzésre fordít.

#### **6.8.4. Diákönkormányzat**

A szabadidős programok tervezésében és a kollégium életének szervezésében a diákönkormányzat is részt vesz. Diákjaink választott képviselőik útján gyakorolják a demokráciát. A diákok önállósági törekvéseit segítjük, biztatjuk őket arra, hogy a kollégiumi élet hagyományait új ötleteikkel gazdagítva továbbvigyék.

A DÖK tagjait a közösség választja, így a tisztséget betöltők nekik tartoznak beszámolási kötelezettséggel. Az éves program anyagát a tisztségviselők tervezik meg. A DÖK tagjai a közösséggel egyeztetve szervezik a programokat. A DÖK-ben létszámtól függően 2-4 képviselő van.

A DÖK-képviselők feladatai:

- megbeszéléseket tartanak,
- egyeztet, tájékoztatja a támogató oktatókat,
- képviseli a kollégista tanulók érdekeit,
- elkészíti a tanév programtervezetét, figyelembe véve a kollégiumi hagyományokat,
- javaslatot tesz az oktatói testületnek a tanulmányi, sport- vagy egyéb kiemelkedő teljesítmények jutalmazására,
- kapcsolatokat tart fenn más kollégiumokkal és az iskola diákönkormányzatával.

A diákönkormányzat koordinálja a közösség tagjait az aktív munkára, közreműködésre. Ebben segítenek a támogató oktatók is.

## **6.9. A szülő, tanuló, az iskolai és a kollégiumi oktató együttműködésének formái**

Kollégiumunk kapcsolatrendszere

### **6.9.1. A kollégium kapcsolatai**

Kollégiumunk kapcsolatot tart:

- az iskolával, az iskola oktatóival
- a szülőkkel
- a város és a megye kollégiumaival
- az Országos Kollégiumi Szakmai és Érdekvédelmi Szövetséggel
- a közművelődési intézményekkel
- a Szombathelyi Oktatók Szakmai Képviselőtársaságával
- a muraszombati középiskolás kollégiummal.

### **6.9.2. Kapcsolatunk az iskolával**

Iskolánkkal való együttműködésünk természetes, mindennapos. Kollégiumunk szakmai programja és tevékenysége az iskola programjához igazodik. Mivel a kollégium működése az iskola életétől elválaszthatatlan, igény és napi gyakorlat is az iskolával – iskolavezetéssel, osztályfőnökökkel, szaktanárokkal, munkaközösség-vezetőkkel, rendezvényszervezőkkel, iskolakönyvtárossal, ifjúságvédelmi felelőssel - való rendszeres együttműködés.

Az együttműködés formái:

- oktatói testületi értekezlet
- részvétel az osztályfőnökök munkaközösségi értekezletén
- osztályfőnökök, szaktanárok felkeresése, velük való konzultálás
- a kollégiumvezető tagja a szűk iskolavezetésnek

### **6.9.3. A szülőkkel való kapcsolattartás és együttműködés formái**

A szülőkkel minden lehetséges alkalommal és fórumon megismertetjük nevelési céljainkat, kollégiumunk követelményeit, s tájékoztatjuk őket pedagógiai koncepcióinkról és alapelveinkről, a kollégium működésének eredményeiről, szabályairól.

A szülők részéről megfogalmazódott legfontosabb tanulói feladat: a tanulás.

A szülőkkel való alapvető együttműködési formáink:

- szülői értekezlet (egy kollégiumi, kettő az iskolával közös)
- fogadóóra
- fogadóórán kívül is bármikor a szülők rendelkezésére állunk
- családlátogatás (csak konkrét)
- levelezés, telefon (támogató oktatók jelzései)
- nyílt nap (iskolával közösen).
- miknőségfejlesztéssel kapcsolatos kérdőívek kitöltetése.

## **6.10. Minősítés, jutalmazás, kedvezmények**

### **6.10.1. Minősítés**

A kollégium legfontosabb feladata a tanulmányi munka segítése. Értékelésünk során elsősorban a tanulmányokban nyújtott teljesítményt mérjük, de figyelembe vesszük az egyéni képességekben mutatkozó különbségeket, a ráfordított időt, energiát, akaratot és szorgalmat. A minősítés, értékelés kiterjed a kollégista közösség érdekében végzett és szakköri tevékenységére is.

Jutalmazási és büntetési rendszerünket sajátos viszonyaink, hagyományaink alapján alakítottuk ki.

Az érettségi és szakmunkásvizsga utáni tanulmányaikat folytató diákjainkat felnőttnek tekintjük – de rájuk is vonatkozik a kollégium rendje.

A minősítési rendszerbe a 9. évfolyamos tanulók első félévi eredményük alapján kerülnek be. Az értékelést tanulónként, majd csoportonként összesítve készítjük a tanulmányi félév és év végén. A kiemelkedő tanulmányi eredményt a tanév végén elismerjük.

### **6.10.2. Elismerés, kedvezmények**

Az a kollégista, aki érettségi, vagy szakmunkás vizsgát tett, a kollégiumban példás magatartású és szorgalmú, a közösségért aktívan tevékenykedik, kedvezményeket kap. Szabadon oszthatja be idejét, kötetlenül tanulhat, kötelező felkészítő foglalkozáson nem kell részt vennie, esti kimenője – előzetes bejelentés, jelzés esetén - 21 óráig tarthat.

Az a kollégista, aki a félévenként megállapított – az iskola tanulmányi átlagához igazodó – mércét nem éri el, külön felkészítő tanulószobai foglalkozáson, a többiek saját szobájukban készülhetnek másnapra.

A kedvezmények egyénenként, a csoportvezető tanár engedélye, javaslata alapján kategórián kívül is emelhetők, illetve szigoríthatók.

A jutalmazás módja lehet, hogy a tanuló által választott programra kimenőt adunk.

### **6.10.3. Jutalmazás, büntetés**

A jutalmazás és büntetés formáit az iskola Szervezeti és Működési Szabályzata tartalmazza.

## **6.11. A kollégium fejlesztésének terve**

### **6.11.1. Tárgyi feltételeink bővítése, javítása**

Kollégiumunk épülete jelentősen lelakott. Elavult az elektromos hálózat, a megnövekedett elektromos szolgáltatásokat kritikus körülmények között teljesíti. Az ágyak közel 20 évesek, töröttek, sokszor javítottak, az ágybetétek tönkrementek. A szobák belső bútorzata zárhatatlan. A nyílászárók cserére érettek, rosszul zárnak, a folyosói szekrények szintén rossz állapotban vannak. A vizesblokkokat fel kellene újítani. A kollégiumban teljes körű tisztasági festésre 6 évvel ezelőtt került sor.

A szinteken lévő melegítőkonyhákat egyre jobban igénybe veszik tanulóink. Nagyobb teljesítményű főzőlapokra, ill. fagyasztószekrényekre lenne szükség, továbbá a helyiségeket dekoratívabbá, kulturáltabbá szeretnénk átalakítani.

Sürgős feladatként jelentkezik a WIFI szolgáltatás minőségének javítása.

A tetőtéri helyiségek – könyvtár, klubhelyiség, közösségi terem – lehetőséget kínálnak beszélgetések, szórakozás, visszavonulás, nyugodt kikapcsolódás számára.

A kollégiumi sport háttérét jelentő eszközök táráat bővíteni kell, ezek:

- ping-pong asztal és felszerelés
- teremfoci
- sakk-készlet
- szánkók, korcsolyák...

### **6.11.2. A tanulókra vonatkozó fejlesztési terv**

A diákokra vonatkozó fejlesztési terv kollégiumunk fő nevelési feladataiból következik. szkmiai programunk 6., „A kollégium nevelési feladatai” címet viselő fejezetének minden eleme a tanulók javát szolgáló fejlesztő tevékenység.

A felzárkóztatáshoz, tehetséggondozáshoz, kulturális programokhoz jelenleg nincs anyagi forrás. Az elmúlt években még pályázati lehetőség sem volt. Tanulóink zöme saját erőből nem tudja finanszírozni ezeket a szükséges és hasznos tevékenységeket. Szeretnénk, ha lenne lehetőség finanszírozni mozilátogatásokat, színházi előadásokat, sportesemények megtekintését, kirándulásokat, különböző programjainkat. Szükséges lenne a nevelési céljaink elérése érdekében szakkörök szervezésére, indítására. Sajnos ezek a lehetőségek az elmúlt években megszűntek, finanszírozási okok miatt. A közösségre vonatkozó fejlesztési tervben hangsúlyozott szerep jut a kollégiumi diákönkormányzat demokratikus működésének. Fejleszteni kívánjuk a diákok önértékelő képességét, öntevékenységet, erősíteni szeretnénk a közösségi érzést.

Van teendők a kollégiumi hangnem, stílus javítása, valamint a rongálások megakadályozása terén is.

A hálósobák zsúfoltságán a jövőben csökkenteni szeretnénk. Cél a 4 fős szoba.

#### ***6.11.3. A nevelőközösségre vonatkozó fejlesztési terv***

Terveink csak sikerorientált, biztos szakmai ismerettel rendelkező, végzett munkájával önmagának tekintélyt szerző oktatói testülettel valósíthatók meg. Az elkövetkezendő években el kell érni, hogy a támogató oktatók vállalkozó szellemükkel, kompetenciáikkal tovább színesítsék a kollégium életét, tovább vigyék azt a szellemet, amely több évtizedes múlta visszatekintő diákotthonunk fejlődését megalapozta.

A támogató oktatóknak a jövőben célirányos - pl. minőségfejlesztéssel, drogprevencióval, önismeret- és személyiségfejlesztéssel kapcsolatos, vagy fejlesztő pedagógiai, kollégiumpedagógiai - képzéseken kell részt venniük. Fel kell készülnünk az egyre nehezebb feladatokra – így például a sajátos nevelési igényű vagy a halmozottan hátrányos helyzetű körből származó diákokkal való foglalkozásra.

## 7. Mellékletek jegyzéke

---

1. sz. melléklet: Közismereti helyi tantervek
2. sz. melléklet: Földmérő, földügyi és térinformatikai technikus képzési program
3. sz. melléklet: Sütő- és cukrászipari technikus képzési program
4. sz. melléklet: Pék-cukrász képzési program
5. sz. melléklet: Édességkészítő képzési program
6. sz. melléklet: Kifutó rendszerű képzés képzési programja: 1 éves Sütő-és cukrászipari technikus beszámítással
7. sz. melléklet: A középszintű érettségi vizsga témakörei
8. sz. melléklet: Édességkészítő felnőttképzés képzési programja

A MELLÉKLETEK KÜLÖN DOKUMENTUMOT KÉPEZNEK!

## 8. Legitimációs záradékok, közzététel

---

**A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium szakmai programjának 2024. évi módosítását kiadtam.**

Kelt: Szombathely, 2024. augusztus 31.

PH. ....  
Kondics Ferenc  
igazgató

**A 2024. augusztus .....-n elkészült szakmai program tartalmával egyetértek.**

PH. ....  
Szabó László Gábor  
kancellár  
Hoczek László József  
főigazgató

Kelt: Sopron, 2024.

PH. ....  
Bagdán Boglárka  
főosztályvezető

Kelt: Budapest, 2024.

**A 2024. augusztus 28.-án elkészült szakmai programot áttekintettem. Véleményem szerint annak tartalma megfelel a vonatkozó szakképzési jogszabályoknak, előírásoknak.**

.....  
diákönkormányzat vezetője

**A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium szakmai programjának 2024. évi módosítását az oktatói testület a 2024. év augusztus hó 28. napján tartott értekezletén elfogadta.**

\*\*\*

***A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium 2024. augusztus hó 28. napján elfogadott szakmai programját közzé teszi a szakképzés információs rendszerében (SZIR), valamint***

- a szakképző intézmény honlapján,***
- és a szakképző intézmény tantestületi szobájában (nyomtatott formában).***



## 9. Jegyzőkönyv oktatói testület értekezletéről

---

**Készült:** Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium oktatói testületének 2024. augusztus 28-án megtartott értekezletéről.

**Értekezlet helye:** Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium , 9700 Szombathely, Szent László király utca 10.

**Jelen vannak:**

Jelenléti ív szerint

**Távol van(nak):**

- Kovácsné Kalmár Katalin
- Kántás Eleonóra

**Jegyzőkönyvvezető:**

Varga Róbert

**Napirendi pontok:**

1. A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium szakmai programjának és házirendjének 2024. évi módosítása
2. Személyi, tárgyi feltételek a 2024/2025-ös tanévben
3. Tantárgyfelosztás, órarend
4. Önértékelés eredménye, fejlesztendő feladatok kijelölése
5. A 2024/2025-ös tanév rendje
6. Oktatói munkaidőkeret, aktuális feladatok

**N A P I R E N D****1./ A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium szakmai programjának 2024. évi módosítása**

A szakmai programból kikerültek a már kifutott képzési formák.

A szakmai program felépítésében a jogszabályi előírásoknak megfelelő változtatások megtörténtek.

Beillesztésre került a technikumi 12. évfolyam május-júniusi munkarendjének szabályozása és 13. technikumi évfolyamon 6 szabadon tervezhető óra felosztása

Az oktatói testület a vitára bocsájtás során a hozzászólás jogával nem élt.

**Oktatói testület határozata:**

A Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium oktatói testülete az intézmény szakmai programjának 2023. évi módosítását változtatások nélkül 32 igen, 0 nem és 0 tartózkodás mellett elfogadja.

**2./ Második napirend****Személyi kérdések:**

Távozás: Kovácsné Izsvák Tímea, Simon Dániel

Nyugdíj: Farkasné Kiss Virág

Hirdetett állások: kollégiumi támogató oktató

**Tárgyi feltételek:**

Tanüzemi felújítások

Okostanterem kialakítása

### **3./ Harmadik napirend**

A júniusban megadott tantárgyfelosztás módosult a tegnapi nap folyamán, esti 12.-es osztály indul.

Órarend: Szeptember 2. (hétfő) 4 óra osztályfőnöki (1. óra tanévnyitó)

Ügyelet: szeptember 5-től él! – Biczó Zoltán munkaközösség vezető

Első hetek teljesen kézivezéreltek – kréta folyamatos figyelése

Munkaszerződéssel érintett osztályok: 10.pc, 10.pcék, 11.pc, sct 14., 13.e, 13.f

### **4./ Negyedik napirend**

Ismertetésre került a 2024. májusban kiküldött kérdőív (fejlesztendő területek rangsorolása) excel táblázatos formában

Kijelölt fejlesztendő területek a kérdőívek alapján:

M4 - A szakmai oktatók számára hasznos, releváns képzéseken való részvétel

É4 - Iskolapszichológus biztosítása

T2 - A tanulók számára információátadás erősítése

### **5./ Ötödik napirend**

Első tanítási nap 2024. szeptember 2.(hétfő)

Utolsó tanítási nap 2025. június 13. (péntek)

Végzős (érettségi, szakmai) osztályok utolsó tanítási napja: 2025. április 30. (szerda), ballagás április 30. (szerda) érettségi 2025. május 5.-től!

Első félév 2025. január 17. péntekig tart

Az őszi szünet előtti utolsó tanítási nap 2024. október 25. (péntek), a szünet utáni első tanítási nap 2024. november 4. (hétfő)

A téli szünet előtti utolsó tanítási nap 2024. december 20. (péntek), a szünet utáni első tanítási nap 2025. január 6. (hétfő)

A tavaszi szünet előtti utolsó tanítási nap 2025. április 16. (szerda), a szünet utáni első tanítási nap 2025. április 28. (hétfő)

Tanítás nélküli munkanapok száma 4:

1 szakmai nap 2024. szeptember 3. hete

1 diáknapi

1 pályorientációs nap

1 nap projekt nap

## **6./ Hatodik napirend**

Heti 32 órát kell munkával lefedni – kötött munkaidő, 1152 óra!

Ennek 70%-a, osztályfőnök esetén 65%-a kötelező foglalkozások (tanítási órák)

Egész évre kell nézni a az órakeretet! (806,4 illetve 748,8 óra)

Az oktató a tanítási évre vetített munkaidőkerete nyolcvan százalékát (a továbbiakban: kötött munkaidő) az igazgató által meghatározott feladatok ellátásával köteles tölteni!

Kötelező foglalkozásnak nem minősülő, a szakmai oktatással összefüggésben elrendelhető egyéb feladatok (pl. tanulókíséret, versenyfelkészítés, korrepetálás stb.)

„Túlóra” kifizetés szabályozása - előzetes tervek szerint éves túlóraelszámolásra kerül sor.

Eseti helyettesítésként az oktató legfeljebb havi 16 foglalkozásra kötelezhető, amit a kötelező óraszám és a kötött munkaidő, vagyis a 21, illetve a 22 és a 32 óra közötti rész terhére kell ellátni. E feladat túlóraként nem számolható el.

Szeptember 16. Helyi közismereti tantervek átküldése kondics.ferenc@efszk.hu címre, amennyiben módosultak!

Augusztus 30. (péntek) bizonyítványok elkészítése – javítóvizsga záradék - kréta!

Szeptember 16. tanmenetek megküldése munkaközösség vezetői részére. Mk. Vezetők igazgatónak illetve szakmait Szalai Tamás ig.helyettesnek rendszerezve!

Szeptember 2. anyakönyvek lezárása (javítóvizsga, gyakorlat) - kréta

Feladat kiosztások e-mail-ben, hétfői tájékoztatók rendszerét visszahozzuk – hétfői csengetési rend!

Szombathely, 2024. augusztus 28.

PH.

.....  
igazgató  
Kondics Ferenc

.....  
jegyzőkönyvvezető  
Varga Róbert

.....  
jegyzőkönyv-hitelesítő  
Pócza Erika

.....  
jegyzőkönyv-hitelesítő  
Lakatár Regina