

Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum

Garai Miklós Technikum és

Szakképző Iskola

Szakmai Program



2024

Tartalom

1. Bevezető	8
Az intézmény főbb adatai	8
Képzési ajánlatunk.....	8
2. Nevelési Program (NP).....	9
A munkánkat meghatározó jogszabályok, dokumentumok.....	11
Az értékek, amelyek a Szakmai Programot megszabják	12
A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok	20
Célok és feladatok.....	21
A személyiség megismerése, személyiségjegyek.....	23
2.1. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések	34
A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje	
A beilleszkedési, magatartási nehézségekkel összefüggő pedagógiai tevékenység.....	34
Speciális program	35
A nevelőmunka módszerei:	36
A tehetség, képesség kibontakoztatását segítő tevékenység.....	36
A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje	38
A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái	39
A tanulmányok alatti vizsga szabályai, követelményei	40
A felvétel és az átvétel helyi szabályai	41
3. Oktatási Program (OP)	42
3.1. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások, a választható foglalkozások.....	42
A tanuló magasabb évfolyamba lépésének, és szakmai vizsgára bocsátásának feltételei	42
A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje	43

Csoportbontások	44
3.2. A tanulmányok alatti vizsgák szabályai.....	44
A tanuló félévi és év végi osztályzatait	45
Osztályozó vizsga	45
Különbözeti vizsga	45
A pótlóvizsga.....	45
Javítóvizsga.....	46
Ágazati alapvizsga.....	46
Szakmai vizsga	47
Érettségi vizsga.....	48
Előrehozott érettségi vizsga.....	49
Választható érettségi vizsgatárgyak, témakörök.....	49
3.3. A tanulói teljesítmények ellenőrzése és értékelése.....	50
Értékelés általános tudnivalók	50
Az iskolai írásbeli beszámoltatások formái, rendje, korlátai a tanulók tudásának értékelésében betöltött szerepe, súlya.....	56
Komplex iskolai mozgásprogram	61
4. KÉPZÉSI PROGRAM (KP).....	65
5. Egészségfejlesztési Program (EP)	88
5.1. Egészséges táplálkozás	88
A mindennapos testnevelés, testmozgás.....	89
A testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése	89
Az iskolai erőszak megelőzése	89
5.2. Prevenációs programok	90
Az egészségügyi szűrések rendje az iskolában.....	90
Iskola- egészségügyi munkaterv.....	91
Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos tervek.....	92
A környezeti nevelés színterei az iskolánkban	96

6. ELÉRHETŐ PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK.....	98
Pályorientációs szolgáltatások általános iskolásoknak (beiskolázás).....	98
Információs anyag kiküldése az általános- és középiskoláknak.....	99
Melléklet.....	101
A TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATI ALAPOKTATÁS RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	101
Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	101
Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület.....	102
SZAKÁCS szakma– 4 1013 23 05 RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	107
A tantárgy témakörei	113
A tantárgy témakörei	114
A tantárgy témakörei	119
A tantárgy témakörei	120
PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakma– 4 1013 23 04 RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....	121
A tantárgy témakörei	125
A tantárgy témakörei	126
A tantárgy témakörei	131
A tantárgy témakörei	131
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATI ALAPKÉPZÉS.....	131
A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	132
Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	133
Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület.....	134
Szakács – 4 1013 23 05.....	139
3.4 Panziós-fogadás – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület.....	151
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	214
A tantárgy témakörei	215
Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)	
.....	216

A tantárgy témakörei	217
3.3 Szépészet ágazati alapozó 1. megnevezésű tanulási terület.....	218
A tantárgy témakörei	219
3.3.2 Szépészeti informatika tantárgy 15 óra	221
Ebből kontakt óra: 12.....	221
A tantárgy témakörei	222
3.3.3 Szépészeti ábrázoló művészet tantárgy 29 óra	223
Ebből kontakt óra: 18.....	223
A tantárgy témakörei	223
A tantárgy témakörei	225
3.3.5 Szépészeti szolgáltatások alapismeretei tantárgy 15 óra	227
Ebből kontakt óra: 8.....	227
A tantárgy témakörei	227
A tantárgy témakörei	229
3.4 Szépészet ágazati alapozó 2. megnevezésű tanulási terület.....	230
A tantárgy témakörei	231
3.4.1.6.3 Elváltozások, rendellenességek – Elemi elváltozások:.....	235
Kémia szakos tanár, vagy vegyészmérnök pedagógus szakképzettséggel, vagy vegyész pedagógus szakképzettséggel, vagy gyógyszerész pedagógus szakképzettséggel.....	237
A tantárgy témakörei	237
3.5 Kéz- és lábápoló szakmai alapok megnevezésű tanulási terület.....	239
A tantárgy témakörei	240
3.5.2 Alkalmazott kémia tantárgy 29 óra.....	242
Ebből kontakt óra: 29.....	242
A tantárgy témakörei	243
3.5.3 Szakmai alapismeretek tantárgy 44 óra	245
Ebből kontakt óra: 44.....	245
A tantárgy témakörei	245

A tantárgy témakörei	246
3.5.5 Szakmai latin tantárgy 15 óra.....	249
Ebből kontakt óra: 0.....	249
A tantárgy témakörei	249
A tantárgy témakörei	250
3.6 Munkavállalói és vállalkozói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	254
A tantárgy témakörei	254
tantárgy témakörei	257
3.6.3 Alkalmazott számítástechnika gyakorlat tantárgy.....	259
A tantárgy témakörei	259
3.7 Kézápolás és körömkozmetika megnevezésű tanulási terület a Kézápoló és körömkozmetikus szakmairány számára.....	260
A tantárgy témakörei	261
3.7.2 Kézápolás és körömkozmetika anyag- és eszközismeret tantárgy	264
A tantárgy témakörei	264
3.7.3 Kézápolás és körömkozmetika szakmai gyakorlat tantárgy 486 óra.....	267
A tantárgy témakörei	267
3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA	270
3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	270
3.3 Szépészet ágazati alapozó 1. megnevezésű tanulási terület.....	274
3.4 Szépészet ágazati alapozó 2. megnevezésű tanulási terület.....	282
3.5 Fodrász szakmai alapok megnevezésű tanulási terület.....	290
3.6 Fodrász szakmai képzés megnevezésű tanulási terület.....	293
3.7 Vállalkozói ismeretek és marketing megnevezésű tanulási terület	314

1. Bevezető

Az intézmény főbb adatai

Az intézmény neve:

Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola

Az intézmény rövid neve:

Baranya Vármegyei SZC Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola

Székhelye: 7800 Siklós, Iskola utca 10/a.

Alapfeladata jogszabály szerinti megnevezése:

Technikumi szakmai oktatás, szakképző iskolai szakmai oktatás, a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartás-szabályozási zavarral küzdő sajátos nevelési igényű tanulók ellátása.

Évfolyamok:

- 3 éves szakképző iskolai képzés
- 5 éves technikumi képzés
- 2 éves technikumi képzés
- Felnőttképzés
- Szakmunkások 2 éves érettségire felkészítő képzése
- Dobbantó program
- Műhelyiskolai képzés

Képzési ajánlatunk

Technikum

Ágazati alapoktatás és szakmára felkészítő oktatás/képzés érettségi végzettséggel rendelkezők részére

Ágazat	Ágazati alapoktatás megnevezése	Szakma	
		azonosító száma	megnevezése
Kereskedelem	Kereskedelem ágazati alapoktatás	5 0416 13 03	Kereskedő és webáruházi technikus
Turizmus – vendéglátás	Turizmus vendég-látás ágazati alapoktatás	5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
Turizmus – vendéglátás	Turizmus vendég-látás ágazati alapoktatás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
Szépészet	Szépészet ágazati alapoktatás	5 1012 21 01	Fodrász

Szépészet	Szépészet ágazati alapoktatás	5 1012 21 02	Kéz-és lábápoló technikus - Kézápoló és körömkosmetikus szakmairány
-----------	-------------------------------	--------------	--

Szakképző iskola

9 – 11. évfolyam, közismereti oktatás, ágazati alapoktatás és szakmára felkészítő oktatás/képzés

Ágazat	Ágazati alapoktatás megnevezése	Szakma	
		azonosító száma	megnevezése
Kereskedelem	Kereskedelem ágazati alapoktatás	4 0416 13 02	Kereskedelmi értékesítő
Turizmus-vendéglátás	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás	4 1013 23 04	Pincér –vendégtéri szakember
Turizmus-vendéglátás	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás	4 1013 23 05	Szakács
Gépészet	Gépészet ágazati alapoktatás	4 0715 10 08	Hegesztő
Élelmiszeripar	Élelmiszeripar ágazati alapoktatás	4 0721 05 11	Pék

A kimenet megszerzéséhez szükséges vizsgák:

- 9. évfolyam végén: ágazati alapvizsga
- 11. évfolyam végén: szakmai vizsga
- Technikum: a 13. évfolyam végén szakképesítő vizsga
- Érettségi vizsga
- Dobbantó –Műhelyiskola: résszaképesítés

2. Nevelési Program (NP)

Az iskolában folyó szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai A szakképzés siklósi története:

1893-94-től állnak rendelkezésre részletesebb írásos anyagok a siklósi tanonciskoláról. A tanoncok gyakorlati képzését a helyi ipartestület szervezte, ellenőrizte, az elméleti oktatást a polgári iskola nevelői látták el.

1945. után változatlan formában folytatódott a tanoncképzés. 1954-től működött Siklóson az 511.sz. Helyi Iparitanuló Iskola. 1970-től a Munkaügyi Minisztérium önálló igazgatót nevezett ki az intézmény élére.

Az iskola 1991 szeptemberében költözött jelenlegi helyére.

Az 1991/92-es tanévtől az iskola különvált Pécestől, s 510.sz. Ipari Szakmunkásképző Iskola néven önállóan működött tovább.

Ez az időszak alapvető változásokat hozott. Lényegesen átalakult a helyi igényekhez alkalmazkodva a szakmastruktúra. Az ipari képzés helyett a kereskedők oktatása került előtérbe.

1998. augusztus 1-jén került sor a gimnázium és a szakképző iskola összevonására.

2008. július 1. óta a Siklósi Közoktatási Intézmény tagintézményeként működik, intézményegységeket alkotva.

2012. meghirdetésre kerül a vendéglátó-szervező vendéglős szakközépiskolai osztály, mely a 2013-2014-es tanévtől működik.

2015 július 1.-től a Pécsi Szakképzési Centrum tagiskolája.

2017-től új két szakmával bővült a kínálat (fodrász és pék) 2020/2021.

tanévtől elindult a hegesztő képzés.

Alapelvünk:

Az alkalmazható tudás abszolút érték.

Az iskola életében alapvetően a gyermekközpontúság dominál. Nagy hangsúlyt kap nálunk a gondolkodás-, a készség és képességfejlesztés, a hátrányos helyzetű tanulók felzárkóztatása, a magatartásformák kialakítása. Fontos feladat a hagyományos értékek, a kulturális örökség átadása. Módszereinkben a legfontosabb a gondolkodtatás, a tevékenykedtetés.

Tanulóinknak a tanulmányaik végére tudniuk kell a szakmai vizsgakövetelményeket teljesíteni. Feladatunknak tartjuk, hogy tanulóink tudjanak önállóan tanulni.

Tanulóink életkori sajátosságait tekintve igen különbözőek. Mégis úgy találjuk, megfogalmazhatunk alapvető célokat, amelyek az iskola szellemiségének alakításában döntő fontosságúak.

- Arra törekszünk, hogy önálló döntésre képes embereket neveljünk.
- Folyamatos feladatunk az önálló döntésekkel járó felelősség tudatosítása (önmagáért és a társaiért vállalt felelősség)
- Tanulóinkat tudatos értékválasztásra tanítjuk úgy, hogy tudják, a választás felelősséggel jár és olykor kockázatos.
- Az összetartozástudat kialakítása szűkebb és tágabb értelemben is fontos feladatunk (osztály - iskola - város - haza) - Átadjuk az emberi humanizmusnak azon alapértékeit, amelyek más emberek, elfogadására ösztönzik tanulóinkat.

Mindezek megléte az oktató számára is fontos. Ilyen értelemben önmagunk alakítására is törekednünk kell. Az iskola légkörének alakításában, családiasságának, demokratizmusának biztosításában mi oktatók egyenként is és együtt is óriási szerepet játszunk. A színvonalas oktatás megvalósításának egyik alapja az önmagát szakmailag és pedagógiaiilag is fejlesztő pedagógusegyéniség, és a folyamatos szervezeti fejlődésre képes oktatói közösség. Az alkalmasság minimálisan elvárt részei a következők: gyerekközpontúság, pedagógiai érzék, tolerancia, morális és tudásbéli kifogástalanság, szakmai felkészültség.

Fejlesztési területek:

- Kompetenciák fejlesztése (idegen nyelvi kommunikáció; matematikai kompetencia; természettudományos és technikai kompetencia; szociális és állampolgári kompetencia);
- esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség,
- egészséges életmódra nevelés, testi, lelki egészség;
- környezettudatos magatartásra nevelés;
- aktív állampolgárságra nevelés (konfliktuskezelés, együttműködés képessége);
- értékorientációk, beállítódások kialakítása (felelősség, autonóm cselekvés, megbízhatóság, tolerancia, társadalmilag elfogadott viselkedésformák)
- a nemzeti összetartozás ápolására irányuló hazafias elköteleződésre nevelés;

A munkánkat meghatározó jogszabályok, dokumentumok

- Alapító okirat

- A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. Törvény (továbbiakban Szkt)
- a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (továbbiakban Szkr)
- Szakmajegyzék
- Programterv
- Képzési és Kimeneti Követelmények
- Minőségirányítási Rendszer dokumentumai
- az iskolahasználók véleménye, elvárásai, (tanulók, szülők)
- a tanári testület véleménye, elvárásai, lehetőségei, értékrendje
- az iskolafenntartó oktatási koncepciója

Az értékek, amelyek a Szakmai Programot megszabják

- tudás (tanulás tanítása, tehetséggondozás, felzárkóztatás)
- magasszintű szakmai ismeretek
- erős együttműködő képesség
- munkaerőpiaci kompetenciák
- az értékválasztás képessége
- kreativitás (önálló gondolkodás, alkotó munka)
- önértékelés, önfegyelem (a világba illeszkedés alapfeltételei)
- alkalmazkodni tudás
- műveltség (a világ globális problémáit értő, azok megoldására törekvő szándékok kialakítása)
- kommunikáció, az anyanyelv, az idegen nyelv, az informatika segítségével
- hagyomány (család, iskola, város, haza – emberiség), hazaszeretet-nemzeti identitás, az iskolához tartozás
- egészség
- demokrácia
- környezetvédelem

Célok, feladatok, eszközök, eljárások

Legfontosabb cél a megbízható, széles alapú tudás elsajátíttatása!

A tanuló képes a változó körülményeknek megfelelni, azokhoz alkalmazkodni.

Cél:

- a 9. osztály, az ágazati alapképzés elvégzése után a megfelelő szakma kiválasztása, a választott szakmai ismeretek megfelelő elsajátíttatása
- egész életen át tartó tanulás megalapozása
- digitális kultúra alkalmazása
- sikeresebb munkaerő piaci elhelyezkedés előkészítése
- az egyéni képességek optimális fejlesztése
- kulcskompetenciák fejlesztése - digitális írástudás elterjesztése
- önálló intézményi innovációk megvalósítása az oktatói testület módszertani kultúrájának fejlesztésével *Feladat:*

- a képzési szakaszoknak megfelelően a helyes tanulási módszerek kialakítása, az ismeretszerzés módjainak, illetve az elsajátított ismereteknek fokozatos bővítése, jártasságok, készségek kialakítása,
- a kompetencia alapú oktatás módszerének alkalmazása felsőbb évfolyamokon is
- HH és HHH tanulók fejlesztése (integrálás)
- szegregációmentes környezet kialakítása
- a tanulók aktivitását biztosító munkaformák
- a tanulói tevékenységre építő, a tapasztalati tanulást biztosító tanulási környezet létrehozása
- a kompetencia alapú oktatás elemeinek beépítése
- a változatos óratervezés (tanóra, projekt)
- a helyes igény szint kialakítása (életvitelben, szórakozásban, stb.)
- az önálló feladatmegoldások, a magasabb szintű ismeretszerzés,

- problémamegoldás képességének kialakítása
- felkészítés a nemzetben való gondolkodásra, a világra való nyitottságra, a vezetésre, a szerepvállalásra
- versenyeztetés, a hasonló vagy jobb képességűekkel való megmérettetés illetve rutinszerzés végett.

Eszközök:

- tanórai formában: tantárgy tömbösítés, témahét
- nem tanórai formában történő tananyag-átadás: projekt, témahét
- IKT eszközök széleskörű alkalmazása
- IPR alkalmazása

Eljárások:

- anyaggyűjtés
- kiállítás összeállítása
- múzeumlátogatás, színházlátogatás szervezése
- projektzáró rendezvény szervezése
- projektekhez kapcsolódó versenyek szervezése

A képességek, adottságok ismeretében kreatív, alkotó személyiség kialakulásának elősegítése.

Cél:

- a problémamegoldó, logikus gondolkodás kialakítása,
- a tudatos értékválasztás képességének kialakítása *Feladat:*
- az önálló feladatmegoldás lehetőségének és gyakoroltatásának megteremtése
- (kiselőadások, dolgozatok) a tanítási-tanulási folyamatban (minden csoportban),
- az elvégzett munka értékének elemzése,
- az új, a szokatlan megoldások kerestetése illetve azok értékelése,
- tanulási motiváció kialakítása, fenntartása,
- a tolerancia és a másság elfogadásának fejlesztése, a kooperációra való tanulói szerepek

- alkalmazásával,
- az új oktatásszervezési eljárások alkalmazásával a komplex személyiség fejlesztésének
- elősegítése,
- sokszorosán választás elé kell állítani a tanulót, nézeteket, magatartásokat ütköztetni, erkölcsi meggyőződés kialakítására, az értékek tudatos választására készíteni.

A reális önismeret kialakítása, illetve az önfejlesztés módjainak segítése

Cél:

- a képességek, személyiségtulajdonságok, teljesítőképeség megismerése, önmérséklet kialakítása.

Feladat:

- az eredmények és kudarcok okainak elemzése,
- a feladatok megoldásában az akaraterő, a kitartás edzése,
- kialakítani a mások munkája értékelésének képességét, hogy önmagát elhelyezze a csoportban, illetve saját munkájának értékét a csoport munkájában.

A nemzeti identitás kialakítása

Cél:

- a nemzet múltjának, jelenének ismerete. A nemzeti értékek tudatos vállalása. A nemzet világban elfoglalt helyének reális értékelése.

Feladat:

- a szaktárgyak ismeretanyagának elsajátíttatása közben tudatosítani az értékeket (tantárgyanként más- történelem, irodalom az összefoglaló, a fő vonalat adó; a többi tárgy a tudománytörténet, találmányok stb. megismertetésével járulhat hozzá),
- a múlt és jelen jelenségeinek elemzése az arra alkalmas szaktárgyakban (például gazdaságföldrajz - összehasonlítás a fejlett és fejletlen országokkal),
- az anyanyelv kiemelkedő művelése,
- a határainkon kívül élő magyarság helyzetének, kultúrájának, problémáinak, az anyaországhoz kapcsolódásának, az ebből fakadó teendőknél a megismertetése.
- legyenek képesek azon alkotók helyes etikai alapú megítélésére is, akik elfogadhatatlan politikai és morális szerepvállalásuk révén – akár passzívan, akár tevőleges cselekvések

során – az embertelen eszmék és gyakorlat szolgálatába álltak, idegen elnyomó hatalmak érdekeit szolgálták ki.

- A nemzeti öntudat egészséges voltától idegen mindenféle nacionalizmus – így a nemzetiségek, a vallási-nyelvi etnikumok történelem- és jelenformáló szerepének és államalkotó létük elismerésének az iskolai nevelés-oktatás egészében evidenciának kell lennie.

A korszerű műveltség kialakítása

- Az emberiség globális problémáit értő, azok megoldására törekvő, a világ fejlődési irányait szem előtt tartó korszerű műveltség kialakítása.

Cél:

- a humán- és reáltudományok alapjainak megismertetése, elsajátíttatása, az emberi kultúra legfontosabb értékeinek megismertetése.
- a Föld és a világűr mint természeti környezet ismerete, a **környezetvédelem** szükségszerűségének felismerése, valamint a környezetvédő magatartás kialakítása,
- a kommunikáció képességének kialakítása, az anyanyelv, az idegen nyelvek és az informatikai ismeretek, jártasságok elsajátíttatásával *Feladat:*
- a tantárgyszerkezet kialakítása a fenti célok illetve a műveltségi területek alapján,
- a humán- és a reáltudományok, az elvont és pragmatikus ismeretek helyes arányainak kialakítása, az ember és a technika viszonyának helyes értelmezése,
- a környezetismeret magas szintre emelése (szaktárgyak, terepgyakorlatok, természetjáró programok), a védelem gyakorlatának megismertetése, elemi szinten való gyakoroltatása,
- cél, hogy a természet és a környezet ismeretén és szeretetén alapuló környezetkímélő, értékvédő, a fenntarthatóság mellett elkötelezett magatartás váljék meghatározóvá a tanulók számára.
- az anyanyelvi, idegen nyelvi, informatikai képzés magas szintre emelése (illetve tovább fejleszthető alap megteremtése),
- a nemzetben és világban való gondolkodás egyensúlyának kialakítása,

Az egészséges életmód, életvitel igényének kialakítása

Cél:

- a testi, lelki egészség igényének kialakítása. Az egészség társadalmi jelentőségének megértetése.

Feladat:

- az egészség kritériumainak megismertetése,
- az egészséges életmód követelményeinek megismertetése, gyakoroltatása,
- az egészséget veszélyeztető tényezők (dohányzás, alkohol, drogok, stb.) ismertetése, elkerülésének és megelőzésének módjai,
- a testnevelés, a sport alkalmainak szélesítése, a mozgáskultúra fejlesztése,
- a mentálhigiénés csoport közreműködésével, a lelki problémákkal küzdő tanulók támogatása (családi zűrök, félresikerült szerelmek, kisebbség érzése, kudarctűrési problémái, stb.).
- Láttatni kell a diákokkal, hogy a fizikai erőnlét, a fittség – a test egészsége és jóléte – elválaszthatatlan a lelki egyensúlytól, a lélek egészségétől. A rendszeres testnevelés és sporttevékenység révén könnyebb elviselni a stresszt, a fizikai, lelki és szellemi terheléseket. A testi és a lelki egészség harmonikusan együttható fejlesztése és megőrzése a tanulók élethosszig tartó, egészségtudatos, fizikailag aktív életvezetésre történő szocializálásának célját szolgálja, melyhez szorosan kapcsolódik a tehetséggondozás és a motoros műveltség eszközeivel való személyiségfejlesztés is. Az egészségfejlesztés és -megőrzés ösztönző erővel kell, hogy bírjon az egészségközpontú tevékenységrendszerek tudatos kialakítására és fenntartására.
- A tanulókat ösztönözni kell arra, hogy legyen igényük a helyes táplálkozásra, a mozgásra, a stressz- és feszültségoldás különféle ismereteinek elsajátítására, módszereinek alkalmazására.

A gondolkodásában, életvitelében egészséges ember közösségbe való illeszkedésének segítése

Cél:

- a másság elfogadásának, esetleg viselésének, az együttműködés képességének kialakítása,
- a rászorulókkal való szolidaritás érzésének, magatartásának kialakítása,

- a mentális és fizikai értelemben egészségesen fejlődő ember találja meg helyét a szűkebb és tágabb környezetében, legyen alkotó tagja közösségének,
- élje és értse a hagyományok megtartó erejét, tevékenységével járuljon hozzá a hagyományok gazdagodásához.

Feladat:

- szaktárgyakban: a kisebbség, másság létezésének okait, a másság és ellenség fogalmának megkülönböztetését, történelmi, társadalmi feszültségek megoldásának módjait tisztázni,
- a szolidaritás erejének megmutatása (történelem, osztályfőnöki tevékenység) gyakoroltatása, valamely karitatív tevékenységhez való kapcsolódás útján,
- az iskola közösségeibe való illeszkedés, illesztés lehetőségeinek szélesítése (az érdeklődési, tevékenységi körök szélesebb választéka, az öntevékenység nagyobb lehetősége, a közösségi célok, távlatok gondosabb megfogalmazása, stb.),
- az iskolai hagyományok kialakulásának ismertetése (kik és hogyan alakították azokat), a megértett hagyományokkal való azonosulás segítése (élmények, feladatok, lehetőségek),
- a névadó kultuszának kialakítása, gazdagítása,
- a nemzetiségi hagyományok ápolása

A demokratikus együttélés biztosítása az iskolában

Cél:

- Ismerjék, hogy az emberiség történelmi fejlődésének eredményeként kialakult legjobb együttélési forma a demokrácia.
- Tudják az iskolaközösség egységeinek, tagjainak jogait, akarják gyakorolni és kötelességeik teljesítése mellett élvezzék jogaikat.
- Iskolai gyakorlatból szerezzenek jártasságot az érdekek képviselésében, a jogok gyakorlásában.

Feladat:

- a történelmi háttér, a kialakulás ismertetése (történelem),
- a belső rendszer (az iskolai egységek rendszere), az egységek, tagok egymáshoz való viszonyulásának ismertetése, tudatosítása,

- a diákképviselet kialakításának, működésének szabályait megismertetni, fejleszteni, elfogadtatni, a gyakorlatot segíteni,
- a diák- és az oktatói közösség konfliktusainak kezelésére fórumot teremteni,
- a vitakészség, érvelés, érdekképviselet kialakítása (szakórák, osztályfőnöki órák),
- a többség, illetve a kisebbség jogainak ismerete, tisztelete,
- a felelősségteljes döntésekre való lehetőség biztosítása (osztályok, egész közösség programjának alakításában, magatartások megítélésében, célok kialakításában).
- Hangsúlyt kell helyezni a közelmúlt viharos történelmi eseményeinek etikai alapú megítélésére, a XX. századi totális diktatúrák lélektelen, emberellenes voltának sokoldalú bemutatására, különös tekintettel a társadalomtudományi és művészeti tantárgyak oktatása terén.
- A felelős, hazájáért cselekedni akaró és tudó állampolgárrá nevelésnek szerves része a demokratikus jogállam és a nemzeti függetlenség (szuverenitás) ellen fellépő törekvések felismerése, és annak megértése, hogy a diktatúrák elleni küzdelem minden korban elsődleges állampolgári kötelezettség, hiszen a jogtiprásból sohasem születhet jog. Ennek alapján kell a XX. századi totális diktatúrák jellemzőit is feldolgozni, feltárva e rendszerek emberiség ellen elkövetett soha el nem évülő bűntetteit is.

Pályaorientáció

Cél

- Az iskolának – a tanulók életkorához igazodva és a lehetőségekhez képest – átfogó képet kell nyújtania a munka világról.

Feladat

- Olyan feltételeket, tevékenységeket kell biztosítani, amelyek révén a diákok kipróbálhatják képességeiket, elmélyülhetnek az érdeklődésüknek megfelelő területeken, megtalálhatják hivatásukat, kiválaszthatják a nekik megfelelő foglalkozást és pályát, valamint képessé válnak arra, hogy ehhez megtegyék a szükséges erőfeszítéseket.
- Ezért fejleszteni kell bennük a segítséssel, az együttműködéssel, a vezetéssel és a versengéssel kapcsolatos magatartásmódokat és azok kezelését.

Fenntarthatóság, környezettudatosság

Cél:

- A természet és a környezet ismeretén és szeretetén alapuló környezetkímélő, értékvédő, a fenntarthatóság mellett elkötelezett magatartás váljék meghatározóvá a tanulók számára.

Feladat:

- Törekedni kell arra, hogy a tanulók megismerjék azokat a gazdasági és társadalmi folyamatokat, amelyek változásokat, válságokat idézhetnek elő, továbbá kapcsolódjanak be közvetlen és tágabb környezetük értékeinek, sokszínűségének megőrzésébe, gyarapításába.
- Meg kell tanulnia, hogy az erőforrásokat tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használja

Gazdasági és pénzügyi nevelés

Cél

- A tanulók ismerjék fel saját felelősségüket az értékteremtő munka, a javakkal való ésszerű gazdálkodás, a pénz világa és a fogyasztás területén. Tudják mérlegelni döntéseik közvetlen és közvetett következményeit és kockázatát.

Feladat

- Az intézmény biztosítja a pénzügyi rendszer alapismereteire vonatkozó pénzügyi szabályok, a banki tranzakciókkal kapcsolatos minimális ismeretek és a fogyasztóvédelmi jogok tanítását.

A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

Az iskolának - mint fontos másodlagos szocializációs színtérnek - a gyermek fejlesztésében betöltendő feladatköre az utóbbi években jelentős változáson ment keresztül. Amíg évtizedeken át az ismeretátadó funkció állt a középpontban, addig ma a személyiségformálás egyre nagyobb részt követel. Mindenekelőtt a családok életében bekövetkezett változások okozták ezt az új helyzetet: a családok életében megnövekvő feszültségek több ponton is kérdésessé tették az elsődleges szocializációs színtér (a család) hatékony működését a gyermeki személyiség fejlesztésében. A kiscsoportos, kortársi közösségek kohéziós erejének csökkenésével a mintát adó háttértényezők is gyengültek. Mindezt végig gondolva nem nehéz

arra a következtetésre jutni, hogy a továbbiakban a gyermeki személyiségfejlesztésben - a családi nevelés mellett - az iskolára egyre nehezebb feladat hárul.

Bármennyire is megterheli ez a ma amúgy is hajszott iskolát, nincs más választás, vállalni kell az ismeretátadáson, képességfejlesztésen túl a gyermeki személyiség fejlesztését.

Ez csakis akkor érhető el, ha az iskolai munka középpontjában a gyermek áll. Minden ami ott történik, az a ő személyiségének, képességeinek hatékony fejlesztését tartja legfontosabbnak.

Sikeres tevékenységünkben jelentős szerepet játszik a kötelesség-, teljesítmény- és felelősségtudatra nevelés. E tulajdonságok alapjainak lerakásában, megerősítésében az iskolának meghatározónak kell lenni a maga normarendjével.

A harmonikus társadalmi együttélésnek alapvető feltétele a tolerancia. Erre a magatartásformára való nevelésnek kiemelkedő színtere legyen az iskola! A jövő nemzedékét meg kell tanítani olyan értékek kiválasztására, amely egy minőségileg új világ megvalósulását hozza. A gyerekeknek meg kell tanulniuk, hogy az iskolában nem csupán a teljesítmény, hanem a képességek, a tanulói személyiség és emberség is fontos.

Célok és feladatok

Célunk a NAT-ban és a programtantervekben leírt egységes, alapvető tartalmak átadása, elsajátíttatása, az ezekre épülő differenciálás.

Programunk végrehajtása során el kell érniük, hogy: tanulóink érett, stabil autonóm személyiségként jussanak el a felnőttkor küszöbére, s hogy birtokában legyenek azon szociális képességeknek, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy etikusan társas lényekké válhassanak, s rendelkezzenek

- a megfelelő állampolgárrá váláshoz szükséges ismeretekkel, készségekkel és képességekkel,
- ismerjék saját lehetőségeiket, reális célokat tűzzenek ki, eddzék akaratukat,
- rendelkezzenek a harmonikus társas kapcsolatok kialakításának képességével,
- legyenek vállalkozó szelleműek és alkalmasak önmaguk érdekeinek érvényesítésére és menedzselésére,
- törődjenek szűkebb és tágabb környezetük védelmével, a haza érdekeivel, - óvják testi és lelki egészségüket.

A tanulók különböző szintű adottságokkal jönnek az iskolába, fejlődésük eltérő mértékű. Feladatunk, hogy az iskolai és iskolán kívüli tanulásukkal, az egyéb, érdeklődésüknek megfelelő tevékenységükkel, szervezett és spontán szerzett tapasztalataikkal összhangban minél teljesebben bontakoztathassák ki a személyiségüket. Az iskola teret ad a sokszínű tevékenységnek, a tanulásnak, játéknak, munkának.

A különböző ismeretek elsajátítása eszköz a tanulók értelmi, önálló ismeretszerzési, kommunikációs, cselekvési képességeinek a kialakításához, fejlesztéséhez.

A képzés tartalma a társadalomra, a művészetekre, a természetre, a tudományokra, a technikára vonatkozó alapvető eredményeit foglalja magában, a tanulók életkori, fejlettségi szintjéhez méretezett kiválasztással, elrendezéssel. Ennek a tartalomnak a feldolgozása, az összefüggéseinek a feltárása megalapozhatja a tanulók műveltségét, világképük formálódását, eligazodásukat szűkebb és tágabb környezetükben.

A személyiségformálás az osztályban tanító valamennyi oktató, az oktatói testület egészének a feladata.

Legyen az oktató követelményeiben teljesítményorientált, a diákot elfogadó, annak lehetőségeit maximálisan kibontakoztatni akaró! Az oktató nem lehet hideg, elutasító, hanem legyen melegséget sugárzó, elfogadó! Hatóerejének kulcsa: az embert szolgáló tudása, önismerete, lélektani jártassága, morális magatartása, érzelmi hatóereje, hitelessége. A személyiségfejlesztés alapfeladatait évről évre áthúzódóan és ismétlődve, folyamatosan kell megoldani. Egy-egy évre fontos témákat ki lehet emelni, és a napi feladatokat ezzel összhangban megoldani.

Van tényorientált diák, és van, aki az érzelmeket, a beleérzést helyezi előtérbe. Ha az oktató ismeri tanítványai személyiségjegyeit, rugalmasabban, érdekesebben oktat.

Fő törekvésünknek arra kell irányulnia, hogy a rendszer olyan tartalmak és közlések kiválasztására legyen képes - erre az iskolai önállóság törvényi keretei adottak - , amelyek segítséget jelentenek a tanulóknak az említett ismeretek megszerzésében, a folyamatos tanulásban, a végzeteknek pedig szükség esetén a gyors munkahelyváltásban.

A személyiség megismerése, személyiségjegyek

A személyiség komplex egész, nem lehet csak az egyes hajlamokat, képességeket tekintetbe venni. A képességek, adottságok egymáshoz való viszonya, a személyiségjegyekkel való összekapcsolódás mikéntje meghatározó.

A megismerés alapvető módszere a megfigyelés, amely folyamatosan, sokszor konkrét céllal történik. Az iskolai környezetben túl a hétköznapi körülmények közt, pl. társadalmi munkán, tanulmányi kiránduláson. Az egyéni és csoportos beszélgetés, a régebbi dokumentumok tanulmányozása, a kereső kérdések alapján történő felmérés, a tanulók fogalmazása is a megismerést szolgálja. Nevelési programunk összeállításánál elsődleges szempont volt a tanulók képességeinek fejlődéséhez szükséges olyan követelmények megfogalmazása, amelyek ösztönzik a személyiségfejlesztő oktatást.

Az alábbi feladatokat tartjuk elsődlegesnek:

A nevelési, tanítási-tanulási folyamat

- adjon teret a színes, sokoldalú iskolai életnek, tanulásnak,
- fejlessze a tanulók önismeretét, együttműködési készségüket, eddze akaratukat,
- járuljon hozzá életmódjuk, motívumaik, szokásaik, az értékkel történő azonosulásuk fokozatos kialakításához, meggyökereztetéséhez.

A tanulók tudásának, képességeinek, egész személyiségének fejlődése, fejlesztése áll a középpontban.

A tanulókkal meg kell értetni, hogy az iskola miért az adott ismereteket tanítja, képességeket fejleszti, miért az adott magatartásjegyeket sajátíttatja el velük. A nevelésben való részvételt csak akkor várhatjuk tőlük, ha a célokat, követelményeket elfogadják, azokkal azonosulnak, azok szerint igyekeznek cselekedni. Az iskola igényelje a cselekvési szándékot, az aktív részvételt a közös célok megvalósításában.

Személyiségfejlesztő tevékenységek

Az alábbi, konkrét pedagógiai feladatok köré csoportosítjuk a személyiségfejlesztéssel kapcsolatos tevékenységeket.

Az értelem kiművelésének területén:

- a tanulni tudás megalapozása, tanulási motívumok és tanulási módok megismertetése,

- a megismerési vágy felkeltése, az érdeklődés fejlesztése,
- a játékszeretet és az alkotásvágy fejlesztése,
- a tanulási életprogram fejlődésének segítése,
- az értelmi képességek fejlesztése (műveletek végzése, megismerés, kognitív kommunikáció, gondolkodás, tanulás).

A segítő életmódra nevelés területén:

- A pozitív szociális szokások kialakulásának, gyarapodásának segítése, hogy a tanulók megismerjék és elsajátítsák a szociális viselkedés alapvető szabályait, megértsék a szabályokat, a döntési szabadság és a felelősség szerepét! A magatartási szabályok átláthatóak, egyértelműek legyenek!
- Az egyéni szociális értékrend fejlesztése érdekében olyan iskolai életrend, légkör kialakítása, amelyben az egyének és csoportok megtapasztalhatják a kölcsönös megértés, együttérzés, a segítőkészség előnyeit, hiányának hátrányait. Kiemelt szerepet játszhat a közvetett hatás és élmény, pl. történelmi személyek, irodalmi hősök megismerése.
- A szociális kommunikáció fejlesztése, olyan érzelmi légkör kialakítása és fenntartása az osztályokban, ahol az oktató és a tanuló jól érezheti magát, a biztonságban a tanulók optimálisan fejlődhetnek, és képessé válhatnak arra, hogy a mai bonyolult világban minél eredményesebben érvényesüljenek.
- A magatartás kultúrájának, esztétikumának kialakítása.
- Az érdekérvényesítés fejlesztése: a megosztás, osztozkodás, elosztás és megszerzés módjainak optimális alkalmazása, a szociális kölcsönhatások gyakorlatias megismerése, értelmezése.
- A segítőkészség fejlesztése segítő légkör kialakításával és fenntartásával, amelyben a segítség elvárt és elismert viselkedés.
- Az együttműködés készségének kialakítása közös feladatmegoldással, olyan tevékenységekkel, amely a segítő együttműködés által valósul meg.
- A versengés képességének fejlesztésekor elismerjük és megköveteljük a szabályozottság, az esélyesség és a segítség alapszabályaink megtartását. Gyarapítjuk a versengési lehetőségeket.

A teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

- A mintaszerűen egészséges életmód ismerveinek megismertetése a tanulókkal, a rendszeresség fontossága, a munka és szórakozás összehangolása.
- A személyes képességek fejlesztése a testi képességek révén, a testnevelési órák, a diáksportkörü élet, a városi sportolási lehetőségek kihasználásával.
- Az önellátási képesség, viselkedés tevékenységformáinak gyakoroltatása, tudatosítása.
- A zenei befogadóképesség szándékos fejlesztése az iskolai élet minden arra alkalmas területén (tanóra, ünnepélyek, versenyek).
- Az esztétikai érzék fejlesztésére képzőművészeti alkotások szemléltetése, elemzése, az iskolai környezet szépítése, faliújság, dekorációk készítése, rendezvények.
- Az önkifejezési képességek bemutatása, tudatosítása, gyakorlása (előadói képesség, szövegalkotó, improvizációs képesség).
- Önvédelmi képességek, egészségvédő képességek megismertetése, gyakorlása (balesetvédelmi szokások, sérüléselhárító esések, önvédelmi fogások).
- Identitásvédő képesség, a realitásoknak, a mélyebb, igazabb értékeknek, távolabbi érdekeknek megfelelő viselkedésforma, a konfliktusok megelőzése, ill. szakszerű megoldása, baráti segítségnyújtás a tanuló magánemberi konfliktushelyzeteiben.
- Az önértékelés váljon rendszeressé, az önismeret eredményeként egyre nagyobb sikereket érjünk el, az öröklött adottságokat ismerjük fel!

Problémamegoldás, alkotó tevékenység

- Az alkotóképesség fejlesztésére fel kell tárnunk az alkotó tevékenységre alkalmas tantárgyi tartalmakat, azokat kiegészíteni.
- A szakkörök, iskolán kívüli fórumok minél hatékonyabb kihasználására kell törekedni.
 - A tapasztalati alkotóképesség fejlesztését szolgáló feladatokat kell összeállítani.
- A problémamegoldás fejlesztésére a szabályhasználatot és szabályalkotást fejleszteni kell, a leírt szabályok szerinti önálló feladatmegoldásokat rendszeressé kell tenni, a csoportoktatás lehetőségeit ki kell használni.

A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

Az értelmező alkotóképesség fejlesztésére a szabályhasználatot és szabályalkotást fejleszteni kell, a leírt szabályok szerinti önálló feladatmegoldásokat rendszeressé kell tenni.

A közösségfejlesztés az a folyamat, amely az egyén és a társadalom közötti kapcsolatokat kialakítja, megteremti. Iskolánkban ezt a területet alapvető fontosságúnak tartjuk.

Lehetséges területei:

- a tanórák (szaktárgyi, osztályfőnöki),
- tanórán kívüli foglalkozások,
- diák-önkormányzati munka, - szabadidős tevékenységek.

Mind a négy terület sajátos foglalkoztatási formát követel, mások az egyes területek céljai, feladatai, abban azonban megegyeznek, hogy valamennyien tevékenyen hozzájárulnak

- a tanuló közösségi magatartásának kialakításához,
- véleményalkotó, véleménynyilvánító képességének fejlődéséhez,
- a közösségi szokások, normák elfogadásához,
- a másság elfogadásához,
- az együtt érző magatartás kialakulásához,
- a harmonikus embertársi kapcsolatok fejlesztéséhez.

Minden terület feladata azonos, az iskola közösen, egymást erősítve fejleszti a tanulók egyéni képességeit, ezért kiemelten fontos, hogy megjelöljük azokat a közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatokat, amelyeket az iskola valamennyi dolgozójának figyelembe kell vennie a mindennapi munkája során. Az iskolában foglalkoztatott dolgozók és az iskolát segítő szervezetek vezetői is közösségfejlesztő feladatot látnak el, a megjelenésével, viselkedésével, beszédstílusával, társas kapcsolataival az intézmény valamennyi dolgozója példaként álljon a diákok előtt.

A közösségfejlesztés céljai

Törekszünk arra, hogy minden tanuló

- ismerje meg a társas együttélés azon alapvető szabályait, amelyek a közösségben való harmonikus kapcsolatok kialakításához elengedhetetlenek,

- ismerje meg népünk kulturális örökségének jellemző sajátosságait, nemzeti kultúránk nagy múltú értékeit, a hon- és népismeret segítse elő harmonikus kapcsolat kialakítását a természeti és társadalmi környezettel,
- sajátítsa el azokat az ismereteket és gyakorolja azokat az egyéni és közösségi tevékenységeket, amelyek az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismeréséhez, megbecsüléséhez, az ezekkel való azonosuláshoz vezetnek,
- vállaljon részt valamilyen módon közvetlenül is a nemzetközi kapcsolatok ápolásában,
- váljon érzékeny környezete állapota iránt, kapcsolódjon be közvetlen környezete értékeinek megőrzésébe, gyarapításába,
- váljon meghatározóvá életmódjában a természet tisztelete, a felelősség, a környezeti károk megelőzésére törekvés,
- tudjon társaival és a felnőttekkel az adott témáról szabatosan kommunikálni,
- szerezzon személyes tapasztalatot az együttműködés, a környezeti konfliktusok közös kezelése és megoldása terén,
- ismerje meg a környezet leggyakoribb egészség, testi épséget veszélyeztető tényezőit és ezek elkerülésének módjait,
- a beteg, sérült, fogyatékos embertársak iránt legyen elfogadó és segítőkész, - erősítse tevékenysége a közösséghez való kötődést!

A tanórán megvalósítandó közösségi feladatok

- a tanulás támogatása (kölsönös segítségnyújtással, közösségi ellenőrzéssel, a tanulmányi és munkaerkölcs erősítésével),
- a tanulók kezdeményezéseinek segítése,
- a közvetlen tapasztalatszerzés segítése,
- a közösségi cselekvések kialakításának segítése, fejlesztése (példamutatás, bírálat, önbírálat),
- kooperatív tanulásszervezés és differenciált rétegmunka alkalmazása a tanórákon
- a tanulók önállóságának, öntevékenységének fejlesztése,
- a folyamatosság biztosítása, a már elért eredményekre való építés,

- különböző változatos munkaformákkal a közösségi szellem, az egymásért való felelősség erősítése.

A tanórán kívüli foglalkozások közösségfejlesztési feladatai

Iskolánk tanulóinak közösségi szerveződéseit az osztálykeretek mellett a tanórán kívüli tevékenységrendszer (iskolai hagyományrendszer) is segíti. Ezt az SZMSZ részletesen tartalmazza.

Iskolai szintű ünnepeink igyekeznek kialakítani az ifjúság egészséges nemzettudatát. Főként nemzeti ünnepeink iskolai szintű rendezvényei nyitnak tág teret a kívánatos nevelési célok eléréséhez. Ilyenek - többek között - az aradi *vértanúk* napja, az 1956-os magyar forradalom és szabadságharc és az 1848-as magyar polgári forradalom és szabadságharc emlékére tartott ünnepek. Az ifjúság erkölcsi formálódását ösztönzi a karácsonyi iskolai szintű megemlékezés.

Mindezek mellett az iskola egészét érintik a 20. századi tragédiákra való megemlékezések, nagyobb csoportjait érintik még a különböző tematikus vetélkedők, melyek lehetnek tantárgyi jellegűek éppúgy, mint általános műveltséget elmélyítőek.

Öntevékeny körök, diák vállalkozások:

A diákok igényei alapján évenként szerveződő, más-más felnőtt szakmai vezetésével működő kiscsoportok.

Ilyenek pl. a szakkörök, felkészítők, felzárkóztatók, előkészítők stb.

A sportkörök, a tömegsport meghatározó módon szolgálják a közösségfejlesztés célját.

A kötetlenebb tevékenységi formák, a közösen átélt kirándulások a közösségfejlesztés kiváló területei.

Feladatok:

- az oktató nevelje a tanulókat az önellenőrzésre, egymás segítésére,
- átgondolt pedagógiai irányítással biztosítsa, hogy a tevékenységek fejlesszék a közösséget,

- ismertesse meg a tanulókkal a társas együttélés szabályait,
- a kooperatív együttműködés közösségfejlesztő, nevelő hatása
- a sokoldalú, változatos foglalkozások járuljanak hozzá a közösségi magatartás erősítéséhez.

A diákönkormányzati munka közösségfejlesztési feladatai

- Tanulói részvétel az iskolai közéletben

Az iskolai közéletben a következők vesznek részt:

- a diákok,
- a szülők,
- a tanárok és az iskolai alkalmazottak.

A SZkt. szabályozza a tanulói, a szülői, a diák-önkormányzati jogokat, és meghatározza az oktatók jogait és kötelességeit is.

Az iskolánkban diákönkormányzat tevékenykedik. Működését a törvények által meghatározottak szerint folytatja (SZkt., SZMSZ, Házirend, a diákönkormányzat szabályzatai).

A diákönkormányzat a tanulók önrányító, önszervező közössége, melynek keretében a tanulók az oktató irányítóval együtt, a saját fejlettségüknek megfelelő szinten, önállóan intézik saját ügyeiket. A diákönkormányzat az iskolai közösségek által elfogadott elvek képviselője is Céllok:

- A diákönkormányzatnak a törvényben leírt jogait az iskola biztosítsa, egyes területekről maguk döntsenek.
- Tudják a tanulók, hogy közösségük hol helyezkedik el az iskola rendszerében, lássák közösségük feladatait, értsék meg, hogy jogaik bővülése annak függvénye, hogyan állítják teljes tevékenységüket a közösen elfogadott célok szolgálatába.
- A tanulók egymásra gyakorolt hatása váljon nevelő erővé.
- Az egyszerű, mindennapi ügyekből minél többen vállaljanak részt, ezek váljanak közösséget és személyiséget formáló erővé. A követelmények mellett kiálló, azokért tenni akaró tanulók számának növekedése hasson a tanulótársakra.

Működés:

A diákönkormányzat működését oktató segíti, mint felnőtt koordinátor és tanácsadó.

A diákparlament:

- a képviseleti demokrácia meghatározott működési módja, - legfőbb feladata az oktatással kapcsolatos tájékoztatás.
- Választott *diákvezetőség* (a diákok szervezésében megválasztott diákvezetők testülete).
Összetételét a diákönkormányzat alapszabálya határozza meg.
- A tisztségviselők megbízatása tanulói jogviszonyuk fennállásáig szólhat.

Diáknyilvánosság:

A fórumok mellett időszakos megjelenéssel informál a diákújságírók által szerkesztett diákújság és heti rendszerességgel az iskolarádió.

Kapcsolatok:

- más iskolák diákönkormányzataival
- ifjúsági szervezésekkel
- regionális, országos érintkezési lehetőségek önkormányzati kulturális és sport illetve egyéb területeken. - civil szervezetekkel

Feladatok:

- olyan közös érdekeken alapuló, közös és konkrét célok kijelölése; amelyek nem sértik az egyéni érdekeket, azokkal összhangban vannak,
- tudatos tervezés, a követelmények ismerete, a kiadott feladat számonkérése,
- értékelése (közös megbeszélések, helyzetelemzések),
- a kialakított, meglévő vagy hagyományokon alapuló közösségi munkálatok, közösségépítő tevékenységek fejlesztése,
- a régi tevékenységek mellett új hagyományok teremtése,
- olyan tevékenységek szervezése, amelyek értékes esztétikai élményeket keltenek a közösség tagjaiban, és ezzel fejlődik maga a közösség,
- a közösség iránti felelősségérzet kifejlesztése,
- olyan közösség kialakítása, fejlesztése, amely büszke saját közösségének sikereire, értékeli más közösségektől megkülönböztető tulajdonságait.

A szabadidős tevékenység közösségfejlesztő formái

A szabadidős tevékenységek olyan munkaformák köré szervezett foglalkozások, amelyek kötődnek a tanulók személyes életéhez, társadalmi és egyéni problémáihoz, és hatása nem csak a csoporton belül érvényesül, hanem kihat az iskola más területeire is.

A tevékenységeket élményre épülő, problémamegoldást fejlesztő módszerekre kell építeni.

Feladatok:

- jó kapcsolat kiépítése az adott korosztállyal, szüleikkel, a tevékenységet segítő külső szakemberekkel,
- a csoporton belüli kapcsolatok erősítése,
- a kulturális örökségek élővé tétele,
- az önismeret elmélyítése, az önfegyelem fejlesztése,
- a kölcsönösségre, az egyéni képességekre, aktivitásra való építés;
- tartós aktivitásra ösztönzés,
- Tevékenységi formák
 - - osztályprogramok (klubdélután, Mikulás napi ajándékozás, stb.),
 - - tanulmányi kirándulások,
 - - iskolai rendezvények,
 - - városi programok,
 - - múzeumlátogatás,
 - - színház – és mozi – és hangverseny-látogatás

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

- nevelő és oktató munkája során gondoskodik a diákok személyiségének fejlődéséről, tehetségének kibontakoztatásáról, ennek érdekében tegyen meg minden tőle elvárhatót, figyelembe véve a tanuló egyéni képességeit, adottságait, fejlődésének ütemét, szociokulturális helyzetét.

- segítse a tehetségek felismerését, kiteljesedését, nyilvántartsa a tehetséges tanulókat, előmozdítsa a gyermek, tanuló erkölcsi fejlődését, a közösségi együttműködés magatartási szabályainak elsajátítását, és törekedjen azok betartására,
- egymás szeretetére és tiszteletére, a családi élet értékeinek megismerésére és megbecsülésére, együttműködésre, környezettudatosságra, egészséges életmódra, hazaszeretetre nevelje a gyermekeket, tanulókat,
- az oktató az ismereteket tárgyilagosan, sokoldalúan és változatos módszerekkel közvetítse, oktatómunkáját éves és tanórai szinten, tanulócsoporthoz igazítva, szakszerűen megtervezve végezze, irányítsa a tanulók tevékenységét,
- a szakmai programban meghatározottak szerint a követelményekhez igazodóan értékelje a tanulók munkáját,
- vegyen részt a számára előírt továbbképzéseken, folyamatosan képezze magát, - tanítványai pályaorientációját, aktív szakmai életútra történő felkészítését folyamatosan irányítsa,
- a szakmai és az SZMSZ-ben előírt valamennyi pedagógiai és adminisztratív feladatait maradéktalanul teljesítse,
- pontosan és aktívan vegyen részt az oktató testület értekezletein, a fogadóórákon, az iskolai ünnepeken és az éves munkaterv szerinti rendezvényeken, megőrizze a hivatali titkot
- hivatásához méltó magatartást tanúsítson
- tanuló érdekében működjön együtt a munkatársaival és más intézményekkel. - a szülőt (törvényes képviselőt) rendszeresen tájékoztassa a tanuló iskolai teljesítményéről, magatartásáról, az ezzel kapcsolatban észlelt problémákról, az iskola döntéseiről, a tanuló tanulmányait érintő lehetőségekről,
- a tanuló testi-lelki egészségének fejlesztése és megóvása érdekében tegyen meg minden lehetséges erőfeszítést: felvilágosítással, a munka- és balesetvédelmi előírások betartásával és betartatásával, a veszélyhelyzetek feltárásával és elhárításával, a szülő- és szükség esetén más szakemberek – bevonásával,
- a tanulók és a szülők, valamint a munkatársak emberi méltóságát és jogait maradéktalanul tiszteletben tartsa, javaslataikra, kérdéseikre érdemi választ adjon,

Az osztályfőnöki órák tervezésével, megtartásával kapcsolatos teendők

- Az osztályfőnöki tanterv alapján összeállítja és elkészíti az osztályfőnöki órák tervezett tematikáját.
- A tervezett témákról beszélgetést folytat, illetve vitát vezet az osztályfőnöki órákon meghívott előadók segítségével vitatnak meg adott témákat

Szülőkkel való kapcsolattartás:

- évente legalább két szülői értekezletet tart, indokolt esetben rendkívüli szülői értekezletet hív össze.
- mediátori feladatokat lát el az osztályban oktatók, diákok és szülők között, ha nézeteltérés merülne fel.

Az osztályfőnöki munka tartalma, feladatai

Az osztályfőnöki tevékenység lényege, hogy a kiemelt kulcskompetenciáknak megfelelően teret adjunk a nevelési, a tanítási-tanulási folyamatban, a játékban, szabadidő eltöltésében, a tanulók sokoldalú személyiségfejlődésének.

A tanulmányi munka figyelemmel kísérése

- kapcsolatot tart az osztályban tanító oktatókkal, a konzultál velük a tanulmányi teljesítményekről
- a félévi és év végi statisztikák tükrében értékeli az egyéni és az osztályteljesítményt
- igyekszik feltárni a kudarcok okát, megoldási tervet készít

Az osztály magatartásának, szorgalmának, az osztály közösségi életének figyelemmel kísérése

- Az osztállyal és az osztályban oktatókkal történő megbeszélés után félévkor és év végén értékeli a tanulók magatartását és szorgalmát.
- Év elején az első osztályfőnöki órán megismerteti a tanulókkal a házirendet, felhívja a figyelmet az esetleges változásokra. Folyamatosan ügyel a házirendben foglaltak betartására.
- Folyamatosan figyeli az osztályterem berendezésének állagát, azonnal jelzi az iskola-vezetésnek a hiányosságokat, rongálásokat, illetve intézkedik azok megjavításáról, megjavíttatásáról.
- Félév, illetve év vége előtt az e-naplón keresztül értesíti az elégtelen osztályzatra álló tanulók szüleit.

Adminisztrációs, dokumentációs tevékenység

- KRÉTA adminisztráció, napló kitöltése és vezetése.
- Félévi értesítők, év végi bizonyítványok kitöltése, kiadása
- A pótvizsgákkal, az osztályozó vizsgákkal kapcsolatos adminisztráció elvégzése.
- Érettségivel, felvétellel kapcsolatos adminisztráció elvégzése.
- Statisztikák, kimutatások készítése
- Az önkéntes munka végzésének és dokumentálásának nyomon követése
 - A diákönkormányzat segítése

Minden év elején tevékenyen segíti az osztály diák-önkormányzati képviselőinek megválasztását. Az osztály előtt minden iskolai Diáktanács-ülés után beszámoltatja a diák-önkormányzati képviselőket.

2.1. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje A beilleszkedési, magatartási nehézségekkel összefüggő pedagógiai tevékenység

A különféle beilleszkedési problémákkal küzdő tanulóknál az iskola megmutatja azokat a viselkedési és gondolkodási mintákat, amelyek az erkölcsös ember fogalmához tartoznak, közreműködik a veszélyeztetettségük megelőzésében és megszüntetésében, ennek során együttműködik a szakszolgálatokkal.

Az ifjúság- és gyermekvédelmi felelős személyéről a tanulókat és szülőket tájékoztatjuk, arról is, milyen problémával, hol és mikor fordulhatnak hozzá, milyen intézményeket kereshetnek fel.

A tanév eleji feladat a tanulók szűrése, helyzetük diagnosztizálása. Fontos a hátrányos helyzet felismerése, a gyermek fejlődésének vizsgálata.

A személyiség folyamatosan átalakul, fejlődik. Sok a nehézség, a devianciának csak részben oka a külső, társadalmi hatásoknak kitett egyén. Ma Magyarországon nő az ifjúsági, sőt a gyermekbűnözés is. Az alkoholizmus tekintetében hazánk élenjáró.

A mentális zavarok, a tanulókat is érintő válások szintén feszültséget jelentenek. Sok a hátrányos helyzetű tanuló.

A beilleszkedési, magatartási nehézségekkel küzdő tanulóknál többféle ok mutatható ki.

A beilleszkedési problémákkal küzdő tanulókkal összefüggő pedagógiai feladatok: kooperatív technikák alkalmazása esélyegyenlőségre való törekvés differenciált tanulásszervezés projekt-módszer alkalmazása tevékenységközpontú pedagógiák alkalmazása fejlesztő értékelés alkalmazása verbális és vizuális információhordozók együttes alkalmazása

IKT eszközök használata Az okok szűrése, diagnosztizálása a szülő elvesztése (halál, válás, állami gondozás) a szülő és serdülő összeütközései, a szülő helytelen bánásmódja (erőszakosság, elhanyagolás, időhiány, túlzottan megengedő viszony, érzelmi eltávolodás) szociális problémák (gazdasági problémák, munkanélküliség, rokkantság, lakáskérdés stb), családi problémák (alkoholizmus, bűnözés, öngyilkosság) iskolai konfliktusok a serdülőkor sajátos egészségügyi problémái,

A családi kötelékek lazulnak, az otthoni légkör nem biztonságos, ezért megnő a diákok érzelmi biztonság utáni vágya. A fiúk számára kevés a modern, férfias azonosulási minta. Csökken a fiatalok aktivitása, kreativitása, a mindennapi élethelyzetekben nincs elég realitásérzékük.

A konfliktusokkal teli életszakaszban szüksége van a diáknak a válságain átsegítő, példát, irányt adó felnőttre. A szülők mellett, sokszor helyettük - ez a feladat az oktatókra hárul.

Speciális program

Kiemelt figyelmet kell fordítani a szenvedélybetegségek megelőzésére. A drogok tekintetében mára már célországággá váltunk, és a leginkább veszélyeztetettek a fiatalok. Iskolánk diákjai részt vettek a kortársoktató drogpreevenció programban.

Ebben a tevékenységben meghatározó a segítő szakemberekkel való együttműködés.

Céljaink:

A rendezett és rendezetlen élet megkülönböztetése, a helyes döntés elérése

Életünk fontos kapcsolataiban erkölcsi jogaink és kötelezettségeink felmutatása

Feladataink:

A tanuló ismerje meg a mindennapi érintkezés szabályait, formáját, etikettjét, az életvezetési stratégiákat

Jó generációs kapcsolatok alakuljanak ki

A személyes viszonyokban a humánus és a kulturált érintkezés legyen a meghatározó

Az önfejlesztést segítse az ötletek, módszerek megosztása

Csökkentse a konfliktusforrásokat az egyéb értelmes lekööttség pl. a sport, mozgás, szakkör stb.

Történjen meg az érdek és érték összeütközések tudatosítása

Az erkölcsi érzék erősítése és folyamatos működtetése

Értékálló tartalmak és minták megismerése

A tanuló értse meg a másik embert, és tudja önmagát kifejezni

Súlyosabb esetben együttműködés szükséges a gyermekjóléti szolgálattal, ill. a gyermekvédelmi rendszerrel vagy kapcsolódó feladatot ellátó más személyekkel, intézményekkel és hatóságokkal.

A nevelőmunka módszerei:

- problémalátás ok-okozati összefüggések vizsgálata - alternatív megoldások keresése
- döntés - kulturált vita - filmvita - szerepjáték - tanári közlés a személyes példa - a követelés szoktatás - gyakoroltatás - meggyőzés - tudatosítás szokások és értékek összevetése - közvetett ráhatás a tematikus szakirodalom feldolgozása csoportmunkában - sajtófigyelés ellenőrzés és értékelés - jutalmazás és büntetés szakemberek meghívása.

A tehetség, képesség kibontakoztatását segítő tevékenység

Iskolánkban rendkívül fontos szerepet kap a tehetséggondozás, a képességek felismerése és fejlesztése. Mindenki tehetséges valamiben, ezt fel kell tudni ismerni, fejleszteni kell.

Fontos, hogy az oktató a tehetséget felismerje és a képesség fejlesztésében a lehető legteljesebben működjön közre.

A tehetség és képesség kibontakoztatását az alábbiak segítik:

- iskolánk biztosítja az elektronikus csatornákhöz való hozzáférést,
- az egyéni, öntevékeny számítógép-használatot,
- a tájékozódást, információkérést az Interneten (tanári felügyelet mellett),

- speciális tanácsadást biztosítunk,
- a pályaválasztási dokumentumokat ellenőrizzük,
- tehetséggondozó szakkörökön vehetnek részt tanulóink,
- az iskola biztosítja a versenyeken való részvétel feltételeit (iskolai, városi, megyei, területi, országos, nemzetközi),
- a tanulmányi (OSZKTV) és egyéb versenyekre, vetélkedőkre egyéni és/vagy csoportos felkészülési lehetőséget nyújtunk, az iskola sportköröket működtet,
- a törvényi kereteknek megfelelő csoportbontásban tanítunk
- kooperatív technikák alkalmazása, differenciált tanulásszervezés, projekt-módszer alkalmazása tevékenységközpontú oktatás
- nem órakeretben folyó tevékenységek kiegészítése a kompetencia alapú oktatáshoz tartozó munkaformákkal a szakmai versenyek szervezése,
- kapcsolódás a felmenő rendszerű szakmai versenyekhez (SZKTV)
- folyamatos felkészítés a vállalkozói tevékenységre
- A tehetséggondozást segítik az alábbi nem órakeretben folyó tevékenységek:
- sportkör verseny felkészítés

A tehetségek nyomon követése:

A tehetségek felismerése a szokásos felmérések, témazárók, a napi órai munka alapján történik. A felfedezett reális adottságok és egyéni képességek tudatosítása, fejlesztése következik.

A tanár feladata a szaktárgyi forrásismeret elmélyítése, a szellemi munka területén olyan műveleti szint elérése, ami a tanulókat képessé teszi az érettségi vizsgára és a továbbtanulás követelményeinek teljesítésére.

A tehetség gondozásában rendelkezésünkre állnak a hagyományos eszközök, a kézikönyv, szakkönyv, szakfolyóirat, és az informatika eszközei, az Internet, az audiovizuális ismerethordozók.

A könyvtári szolgáltatások, az egyéb művelődési lehetőségek a tanulási, továbbtanulási esélyeket növelik, segítséget nyújtanak a pályaválasztásban, állampolgári jogaik érvényesítésekor, szabadidős tevékenységük megválasztásában.

Tevékenységeink és szolgáltatásaink:

Biztosítjuk:

- a szaktárgyi órákon a differenciált foglalkoztatás (beszámoló, anyaggyűjtés, forrásgyűjtés, sajtófigyelés, jegyzetelés, a gyűjtött anyag rendszerzése, vázlatkészítés stb.)

Rendelkezésre áll:

- könyvtárhasználat, a szellemi munka technikai elsajátítása
- tanórán kívül szaktárgyi tematikus gyűjtőmunka, irodalom- és forrásjegyzék összeállítása, kiselőadások készítése, írásbeli beszámoló egy-egy komplex, több tantárgyat érintő problémáról, egy-egy neves kutató, író, művész életútjának feldolgozása,
- sajtófigyelés.

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

A tanulói részvétel legfontosabb fóruma a diákönkormányzat, mely tevékenységét a magasabb jogszabályok alapján összeállított szervezeti és működési szabályzat szerint végzi.

Az intézmény tanulóit megilleti a jog, hogy tájékoztatást kapjanak és véleményt nyilváníthassanak az őket érintő pedagógiai-szervezési kérdésekben. Ezt a célt szolgálja az iskolában szervezett diák-önkormányzati rendszer.

A törvény szerint a tanulóközösség érdekképviselői céllal diákönkormányzatot hozhat létre, melynek tagjai megalkotják és - az oktatói testület jóváhagyásával - elfogadják szervezeti és működési szabályzatukat. A szervezeti és működési szabályzat tartalmazza a diákönkormányzat felépítését, tisztségviselőit, a döntéshozatal és a pénzkezelés szabályait. Ezt a szabályzatot a diákönkormányzat fogadja el és az oktatói testület hagyja jóvá.

A diákönkormányzat a (Nkt. 48. §) iránymutatásai alapján tevékenykedik. A diákönkormányzat munkáját patronáló tanár segíti, akit az oktatói testület és a DÖK egyetértésével az igazgató bíz meg maximum 5 éves időtartamra. A diákönkormányzatot az iskola igazgatóságával, az oktatói testülettel, illetve más külső szervezetekkel való kapcsolattartásban (a tanulók véleményének továbbításában) a DÖK-elnök képviseli. A diákönkormányzat tisztségviselői, osztályképviselői meghívás alapján vehetnek részt az iskolavezetőségi és az oktatói testületi értekezleteken.

A diákönkormányzat kapcsolatot létesíthet iskolán kívüli diákszervezetekkel, de külső diákszervezetek az iskolai diákönkormányzat nevében nem járhatnak el.

A véleménynyilvánítás fórumai

- osztályfőnöki óra;
- tanóra;
- osztálygyűlés;
- osztályképviselők;
- diákközgyűlés;
- DÖK tisztségviselők megbeszélései a diákönkormányzat munkáját segítő oktatóval; képviselet az osztály szülői értekezletén; fegyelmi bizottságban való képviselet;

A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái

Az Oktatói testület igyekszik a jó kapcsolat kialakítására a szülőkkel, családokkal. A kapcsolattartás alapvető platformjai: KRÉTA rendszer; e-mail; telefon, iskolai honlap.

A gyermekek nevelése, fejlődése akkor lesz sikeres és hatékony, amennyiben folyamatos együttműködés valósul meg. A szülői értekezleteken, fogadó órákon kívül több csatornán is tájékoztatjuk a szülőket az iskolai eseményekről. Szíves vesszük a szülők építő észrevételeit, javaslatait annak érdekében, hogy az iskolában folyó oktató-nevelő tevékenység hatékonyabb legyen.

Írásban tájékoztatjuk a szülőket a fogadó órákról és szülői értekezletekről. Ez elsősorban az elektronikus naplón keresztül történik.

A KRÉTA szoftverhez a hozzáférést a biztosítjuk a diákjaink, szülők és az oktatók részére így közvetlen lehet az érintett feleknek kapcsolatot teremteni.

Az osztályfőnökök a félévi és év végi konferencia előtt legalább 4 héttel tájékoztatja a szülőket, amennyiben elégtelen osztályzatra áll a diák.

Tanulói részvétel

Iskolánk diákönkormányzatának működését jelenleg egy oktató segíti.

Osztályonként két fő vesz részt a diákönkormányzat munkájában, feladata tájékoztatni osztálytársait az őket érintő kérdésekről, döntésekről, valamint közvetíti, képviseli a többiek véleményét az iskolai fórumon

A diákönkormányzat tagja rendszeresen összejönnek a megbeszéléseken az iskola életével kapcsolatos problémákról mondják el véleményüket, fogalmazzák meg kéréseiket, esetleg igényeiket.

Az iskolai diáksport munkájába – minden tanuló bekapcsolódhat, a munkát testnevelő tanárok segítik.

A sportköri foglalkozásokat tanítás után saját ütemterv alapján szervezik.

Szülői részvétel

A szülőkkal folytatott közvetlen információcsere fórumai az évente két alkalommal összehívott szülői értekezlet, és tanévenként megtartott fogadóórák, amikor valamennyi szaktanárral találkozhatnak a szülők. Az egyéni fogadóóra időpontjának megbeszélése az érintett tanár és a szülő kompetenciája.

Évenként egy alkalommal nyílt napot szervezünk az iskolánk iránt érdeklődő általános iskolás diákok és szülei számára. Bemutatjuk intézményünk kínálatát, ismertetjük pedagógiai alapelveit, majd a gyerekek és szülei megtekinthetik iskolánkat.

A tanulmányok alatti vizsga szabályai, követelményei

Próbavizsga	9 és 11. évfolyamon	december; április
Próba érettségi	12-13. évfolyamon	Május; június
Kompetenciamérés	A 9. és 10. évfolyamokon	A tanév rendje által meghatározott időpontban
Ágazati alapvizsgák	9. évfolyam (szakképzés) 10. évfolyam (technikum)	A SZP által meghatározott vizsgaidőszakban
Érettségi	12-13 évfolyamon	A tanév rendje által meghatározott időpontban

A felvétel és az átvétel helyi szabályai

Beiskolázás a 9. évfolyamra:

Iskolánk az általános felvételi eljárás szabályai szerint bonyolítja le a 9. évfolyamra jelentkező tanulók felvételét, nem kerül sor írásbeli és szóbeli felvételi vizsgára.

A jelentkező tanulók az általános iskolából hozott érdemjegyeik alapján kapcsolódnak be a felvételi folyamatba. Felvételi sorrendjüket az érdemjegyeik összegzésével kialakított pontszám határozza meg. A pontszám kialakításához tíz tantárgy (Magyar nyelv és irodalom; Idegen nyelv; Matematika; Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek; Természetismeret; Biológia-egészségtan; Fizika; Kémia; Földrajz; Informatika) 7. tanév végi, valamint a 8. év félévi jegyeit vesszük figyelembe. A felvételi pontszám a jelentkező érdemjegyeinek számtani átlaga. Ha a tanuló valamely, a pontszám kialakításában érintett tantárgyból az értékelés, minősítés alól mentesítve volt és nem rendelkezik a figyelembe vehető időszakban az adott tantárgyból osztályzattal, akkor a fent felsorolt tantárgy átlagát vesszük figyelembe.

A **felmentett tanuló**nak a jelentkezési lapjához csatolni kell az érvényes szakértői vélemény hitelesített másolatát. Az így kialakult pontszám alapján rangsor készül. Ezt a rangsort kapja meg a Felvételi Központ, mely alapján - az általános iskolák által a hozzájuk küldött jelentkezési lap és az iskolánkban kialakult rangsor alapján - kialakítja az iskolánkba felvételre javasoltak névsorát. Ez a névsor képezi az egyes osztályba sorolást a megjelölt szakmai képzés kódjainak figyelembevételével. A végleges felvételi rangsorból kizárja magát a tanuló, ha a nyolcadik év első félévének osztályzatai között bármelyik tantárgyi jegye elégtelen. A felvételi döntésnél az így érintett tanuló a hozott érdemjegyeiből képzett pontszámtól függetlenül elutasító határozatot kap. Felvételre csak akkor kerülhet, ha a félévkori elégtelen osztályzatát a nyolcadik tanév végére eredményesen kijavítja, és akkor a tagintézményünk még rendelkezik a tanuló által a felvételi eljárásban korábban megjelölt szakirányban üres férőhellyel. Az esetlegesen megüresedett férőhely betöltése több jelentkező esetén a magasabb felvételi pontszámmal rendelkező tanulóval történik.

A felvételtől az igazgató dönt. A felvételi döntés ellen az eljárás végén a szülő fellebbezést, illetve méltányossági kérelmet nyújthat be az iskolát fenntartó Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum főigazgatójánál.

Iskolánk SNI és BTMN tanulókat is fogad, de csak az F70 kódnál nagyobb értékkel rendelkezőket tudjuk beiskolázni.

Más intézményből történő átvétel:

Azonos típusú intézményből történő átvételnek csak a létszámhatárok (osztály-, csoportlétszám) szabnak korlátot. A tanulót azonos típusú intézményből lakhelyváltoztatás miatt kötelező átvenni.

Hasonló vagy más típusú iskolából kizárólag a tanterv különбözeti vizsga letétele után nyerhet felvételt tanuló. Ha sikertelen a tanterv-különбözeti, azaz elégtelen osztályzatot kapott, úgy nem vehető át.

A szakképző osztályokba kizárólag azonos típusú intézményből történhet a felvétel, mivel – pl.: szakképző iskolában – a tanulónak már rendelkeznie kell a szakképzési munkaszerződéshez szükséges szintvizsgával vagy ágazati alapvizsgával, illetve a szakképző iskolában/technikumban pedig a nyári szakmai gyakorlat teljesítésével.

3. Oktatási Program (OP)

3.1. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások, a választható foglalkozások

A tanuló magasabb évfolyamba lépésének, és szakmai vizsgára bocsátásának feltételei

A tanuló az iskola magasabb évfolyamába, illetve szakképzési évfolyamába akkor léphet, ha az előírt tanulmányi követelményeket sikeresen teljesítette. Az igazgató a – gyakorlati képzés kivételével – a tanulót kérelmére felmentheti a kötelező tanórai foglalkozásokon való részvétel alól, ha a tanuló egyéni adottságai, fogyatékosága, továbbá saját helyzete indokoltá teszi azt. A felmentési kérelemhez csatolni kell fogyatékoság esetén az illetékes szakértő és rehabilitációs bizottság, magatartás és tanulási zavar esetén a nevelési tanácsadó véleményét.

A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

Intézményünk a Szkt. 94§-ban foglaltak szerint biztosítja a sajátos nevelésű igényű és a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő diákok részére a fejlesztőpedagógiai ellátást, kedvezményeket.

Szkr. 293§-a alapján (1) a szakképző intézmény az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló számára a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenesség csökkentéséhez szükséges mértékben

– fejlesztő pedagógiai ellátást biztosít, biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előrehaladású nevelést és

oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

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

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

b) biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előrehaladású nevelést és

oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá

c) segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

Törvényes képviselőnek kérelmeznie kell az Intézményvezetőnél a szakértői vélemény csatolásával, hogy vegyük figyelembe a benne foglaltakat. Minden esetben a törvényes képviselő kér időpontot a kötelező kontroll vizsgálatra.

A törvényes képviselő kérelmére az (1) és (2) bekezdésben meghatározott kedvezményekről az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleménye alapján az igazgató dönt.

Iskolánk fejlesztő pedagóguson keresztül biztosítja a BTM-s diákoknak a fejlesztő pedagógiai ellátást. A fejlesztés kics csoportos foglalkozások keretében, fejlesztési terv alapján a könyvtárszobában valósulnak meg. Ezen túlmenően a diákok integrált képzésben vesznek részt, ahol az adott tanórát vezető oktatók segítik a diák felzárkózását.

Az SNI-s diákok részére iskolánk utazó gyógypedagógus segítségével oldja meg a feladatot, aki személyre szóló egyéni fejlesztési terv alapján dolgozik. A diákok fejlesztése az intézményen belül a könyvtárszobában valósul meg maximum 3 fő egyidejű habilitációs, rehabilitációs foglalkoztatásával.

Csoportbontások

A tantárgyi csoportbontásokra az alábbi tantárgyak keretében van lehetőségünk:

Idegen nyelv, Szakmai idegen nyelv: iskolánkban német nyelvet és angol nyelvet oktatunk.

En-nek megfelelően az Idegen nyelv és Szakmai idegen nyelv tantárgyakat a tanult idegen nyelv szerinti bontásban tanítjuk.

Turisztika ágazatnál a szakmai vizsgára bocsátás feltételeként megjelenő nyelvvizsga kötelezettség miatt az osztályokat a tanult idegen nyelven belül - szintfelmérés után - *kezdő és haladó* csoportba soroljuk, és ennek megfelelően biztosítjuk a csoportbontást tantárgyfelosztásunkban.

Iskolai tanműhelyi gyakorlat: azoknál a tantárgyaknál melyeket tankönyhánkban, tanteremünkben, tanirodánkban szervezünk a tanműhely munkaállomásának megfelelően 6 – 12 fős csoportokban szervezzük a szakirányú oktatást. Az osztály létszámát figyelembe véve akár 2 – 3 csoportra is bontjuk az osztályt.

Számítógépet igénylő tantárgyak: (pl.: informatika, IKT a vendéglátásban, digitális kultúra stb.) Számítástechnikai szaktantermeink befogadóképességének figyelembe véve (16 – 20 fő) az adott tantárgyakat taníthatjuk csoportbontásban is.

A többi tantárgyunk esetében nincs lehetőségünk osztályon belüli csoportbontásra.

A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje:

Az Szt. 19. § (2) bekezdése és a Vhr. 46/A. § kimondja: A szakképző intézmény a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő tanuló kérésére a szakmai vizsga előtt –a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez. Végzős tanulóinknak ezt az igényt az utolsó tanítási napjuk előtt kéthétrel jelezniük kell, ha igény van a felkészítésre, megszervezzük

3.2. A tanulmányok alatti vizsgák szabályai

Tantárgyi vizsgák

A tanuló félévi és év végi osztályzatait

- a) évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy
- b) a tanulmányok alatti vizsgán nyújtott teljesítménye alapján kell megállapítani.

Osztályozó vizsga

Annak a tanulónak kell tennie, akit a félévi és a tanév végi osztályzat megállapításához, ha

- a) felmentették a foglalkozáson való részvétele alól,
- b) engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben

vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,

- c) az e rendeletben meghatározott időnél többet mulasztott, és az oktatói testület döntése

alapján osztályozó vizsgát tehet,

- d) a tanuló a félévi, év végi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt vizsgázik.

Egy osztályozó vizsga egy adott tantárgy és egy adott évfolyam követelményeinek teljesítésére vonatkozik. Osztályozó vizsgát a szakképző intézmény a tanítási év során bármikor szervezhet. A tanítási év lezárását szolgáló osztályozó vizsgát az adott tanítási évben kell megszervezni.

Különbözeti vizsga

A tanuló abban a szakképző intézményben tehet, amelyben a tanulmányait folytatni kívánja.

A különbözeti vizsgákra tanévenként legalább két vizsgaidőszakot kell kijelölni.

A pótlóvizsga

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

Javítóvizsga

Javító vizsgát tehet a vizsgázó, ha

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

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

Tanulmányok alatti vizsgát független vizsgabizottság előtt vagy abban a szakképző intézményben lehet tenni, amellyel a tanuló tanulói jogviszonyban áll.

Tanulmányok alatti vizsgát legalább háromtagú vizsgabizottság előtt kell tenni.

Ágazati alapvizsga

Az ágazati alapvizsga (Szkt.91 § -a) 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 szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

Az év végi bizonyítványba be kell jegyezni az ágazati vizsga teljesítését.

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.(Szkt. Vhr 256. § (1))

A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:

Ágazati alapvizsgát az ágazati alapoktatásban oktatott tantárgyak lezárását követően van lehetőség szervezni; az ágazati alapvizsgát követően új tananyagtartalmakat már nem lehet tanítani.

Sikertelen ágazati alapvizsgát jogszabályban meghatározott időn belül szervezi az intézmény.

A tanuló sikeres vizsga esetén jogosult a duális képzésbe (szakirányú oktatásba) való belépésre. Az ágazati alapvizsga eredménye a szakmai vizsga eredményébe beszámít.

Az ágazati alapvizsga értékelése: Fő szabályként a KKK által leírt minimális érték és a 100% közötti részt egyenlő arányban osztjuk el a fennmaradó 4 jegyre. Pl: vendéglátás turisztika ágazatban

60% -ig elégtelen ; 61% -70% elégséges; 71% -80% közepes; 81 – 90% jó; 91% felett jeles

Szakmai vizsga

A szakmai vizsga állami vizsga, amely a szakirányú oktatás során megtanult, a képzési és kimeneti követelményekben az adott szakmára speciálisan előírt szakmai ismeretek elsajátítását országosan egységes eljárás keretében méri. (Szkt. 93§ (1))

A tanuló kérelmére - kiskorú esetében a kiskorú tanuló törvényes képviselőjének kérelmére - a Kormány rendeletében meghatározott kedvezményekben részesíthető, ha egyéni adottságai, sajátos nevelési igénye vagy egyéb helyzete ezt indokolttá teszi.

A tanuló kérelmére engedélyezni kell a tanulói jogviszony legfeljebb két tanév időtartamra történő szünetelését, ha a tanuló méltányolható okból nem tud eleget tenni a tanulói jogviszonnyal összefüggő kötelezettségeinek. A tanulói jogviszony szünetelése alatt az Szkt.-ben és az e rendeletben meghatározott juttatások nem illetik meg a tanulót. A tanköteles tanuló kivételével megszűnik a tanulói jogviszonya annak, aki egy tanítási éven belül igazolatlanul harminc foglalkozásnál többet mulaszt, feltéve, hogy a szakképző intézmény a tanulót, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét legalább két alkalommal írásban figyelmeztette az igazolatlan mulasztás következményeire.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztását annál a szakirányú oktatást folytató szervezetnél igazolja, akinél a szakirányú oktatását teljesíti.

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

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

A tanuló a megismételt évfolyamon akkor is köteles teljesíteni az egybefüggő gyakorlatot, ha azt korábban már teljesítette.

Az iskolai beszámoltatás, az ismeretek számonkérésének követelményei és formái, a tanuló magatartása szorgalma értékelésének és minősítésének követelményei

Érettségi vizsga

Szkt. 92§ Az érettségi vizsgán a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyakból ad számot tudásáról azzal, hogy

Az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya helyett szakmai vizsgát kell tenni. 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. Az érettségi vizsgáról valamennyi érettségi vizsgatárgy és a szakmai vizsga sikeres letételét követően - lehet bizonyítványt kiállítani.

Az, aki a szakképző iskolában folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan szakmát szerzett és annak megszerzését követően kíván érettségi vizsgát tenni, mentesül az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya alól.

Az érettségi vizsgán az érettségi vizsga kötelező vizsgatárgyai helyett a sajátos nevelési igényű tanuló– jogszabályban meghatározottak szerint – másik tantárgyat választhat.

Az érettségi vizsga megszervezésére és lebonyolítására az Nkt.-t kell alkalmazni.

Intézményünkben középszintű érettségi vizsga letételére van lehetőség.

A középszintű érettségivizsga kötelező tantárgyai: magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, német nyelv, angol nyelv (kifutó rendszerben: ágazati szakmai ismeretek). Ezen túlmenően választható tantárgy az informatika, biológia, földrajz, testnevelés stb.

Emelt szintű érettségire a kötelező érettségi tárgyakból vállaljuk a felkészítést, abban az esetben, ha a tanulók ezt igénylik, és szeptember végéig írásban kérik az iskolavezetéstől.

Előrehozott érettségi vizsga

Előrehozott érettségi vizsga – a szakmai vizsga kivételével– legfeljebb *három*, az *Nkt.-ban meg-határozott vizsgatárgyból* a tanulói jogviszony fennállása alatt, az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően, a szakképző intézményi *tanulmányok teljes befejezését megelőző első vagy második tanév* október-novemberi és május-júniusi vizsgaidőszakában is letehető.

Választható érettségi vizsgatárgyak, témakörök

A kötelező 5 érettségi vizsgatárgyon túl a diáknak lehetősége van pluszban további választható vizsgatárgyból is érettségi vizsgát tenni. Választható minden olyan tantárgy, amelyet az öt év során az érettségi követelményeknek megfelelő óraszámban tanult. Választható érettségi vizsgatárgy igényét a diáknak szeptember végéig kell jeleznie osztályfőnökén keresztül a vezetőség részére, aki megszervezi, és megbízza az oktatót a felkészítés feladataival. 43

A középszintű vizsga témakörei minden érettségi tantárgyból összhangban vannak a 100/1997(VI.13) Kormány rendeletben megadott érettségi témakörökkel.

2020. szeptembertől felmenő rendszerben a 5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptan-terv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról meghatározottak szerint szervezzük a kötelező érettségi tantárgyak oktatási tartalmát.

Emeltszintű érettségi vizsgára való felkészítés és témakörei

Emelt szintű érettségire a kötelező érettségi tárgyakból vállaljuk a felkészítést, abban az esetben, ha a tanulók ezt igénylik, és szeptember végéig írásban kérik az iskolavezetéstől.

Az emeltszintű vizsga témakörei minden érettségi tantárgyból összhangban vannak a 100/1997(VI.13) Kormány rendeletben megadott érettségi témakörökkel.

2020. szeptembertől felmenő rendszerben a 5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptan-terv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról meghatározottak szerint szervezzük a kötelező érettségi tantárgyak oktatási tartalmát

3.3. A tanulói teljesítmények ellenőrzése és értékelése

Értékelés általános tudnivalók

Az értékelés céljai és követelményei mindenki számára legyenek előre ismertek.

Az értékelés célja a személyiségfejlesztés, az önértékelési képesség kialakítása, az önálló tanulásra való képesség és igény kialakítása.

Az értékelés:

- *méri* a tudásszintet *tájékoztat* az elvégzett munka eredményéről, a tanuló önmagához és a társaihoz viszonyított előre haladásáról
- *motivál* a kitűzött célok megvalósítására
- személyre szóló ösztönző hatású folyamatos objektív igazságos kiszámítható legyen.

Az érdemjegyről a tanulót és szülőjét folyamatosan értesítjük.

Értékeljük, hogy a tanuló hol tart a tantervi követelmények teljesítésében (diagnosztizáló értékelés). Értékeljük, hogy a tanuló képességeinek megfelelően teljesít-e. Értékeljük a tanuló gondolkodását, kreativitását, a feladatok megoldásának színvonalát. Értékeljük a szükséges segédeszközök használatának minőségét, a viselkedését, együttműködési készségét a feladat megoldása közben. Értékeljük a tanuló magatartását és szorgalmát.

Az értékelés formái:

szöveges értékelés

érdemjeggyel történő értékelés

Az írásbeli értékelés:

a dolgozatokhoz fűzött rövid vélemény dicséret, elmarasztalások az ellenőrző könyvben külső kérésre (pályázatok, rendőrség, bíróság, gyermekvédelem) készített vélemények kívülről

érkező minősítés (versenyeredmények, felvételi eredmények) visszajelzés félévkor az általános iskolának

A szóbeli értékelés: a feletek, dolgozatok érdem-jegyeinek kiegészítése a tanítási órákon és a tanórán kívül a tanár folyamatosan segít, megerősít, javít, tanácsot ad az osztályok tanulóinak, illetve az osztálynak az osztályban tanító tanárok által történő helyzetelemzése félévkor és év végén szülői értekezletek fogadóórák a magatartás és a szorgalom elbírálásakor rendezvények, tanórán kívüli tevékenységek (színházlátogatás, ünnepélyek, kirándulás, stb.) értékelésekor oktatói testület előtti értékelés igazgatói értékelés (iskolagyűlés, tanévzáró ünnepély)

Az osztályozás:

- az osztályozás hagyományos ötfokozatú skálával történik elegendő számú érdemjegye legyen minden tanulónak (félévenként a tantárgy heti óraszámának megfelelő, de legalább kettő jegy legyen)
- a rendszeres szóbeli számonkérés alapkövetelmény, (az írásbeli és szóbeli - feleletek arányát az adott tantárgy jellege szabja meg)
- az érdemjegyhez szóbeli értékelés is társul
- a naplóba is bekerül az érdemjegy
- az érdemjegyről a tanuló azonnal értesül, közvetlenül a tanáratól
- a szóbeli feletek értékelésénél a nyelvi kifejezőkészség és az előadói készség is szempont
- a félévi és év végi osztályzathoz szóbeli értékelés is társul
- a magatartás és a szorgalom értékelésébe bevonjuk a tanulókat
- a jutalmazás, az elismerés és az elmarasztalás formáit az SZMSZ tartalmazza
- a projektben való részvételt két témazáró jeggyel a témahétben való részvételt egy témazáró jeggyel értékeljük

- amennyiben a tantárgy altantárgyakból épül fel, akkor az félévi és év végi jegy úgy kerül megállapításra, hogy ha valamelyik altantárgyból elégtelen osztályzatot kap, akkor az év végi jegye is elégtelen a tanulónak. Csak abból a tantárgyból kell év végén javító vizsgát tenni, amelyből sikertelenül teljesített.

Az ellenőrzés és a hozzákapcsolódó értékelés az egész oktatási folyamat egyik szükséges és pedagógiaileg indokolt területe, a tanítás minőségbiztosításának is nélkülözhetetlen eleme. A rendszeres ellenőrzés elősegíti a szakmai munka minőségének folyamatos javítását.

Az ellenőrzés és értékelés célja és funkciói:

Feltárja a tanulók ismereteinek, készségeinek szintjét - visszajelzést biztosít a tanár és a tanuló számára, a továbbhaladáshoz szükséges ismeretek és képességek meglétét vagy hiányát - következtetés a tanítás - tanulás hatékonyságára lehetőséget nyújt az egyéni eredmények viszonyítására a korábbi teljesítményhez a tantervi követelményhez viszonyított tényleges teljesítményt méri, értékelő érdemjeggyel rendszeres és folyamatos munkára nevel, jobb teljesítményre ösztönöz

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

Ha a tanuló teljesítményének, előmenetelének értékelésekor vagy minősítésekor a tanuló szakmai felkészültsége elmarad a közösen elfogadott képzési program alapján elvárható mértéktől és ez a duális képzőhely felelősségére vezethető vissza, a szakképző intézmény az erről való tudomásszerzéstől számított tizenöt napon belül köteles tájékoztatni a duális képzőhely nyilvántartásba vételére területileg illetékes gazdasági kamarát.

Az ellenőrzés és értékelés alapelvei:

- az ellenőrzés eszköz valamely kitűzött cél eléréséhez, nem lehet öncélú
- hiteles és tárgyilagos
- korrekt és kiszámítható, a tanulás céljához illő
- egyenletes, folyamatos eloszlású az éves munka során
- minden tanuló számára egyenlő esélyeket biztosít az elsajátított ismeretek kifejtésére
- komplex (kiemeli a pozitívumot, jelzi a hiányt), minden szóbeli és írásbeli munkáról visszajelzést ad
- nem a fegyelmezés és magatartási problémák megoldására szolgál
- a tanuló joga, hogy az ellenőrzés eredményéről, annak értékeléséről tudomást szerezzen
- felmerülő kérdéseire választ kapjon
- a szülő gyermeke tanulmányi fejlődéséről, előmeneteléről rendszeresen (ellenőrző útján) értesüljön

Az ellenőrzéssel, értékeléssel kapcsolatos kérdésekben a Szkt., a Szakmai program, SzMSz, Házirend, a tantárgyak követelményrendszere, valamint a NAT-ban foglaltak irányadók.

Osztályzat

Jeles (5):

- ha a tantervi követelményeknek kifogástanul eleget tesz.
- ismeri, érti, tudja a tananyagot, mindent alkalmazni is képes
- pontosan, szabatosan fogalmaz
- lényegre mutatóan definiál, saját szavaival is vissza tudja adni a szabályt
- tud szabadon, önállóan beszélni
- bátran mer visszakérdezni.

Jó (4):

- ha a tantervi követelményeknek megbízhatóan, csak kevés és jelentéktelen hibával tesz eleget
- Hasonló az ötöshöz, de apró bizonytalanságai vannak.
- Kisebb előadási hibákat vét.

Közepes (3):

- ha a tantervi követelményeknek pontatlanul, néhány hibával eleget tesz,
- az oktatói segítségre (javításra, kiegészítésre) többször rászorul
- ismeretei felszínesek.
- kevésbé tud önállóan dolgozni, beszélni
- segítséggel képes megoldani szóbeli feladatát
- Rövid mondatokat mond. (Párbeszéd alakul ki a tanár és a tanuló között.)

Elégséges (2):

- ha a tantervi követelményeknek súlyos hiányossággal tesz csak eleget, de a továbbhaladáshoz szükséges minimális ismeretekkel, jártassággal rendelkezik.
- Egyszavas válaszokat ad
- Fogalmakat nem ért, gyakorlatban képtelen önálló feladatvégzésre. (Akar, de nem megy.)

Elégtelen (1):

- ha a tantervi követelményeknek az oktatói útbaigazítással sem tud eleget tenni.
- A minimumot sem tudja.

A tanuló tudja, értse milyen teljesítményt, milyen irányú fejlődést várunk el tőle. Értékeljük a sikeres és sikertelen munkáját egyaránt.

Új tantárgynál az első hónapban jegy lehetőleg ne kerüljön az osztálynaplóba! (értékelés szóban)

A helyesírási hibákat mindenkinek kötelessége kijavítani!

A tanuló magatartás és szorgalom értékelésének és minősítésének követelményei

A tanulók értékelése, – magatartási, tanulmányi, szorgalmi – az elektronikus naplóban rögzítve történik. Az KRÉTA-naplóhoz minden tanuló és gondviselő hozzáférést kap, a személyiségi és adatkezelési szabályozásnak megfelelően.

Magatartás:

Példás: (5)

fegyelmezett magatartásával képességeinek megfelelően eleget tesz tanulmányi és közösségi feladatainak

(betartja az iskola belső rendjét) óra alatti és órák közötti magatartása kifogástalan tiszteletben tartja tanárai, tanulótársai és az iskola dolgozóinak emberi méltóságát szaktanári, osztályfőnöki, igazgatói, oktatói testületi dicsérete van fegyelmi büntetése nem volt

Jó: (4) pozitívan tesz eleget tanulmányi és közösségi feladatainak betartja az iskola belső rendjét az óra alatti, és órák közötti magatartása ellen különösebb kifogás nincs tiszteletben tartja az iskolaközösség tagjainak - tanárai, tanulótársai, iskola dolgozói emberi méltóságát szaktanári, osztályfőnöki, igazgatói, oktatói testületi dicsérete mellett legfeljebb enyhébb büntetése van.

Változó: (3)

- változóan nem képességeinek megfelelően tesz eleget tanulmányi és közösségi feladatainak

- vét az iskola belső rendje ellen

- több alkalommal zavarja a tanítási órát

- előfordul, hogy tiszteletlen Rossz: (2) nem teljesíti képességeinek megfelelően tanulmányi és közösségi feladatait az iskola belső rendje, a közösség tagjai ellen szándékosan vét óra alatti viselkedése sérti a szaktanár és tanulótársai személyiségi jogait szaktanári, osztályfőnöki, igazgatói, oktatói testületi büntetése van rossz a magatartása annak a tanulónak is, aki általában pozitív, de egy-egy tétével megfe-

ledkezve önmagáról súlyosan vét az iskola közössége ellen

Szorgalom:

Példás: (5)

- munkájában rendszeres, kötelességtudó, külön feladatokat is vállal

- képességeinek megfelelő teljesítményt mutat, két vagy több tárgyból javított

- tanulmányi versenyeken eredményesen szerepel

Jó: (4)

- teljesítménye, kötelességtudása jó, de nem minden tantárgyban kifogástalan

- nem tartja az előző évek eredményét

- többször figyelmetlenség és érdektelenség tapasztalható nála

- ha szorgalma általában egyenletes

Közepes: (3)

- mulasztása gyakori az iskolai és otthoni feladatok teljesítésében
- munkavégzésre gyakran figyelmeztetni kell
- osztályzatai egyenetlenek és több tantárgyból rontott
- 1 tantárgyból bukott

Hanyag: (2)

- kötelességét rendszeresen elhanyagolja
- a tanulás nem érdekli, segítséget nem vesz igénybe
- lusta, rendszeres ellenőrzésre szorul
- több tárgyból bukott

Az iskolai írásbeli beszámoltatások formái, rendje, korlátai a tanulók tudásának értékelésében betöltött szerepe, súlya

Az írásban és szóban történő beszámoltatás szabályozása csak a továbbhaladás és az értékelés szempontjából kiemelten fontos területre terjed ki. Koordinációs és ellenőrzési lehetőséget is nyújt az egyes évfolyamok, osztályok teljesítménye, illetve fejlődésének összehasonlítására, ellenőrzésére.

Az írásbeli beszámoltatás leggyakrabban alkalmazott formái:

- *írásbeli felelet* (röpdolgozat) egyénileg, bármelyik tanítási órán, illetve részösszefoglalások alkalmával a tanár ellenőrzi az előző órák tananyaga elsajátításának mértékét, mélységét.

Értékelése: a témazáró dolgozat értékelési rendjéhez igazodik. Az osztályzat felelet értékű.

- *témazáró dolgozat* a tananyag egyes témaköreinek befejezésekor (időpontja a tanmenetben rögzített) a szaktanár egy héttel korábban bejelenti, bejegyzí a naplóba (ceruzával) elkerülve így az egy napra ütemezett témazáró dolgozatok felhalmozódását (kettő íratható egy napon).

Íratását összefoglaló-rendszerező óra előzi meg (a tanár közli a várható feladattípusokat-kiszámíthatóság).

Értékelés: pontszámok százalékos megoszlása szerint átváltott súlyozott érdemjegy megállapítással.

- *javító dolgozat*

Azon tanulók számára, akik az adott tárgyból javítani szeretnének, illetve sikertelen témazáró dolgozatot írtak vagy félévi, illetve év végi osztályzatuk átlaga két jegy közé esik. Ha a tanuló bukásra áll- a javító dolgozat megírása a tanár megítélésén múlik, illetve feltételhez köthető.

A javító dolgozat kiterjedhet 1 témakörtől akár az egész éves tananyagra.

Értékelés: a tanuló fejlődését szem előtt tartva a tanár jogköre.

- *házi dolgozat*

Megírása a tanuló egyéni kutató munkája eredménye tantárgytól függően évente 1-2 vagy több alkalommal (pl.: részösszefoglalások esetén alkalmazott számonkérési forma).

Értékelés: tartalmi, mennyiségi szempontú, kreativitásra, megszerkesztettségre kiterjedő.

Felelet értékű osztályzat.

- projekt

- témahét

Az új tanulásszervezési formáknál a tanulók tudásának értékelésében betöltött szerepének korlátai:

anyagi korlátok

megfelelő ismeret

hiánya

A projekt és témahét szervezésével kapcsolatos feladatok társulhatnak otthoni előírt írásbeli és szóbeli feladatokkal.(Anyaggyűjtés) Korlátai: hozzáférés hiánya (könyv, internet) időhiány érdektelenség

A szóbeli beszámoltatás leggyakrabban alkalmazott formái:

- *szóbeli felelet* - rendszeres és folyamatos ellenőrzési, értékelési forma Az előző óra anyagából, ismétlő kérdésekkel kiegészítve.

Értékelési szempont: a felépítettség, összefüggőség szaknyelv használata, nyelvhelyesség (egyéb szaktantárgyi követelmények).

Felelet értékű az osztályzat.

Az osztályzatok KRÉTA-naplóba történő bejegyzésének módozatai:

Figyelembe kell venni a tanuló adott tárgyban mutatott többletmunkáját.

Helytelen viselkedése miatt szaktárgyi elégtelen osztályzat nem adható.

A témazáró csak abban az esetben osztályozható, amennyiben azt a tanulók kijavítva értékelve visszakapják 14 munkanapon belül. A tanár akadályoztatása esetén (pl. betegség) a terminus meghosszabbítható.

A témazáró dolgozatokat az év végéig meg kell őrizni.

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

A Házirend szabályozza azokat az ellenőrzési, értékelési formákat melyek huzamosabb idejű hiányzása esetén következnek be.

Ha a tanulónak egy tanítási évben az elméleti tanítási órákról igazolt és igazolatlan mulasztása együttesen meghaladja a 250 órát vagy az éves óraszám 30 %-át, illetve szakképzési évfolyamon az elméleti tanítási órák 20 %-át, a tanítási év végén nem osztályozható kivéve, ha a oktatói testület engedélyezi, hogy osztályozó vizsgát tegyen.

Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok rendje, meghatározásának korlátai

Az otthoni felkészülés az iskolában tanítási órán közvetített ismeretek gyarapításának és gyakorlásának eszköze, de jelentős szerepe van az önálló tanulás készségének kialakításában és fejlesztésében is, a tanulók rendszerességre nevelésében.

Az otthoni írásbeli feladatok jellegét az adott tantárgy jellege határozza meg. Az egyes munkaközösségek által meghatározott, a oktatói testület által elfogadott, így a helyi Szakmai program részévé vált beszámoltatás rendje a mértékadó.

Az oktató munka eredményességének érvényesítése mellett a tanulók aránytalan terhelését elkerülendő a tanár feladata:

- a tanórai tanítás-tanulás intenzitásának fokozása
- az otthonra feladott írásbeli és szóbeli feladatok arányainak optimalizálása - differenciálás
(a tanuló képességeihez igazodó, a feladatok mennyisége, nehézségi foka)
- az írásbeli feladatok meghatározása (tantárgy-specifikus)
- a feladatok ellenőrzési rendszerének kialakítása (frontális, kiemelt, tartalmi)
- otthoni munkák minősítése, a minősítés súlya:
- szóbeli értékelés
- közös értékelés
- feleletértékű érdemjegy

Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok formái:

Szóbeli feleletre való felkészülés

Az órai tananyag (tanórai vázlat alapján) történő megtanulása a tankönyv segítségével.

Értékelése: a szóbeli értékelés és érdemjegy. A felkészülés elmulasztása esetén elégtelen érdemjegy.

Kiselőadás

A tananyaghoz kapcsolódó, kiegészítő jellegű feladat.

Értékelése lehet szóbeli vagy szorgalmi, illetve felelet értékű érdemjegy.

Házi dolgozat

Évente 1-2 alkalommal.

Önálló kutatómunka előzi meg. A tananyagot kiegészítő, elmélyítő témából rövid határidővel írt néhány oldalas dolgozat. Kézírással vagy számítógéppel készülhet. A beadási határidő elmulasztását a tanár elégtelen osztályzattal értékelheti (kivéve, ha a tanuló igazoltan hiányzik).

A házi dolgozatra felelet értékű érdemjegy adható.

Munkafüzet feladatok

A tanár a munkafüzetből rendszeresen jelölhet ki feladatokat otthoni megoldásra. Cél a témazáró dolgozatokra való, illetve hosszútávon az érettségi vizsgára való felkészülés

gyakorlása. A feladatok elvégzésének ellenőrzése kiterjedhet az elkészítés tényére és tartalmára. Értékelése szóbeli. A feladat el nem készítése elégtelen érdemjegyet vonhat maga után. A felsoroltakon kívül az egyes tantárgyak, illetve tantárgy csoportok speciális jellege határozza meg az otthoni írásbeli feladatok formáit.

Az otthonra adható feladatok korlátai:

- a feladatok mértéke egy tantárgyra olyan lehet, amely átlagos tanuló számára egy óra alatt megoldható
- a szünetekre csak olvasási feladat adható (a gyerekeknek is pihennie kell!)

Az egészséges életmód, életszemlélet, magatartás szempontjából lényeges területek az iskola pedagógiai rendszerébe beépülnek.

Ezek közé tartoznak az alábbiak:

- önmagunk és egészségi állapotunk ismerete
- az egészséges testtartás, a mozgás fontossága
- az értékek ismerete
- az étkezés, a táplálkozás egészséget befolyásoló szerepe
- a betegségek kialakulása és gyógyulási folyamat
- a barátság, a párkapcsolatok, a szexualitás szerepe az egészségmegőrzésben
- a személyes krízishelyzetek felismerése és kezelési stratégiák ismerete
- a tanulás és a tanulás technikái
- az idővel való gazdálkodás szerepe
- a rizikóvállalás és határai
- a szenvedélybetegségek elkerülése
- a tanulási környezet alakítása
- a természethez való viszony, az egészséges környezet jelentősége

Az egészségnevelési program alakításakor figyelembe vettük, az életkori sajátosságokhoz is illesztendő lényeges témák, mint például:

- az egészséges táplálkozás témái
- a szenvedélybetegségekkel való foglalkozás
- a szexuális felvilágosítás-nevelés, a családtervezés alapjai, az AIDS prevenció
- a betegség és a gyógyulást segítő magatartás (elsősegélynyújtás, gyógyszer használat)

- testi higiénia
- a környezeti ártalmak (zaj, légszennyezés, hulladékkezelés)
- a személyes biztonság (közlekedés, rizikóvállalás)
- testedzés, a mozgás, a helyes testtartás

Az iskolai egészségnevelés összefügg az oktatói magatartással, gondossággal, az intézmény szervezettségével, pl.:

- Gondoskodik az osztálytermek megfelelő, rendszeres szellőztetéséről,
- Az osztálytermek berendezését az egészségügyi szempontoknak megfelelően alakítja,
- Az iskola gondoskodik a mozgásigény kielégítéséről a napi munkarend, az órarend tervezésénél.

Az egészségnevelés folyamatában a következő témákra fordítunk különös hangsúlyt:

- az egészséges személyiségfejlődés elősegítése,
- az egészséges táplálkozás
- a mindennapi testmozgás lehetősége,
- a dohányzás, alkoholfogyasztás- és kábítószer használat megelőzése,
- bőrgyógyászati előadás
- a szexuális nevelés
- betegségek megelőzése

A nevelési folyamatokat az osztályfőnöki, illetve tantárgyak megfelelő csatlakozási pontjainál látjuk el. Tanórán kívüli foglalkozásokon, pl. sportnapokon, kirándulásokon, filmvetítéseken, hétvégi kirándulásokon mélyítjük el az egészségneveléssel kapcsolatos feladatokat.

Alkalmanként tájékoztató fórumot tartunk a diákoknak és a szülőknek.

Amennyiben lehetséges, diákjaink a témához kapcsolódó versenyeken, pályázatokon részt vesznek.

Komplex iskolai mozgásprogram

Egészséges életmód-tréningek épüljenek be a kötelező iskolai programokba (sport- és egészségnap, részvétel a különféle helyi szervezésű fittségi és más sportprogramokon).

A mozgásos tevékenységek a tantárgyi jellegnek és az életkori sajátosságoknak megfelelően épüljenek be az óratervi órákba.

A különféle szabadidős tevékenységekben azok időkeretének minimum 40 %-a erejéig a testmozgás különféle formái domináljanak a tematikai-tárgyi jelleghez igazodóan.

Az egyéb foglalkozásokon – a tantárgyfelosztás keretei között – nagyobb időkeretben és változatosabb programok keretében képviseltessék magukat a sportfoglalkozások (tömegsport, sportszakkör, sportkör stb.).

Az éves munkatervben a szorgalmi időszak minden hónapjához – az évszak sajátosságainak megfelelően (pl. tél – korcsolyázás) – legyen egy-egy kiemelt mozgásos tevékenység rendelve, mely az iskolai szabadidős és napközis időkeretben szervezett tevékenységek kiemelt iránya legyen.

Az intézmény horizontális kapcsolatrendszerének keretében az iskolai sportegyesülettel illetve a településen működő más sporttevékenységgel foglalkozó társadalmi szervezetekkel, továbbá az iskolai működést támogatni hivatott alapítvánnyal alakuljon ki stratégiai együttműködés az iskola tanulóinak mozgáskultúráját fejleszteni hivatott programok támogatása céljából.

A tanulmányi kirándulások egyik központi eleme legyen a mozgás és az egészségtudatos életmódra nevelés.

A osztályfőnöki foglalkozásain tematikus program kerüljön kidolgozásra a testmozgás propagálására, amely életvezetési tanácsokat is foglaljon magába.

Az uniós és a központi költségvetési források kimerítésével, az ezekre épülő anyagi alapokra támaszkodva a legkülönbélebb sportprogramok kerüljenek megszervezésre.

A tanulók fizikai állapotának méréséből fakadó tapasztalatok értékelése alapján a szabadidős és sporttevékenységek terén a mozgásprogramok tartalmára készüljön minden tanévben javaslat.

A komplex intézményi mozgásprogram adott tanévre aktualizált feladatterve az éves munkaterv mellékleteként kerül kidolgozásra

A tanulók fizikai állapotának méréséhez szükséges módszerek

Az általános fizikai teherbíró képesség mérése során feltérképezhetők az egyes képességek területén mutatkozó hiányosságok. E hiányosságok feltárása kiindulási alapul szolgál. A fejlesztő programok elkészítéséhez, lehetőséget biztosít a fizikai teherbíró képesség fokozatos fejlesztéséhez a szükséges szint elérésére, megtartására.

Iskolánkban a tanulók fizikai állapotának mérésére a különböző tesztek közül a „NETFIT” módszert választottuk.

A felmérés eredményei feldolgozásra kerülnek. Minden esetben ismertetjük a tanulókkal a teszt eredményét- fizikai állapotuk erősségeit és gyengeségeit. Mindezek tükrében próbálunk olyan programot kínálni, mely lehetővé teszi további fejlődésüket (tanítási órák, tömegsport)

A felmérési tesztet érdemjeggyel nem értékeljük. Tanulóinkban tudatosítani törekszünk (személyes példák ismertetése, egészségmegőrzés fontossága, stb.) fizikai állapotuk, fizikai terhelhetőségük fontosságát.

A tanulók fizikai állapotának felmérését minden tanévben szűrővizsgálat keretében az iskolaorvosi felmérés is biztosítja.

Az egészségnevelési program szerves részét alkotja a mindennapi testedzési program.

Iskolánk - lehetőségeit kihasználva – nagy hangsúlyt helyez a tanulók sportolásának segítésére.

Mindennapi testedzési program megvalósításának színterei és a megvalósítás programja:

A testnevelési tanítási órák

Tömegsport foglalkozások

Különböző szintű versenyek

A tanítási órák után hetente kétszer tömegsport foglalkozásokat kínálunk. Tanulóink több sportág közül választhatnak (kézilabda, röplabda, labdarúgás, kosárlabda, atlétika)

A fogyasztóvédelmi oktatás:

Az iskolai egészség- és környezeti nevelés fontos alkotórésze, melynek tartalmi elemei:

- társadalmi és állampolgári kompetenciák kialakításának elősegítése
- cselekvési kompetenciák (vállalkozási, gazdálkodási és munkaképesség) fejlesztése
- közéletben aktívan közreműködő fiatalok képzése

" A fogyasztóvédelem célja a fogyasztói kultúra fejlesztése, és a tudatos kritikus fogyasztói magatartás kialakítása és fejlesztése a tanulóknban "(NAT.)

Legfontosabb feladat a helyes értékrend kialakítása, a fenntarthatóság eszményének elfogadtatása.

A fogyasztóvédelmi oktatás sokoldalú folyamat, az otthonról hozott fogyasztói szokások figyelembe vétele mellett elő kell segíteni a megfelelő fogyasztói magatartás kialakítását, hogy legyen képes állampolgárként fogyasztói érdekei érvényesítésére a természeti erőforrások védelmének szem előtt tartása mellett.

Legyen képes érteni és saját életére alkalmazni a fogalmakat:

- tudatos, kritikus fogyasztói magatartás
- ökológiai fogyasztóvédelem
- környezettudatos fogyasztás
- fenntartható fogyasztás
- preventív fogyasztóvédelem

A fogyasztóvédelmi oktatás elsősorban az osztályfőnöki, az árutan, a szakmai-ill. természettudományos tantárgyak tantervi anyagába épül be.

4. KÉPZÉSI PROGRAM (KP)

Szakképzés jogi háttere:

„Szkt. 19. § A szakképző intézményben a szakmajegyzékben meghatározott szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik. A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján:

a) ágazati alapoktatásban és

b) szakirányú oktatásban történik.

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.”

A helyi szakmai program az alábbiak törvények, ill. rendeletek alapján készült:

- 2019. évi LXXX. sz. törvény a szakképzésről (továbbiakban:Szkt.)
- 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzési törvény végrehajtásáról (Szkr.)
- A 100/1997. (VI. 13.) Kormányrendelet szerinti általános követelmények és az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendeletben meghatározott részletes követelmények egybeszerkesztett adatbázisa
- 40/2002. (V. 24.) OM rendelet az érettségi vizsga részletes követelményeiről
- 24/2018. (VII. 27.) EMMI rendelet az az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet módosításáról
- 18/2019. (VIII. 14.) EMMI rendelet az emberi erőforrások minisztere feladatkörébe tartozó egyes miniszteri rendeleteknek a kormányzati igazgatásról szóló törvénnyel összefüggő módosításáról
- 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról
- A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény hatálybalépésével összefüggő módosító és hatályon kívül helyező rendelkezésekről szóló 2019. évi CXII. törvény
- 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről

Képzési kínálatunk

ODM – képzések:

A Szkr. 51§ (4) alapján dobbantó programban az vehet részt, aki a megelőző tanév utolsó napjáig a tizenötödik életévét betöltötte, és alapfokú végzettséggel nem rendelkezik. A dobbantó programba való bekapcsolódásra a tanév során bármikor lehetőség van. Dobbantó képzésünkre keretein belül alapkompétencia fejlesztést végzünk. Fejlesztendő területek (heti 6 órában): A gondolkodás kompetenciái, Kommunikációs kompetencia, Szakmai orientáció, Személyes és társas kompetenciák, Tanulási munkavállalói kompetencia. A Dobbantó program sikeres elvégzése után a tanuló tanúsítványt kap, és bekapcsolódhat a műhelyiskolai képzésbe.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a műhelyiskolában tanulmányokat akkor is folytathat, ha kizárólag alapfokú végzettséggel rendelkezik és a 16. életévét betöltötte. A műhelyiskolában kizárólag részsakma megszerzésére irányuló felkészítés folyik, amelyet tanműhelyben vagy munkahelyi körülmények között a nappali rendszerben, egy-öt fős csoportokban szervezünk úgy, hogy a részsakma megszerzésének időtartama – a tanév, illetve a tanítási év rendjére tekintet nélkül – legalább hat, legfeljebb huszonnégy hónap közé essen. A műhelyiskolában a tanuló a szakképző iskolai tanulót az ágazati alapoktatásban megillető ösztöndíjra jogosult.

A Szkt. 15 § (1) alapján a sikeresen elvégzett dobbantó és műhelyiskolai képzés államilag elismert alapfokú végzettséget és szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.

A Szkt. 60 § (1) alapján a műhelyiskolában értékelés, minősítés nem alkalmazható.

3 éves szakképzőiskolai képzés

Ágazat	Szakképesítés elnevezése	Szakképesítés szakmajegyzék szerinti száma	Képzési idő
Kereskedelem	Kereskedelmi értékesítő	4 0416 13 02	3 év
Turizmus - vendéglátás	Pincér- vendégtéri szakember	4 1013 23 04	3 év
	Szakács	4 1013 23 05	3 év
	Cukrász	4 1013 23 01	3 év
	Panziós-fogadós	4 1013 23 03	3 év
Élelmiszeripar	Pék	4 0721 05 11	3 év
Gépipar	Hegesztő	4 0715 10 08	3 év

Technikumi képzéseink:Érettségi vizsgára történő felkészítés: - 2 éves

A Szakképzési Törvény 20§ (3) alapján intézményünk kizárólag érettségi vizsgára történő felkészítést is szervezhet. Az ilyen felkészítés csak felnőttképzési jogviszonyban szervezhető meg a közismereti kerettanterv által meghatározott időtartamban. A 92§ (2) szerint, aki a szakképző iskolában folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan szakmát szerzett és annak megszerzését követően kíván érettségi vizsgát tenni, mentesül az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya alól.

Érettségi utáni kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés:

Ágazat	Szakképesítés elnevezése	Szakképesítés szakmajegyzék szerinti száma	Képzési idő
Szépművészet	Fodrász	5 1012 21 01	2 év
	Kéz- és lábápoló technikus	5 1012 21 02	1 év

Képzéseinket meghatározó jogszabályok, rendeletek:

képzés megnevezése	közismereti kerettanterv	KKK
4 0416 13 02 Kereskedelmi értékesítő	5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról	https://akkreditaltvizsgazt.atas.ikk.hu/kkk-ptt
4 1013 23 04 Pincér-vendégtéri szakember	5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról	https://akkreditaltvizsgazt.atas.ikk.hu/kkk-ptt
4 1013 23 05 Szakács	5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról	https://akkreditaltvizsgazt.atas.ikk.hu/kkk-ptt
4 0721 05 11 Pék	5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról	https://akkreditaltvizsgazt.atas.ikk.hu/kkk-ptt
4 0715 10 08 Hegesztő	5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról	https://akkreditaltvizsgazt.atas.ikk.hu/kkk-ptt

5 1012 21 01 Fodrász		https://akkreditaltvizsgatas.ikk.hu/kkk-ptt
5 1012 21 02 Kéz- és lábápoló technikus		https://akkreditaltvizsgatas.ikk.hu/kkk-ptt

Programtanterv szerinti képzések:

10133007 számú **Falusi turizmus szolgáltató** megnevezésű szakképesítés

04165006 számú **Üzletvezető** megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzés

Nappali rendszerű képzéseink leírása:

A szakképző iskola az adott szakma megszerzéséhez szükséges közismereti oktatást és szakmai oktatást magában foglaló 3 évfolyamos képzés.

A kötelező foglalkozások megtartásához együttesen rendelkezésre álló időkeret legalább harminchárom százalékát a közismereti kerettantervben meghatározottak átadására használjuk. A fennmaradó órákban ágazati alapoktatás és szakmai képzés történik. A szabadon felhasználható időkeretet az ikk.hu –n található minta tanterv iránymutatásai szerint használtuk fel. A szabadon felhasználható órákat a képzés órátáblájánál részletezzük.

Az azonos ágazatba tartozó valamennyi szakma esetén a 9. évfolyamon azonos ágazati alapozó ismereteket oktatunk.

A 9. évfolyam végén a KKK-ban meghatározottak szerint ágazati alapvizsgát tesznek a diákok. A sikeres ágazati alapvizsga feltétele a következő évfolyam megkezdésének.

10 – 11. évfolyamon közismereti oktatás és szakirányú oktatás folyik. A szakirányú képzést duális partnerek bevonásával végezzük. A diákok iskolai tanműhelyben és külső gyakorlati helyszíneken (szakképzési munkaszerződéssel) gyakorolják be a szakmai kompetenciákat. A két gyakorlati helyszín megoszlásának részletezése az órátáblákban látható. A duális képzőhely igénye alapján az iskolai tanműhelyre szervezett tantárgyak, óraszámok tekintetében is átvállalhatja a szakirányú oktatás. A duális képzőhely ilyen irányú igényét a tanév megkezdése előtt legalább 30 nappal írásban nyújtja be az iskola igazgatójának.

Képzéseink felnőttképzési jogviszonyban:

A felnőttképzési jogviszonnyal rendelkező diákjainknak képzési kínálatunkban a KKK-kban meghatározott képzési időkeret legalább 40%-ában meghatározott óraszámokkal szervezzük a képzéseket. A szakmai oktatás időtartamát a törvény által megengedetten a negyedére csökkentjük, így biztosítva a képzések intenzivitását. Az ágazati alapoktatás minden képzési formánál az iskolában, illetve iskolai tanműhelyben szervezzük. Az ágazati alapvizsgát követően a szakirányú oktatásokat az iskolai oktatást kiegészítve duális partnerek bevonásával tervezzük. A duális partnereknél töltött gyakorlatokat a tanév során tömbösítve is szervezzük.

A Szt. 62. § -ra hivatkozva a tanuló kérheti a korábbi tanulmányok, gyakorlat beszámítását.

- előzetesen folytatott tanulmányokat az adott szakmára előírt –megegyező tartalmú – követelmények teljesítését
- a szakképzés megkezdése előtt foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban eltöltött szakirányú gyakorlati időt,
- a tanulmányi követelmények az előírtnál rövidebb idő alatt teljesítését.

A beszámításról, tanulmányi időrövidítésről a tanuló kérelmére a benyújtott bizonyítványok, igazolások alapján az igazgató dönt.

Felnőttképzési jogviszonyban indított képzéseink esetén nem a hagyományos szummatív értékelést alkalmazzuk, a képzés jellege nem indokolja. Két fajta szöveges értékelést adunk mind az ágazati alapoktatás, mind a szakmai oktatás tekintetében: megfelelt, illetve nem felelt meg. Sikerkritériumnak az adott szakma Képzési és Kimeneti Követelményeiben meghatározott százalékok számítanak. Mivel ezek a képzések nem igazodnak a tanév rendjéhez, bizonyítványt csak a képzés végén állítunk ki, amely tartalmazza az ágazati alapoktatás, valamint a szakmai oktatás tantárgyait is.

Programkövetelmény szerinti képzések

Az IKK oldalon megjelent programkövetelmények szerinti képzések is választhatók iskolánkban. Ezek jellemzően a régi részsakképesítések és ráépülések szakmáit fedik le. A programkövetelményben meghatározott minimális óraszámmal készítettük el helyi szakmai programunkat az ágazatainkra jellemző szakmák tekintetében. Új programkövetelmények megjelenésével folyamatosan frissítjük kínálatunkat. A végzettségről tanúsítványt állítunk ki. A tanúsítvány szakképesítést és szakképzettséget nem tanúsít, munkakör betöltésére nem, tevékenység folytatására jogszabályban meghatározott esetben jogosít. (11/2020 II.07. Korm. Rend. A felnőttképzési törvény végrehajtásáról)

Közismereti heti óraterv – Szakképző iskola 9-11. évfolyam számára

Tantárgy	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. évf. óraszám összesen
Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
Idegen nyelv	2	2*	1	175
Matematika	2	2	1	175
Társadalomismeret	3	0	0	108
Természetismeret	3	0	0	108
Testnevelés	4	2*	2*	278
Osztályközösség-építő program	1	1	1	103
Digitális kultúra	1*	0	0	36
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	0	0	1	31
Összes közismereti óraszám	18	9	8	1220
Ágazati alapoktatás	16	0	0	576
Szakirányú oktatás	0	25	26*	1706
Szabad órakeret*	1	2	2	170
Tanítási hetek száma	36	36	31	-
Éves összes óraszám	1224	1224	1054	3502
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	-

*szabad órakeret felhasználása

Pincér – vendégtéri 4 1013 23 04 szakember	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám	576	900	806	2323
Munkavállalói ismeretek	36	0	0	36
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	31	31
Portfóliókészítés (gy)	36	0	0	36
IKT a vendéglátásban (gy)	36	0	0	36
A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai az elméletben	144	0	0	468
A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai a gyakorlatban	108			
A vendégtéri értékesítés alapjai a gyakorlatban	108			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység és a vendégtéri értékesítés alapjai	108			
Rendezvényszervezési ismeretek	0	90	0	90
Vendégtéri ismeretek	0	36	46,5	82,5
Étel és italismeret	0	36	46,5	82,5
Értékesítési ismeretek	0	54	46,5	100,5
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	36	46,5	82,5
Szakmai idegen nyelv	0	0	15,5	15,5
Portfóliókészítés	0	18	31	49
Szakirányú ismeret	0	630	542,5	1172,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175	0	175

Szakács 4 1013 23 05	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2287
Munkavállalói ismeretek	36	0	0	36
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	31	31
Portfóliókészítés	36	0	0	36
IKT a vendéglátásban	36	0	0	36
A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai az elméletben	144	0	0	468
A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai a gyakorlatban	108			
A vendégtéri értékesítés alapjai a gyakorlatban	108			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység és a vendégtéri értékesítés alapjai	108			
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	72	46,5	118,5
Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	108	62	170
Ételek tálalása	0	18	31	49
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	54	46,5	100,5
Szakmai idegen nyelv	0	0	15,5	15,5
Portfóliókészítés	0	18	31	3
Szakirányú ismeret	0	630	542,5	1172,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175	0	175

Pék	4 0721 05 11	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám		576	900	775	2287
Munkavállalói ismeretek		36	0	0	36
Munkavállalói idegen nyelv		0	0	31	31
Élelmiszerismeret		72	0	0	72
Műszaki alapismeretek		36	0	0	36
Élelmiszervizsgálat / Munkavédelem és higiénia		90	0	0	90
Alapozó gyakorlatok		144	0	0	144
Álágazati specializáció		198	0	0	198
Sütőipari ismeretek		0	108	77,5	185,5
Szakmai gépek		0	54	62	116
Gazdasági és vállalkozási ismeretek		0	72	46,5	118,5
Portfóliókészítés		0	36	46,5	82,5
Szakirányú ismeret		0	630	542,5	1172,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			140		140

Hegesztő 4 0715 10 08	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám	576	810	759,5	
Munkavállalói ismeretek	36	0	0	36
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	31	31
Villamos alapismeretek	72	0	0	72
Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	108	0	0	108
Villamos áramkör	108	0	0	108
Műszaki rajz alapjai	72	0	0	72
Fémipari alapmegmunkálások	72	0	0	72
Projektmunka	108	0	0	108
Portfóliókészítés	0	18	15,5	33,5
Szakirányú ismeret	0	882	759,5	1641,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		140		

Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2287
Munkavállalói ismeretek	36	0	0	36
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	31	31
Gazdasági ismeretek	144	0	0	144
Vállalkozások működtetése	108	0	0	108
Kommunikáció	108	0	0	108
Marketing és jogi alapok	72	0	0	72
Munkavédelem és gépírás	108	0	0	108
Kereskedelmi ismeretek	0	36	62	98
Üzlet működtetése	0	36	31	67
Pénztárgépkezelés	0	0	15,5	15,5
Általános áruismeret	0	36	31	67
Élelmiszer- és vegyi áruismeret	0	54	0	54
Műszakicikk áruismeret	0	0	31	31
Ruházati és vegyesiparcikk áruismeret	0	54	0	54
Üzleti kommunikáció	0	36	31	67
Portfóliókészítés	0	18	31	49
Szakirányú ismeret	0	630	542,5	1172,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140	0	140

Felnőttképzési jogviszonyban indított képzéseink:

Érettségire készítő technikumai képzés (Szkt. 20 § (3) alapján)

Évfolyam/ Tantárgyak	KK12.	KK13.
Magyar nyelv és irodalom	4	5
Idegen nyelv	4	4
Matematika	4	4
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	4
Természetismeret	1	–
Informatika	1	1
Testnevelés és sport	–	–
Osztályközösség-építő program	–	–
Szabadon tervezhető órakeret		
Összesen (közműveltségi óraszámok)	18	18

Rugalmas tanulási utak iskolánkban

Dobbantó program

Kompetenciaterület/óraszám	dobbantó
Kommunikációs kompetencia	6
A gondolkodás kompetenciái	6
Szakmai orientáció	6
Személyes és társas kompetenciák	6
Tanulási munkavállalói kompetencia	6
Összesen	30

Műhelyiskolai képzéseink:

Szakácssegéd – 600 óra	heti óraszám
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	12
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása	12
Kompetenciafejlesztés	6
Összesen	30

Pincérsegéd – 600 óra	heti óraszám
Vendégtéri ismeretek	12
Étel és italismeret	12
Kompetenciafejlesztés	6
Összesen	30

Bolti előkészítő – 300 óra	heti óraszám
Csomagolás	3
Termék kihelyezés	3
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés	2
Áru- és vagyonvédelem	2
Áruforgalmi ismeretek	5
Munka-, tűz- és balesetvédelem	2
Környezetvédelem	2
Kompetenciafejlesztés	11
Összesen	30

Intenzív képzéseink felnőttképzési jogviszonyban

Felnőttképzési jogviszonyban	Turizmus-vendéglátás ágazat – szakács szakma	Tantárgy rövidnév	A képzés összes óraszám	40%	ebből kontakt/iskolai tanműhely
Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	MI	36	15	0
	Portfólió készítés	MV	36	15	10
	IKT a vendéglátásban	IKT	72	29	10
	A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai az elméletben	CTA	108	44	20
	A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai a gyakorlatban	ÉTA	108	44	40
	A vendégtéri értékesítés alapjai	VÉA	108	44	40
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	TSZTA	108	44	10
	Összesen		576	235	130
Szakács - szakmai oktatás	Munkavállalói idegen nyelv	MINY	31	13	13
	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	EÉF	170	68	25
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	KBG	134	54	0
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	ÉTI	738	296	162
	Ételek tálalása	ÉTI	134	54	0
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	FSZI	134	54	50
	Összesen		1310	524	250
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			200 óra	80 óra	

Felnőttképzési jogviszonyban	Turizmus-vendéglátás ágazat – panziós-fogadós szakma	Tantárgy rövidítve	A képzés összes óraszám	40%	ebből kontakt/iskolai tanműhely
Turizmus-vendéglátás alapozás (10 hét)	Portfóliókészítés	MI	36	15	10
	Munkavállalói ismeretek	MV	36	15	0
	IKT a vendéglátásban	IKT	72	29	10
	A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai az elméletben	CTA	108	44	20
	A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai a gyakorlatban	ÉTA	108	44	40
	A vendégtéri értékesítés alapjai	VÉA	108	44	40
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	TSZTA	108	44	10
	Összesen		576	235	130
panziós-fogadós - szakmai oktatás (25 hét)	Munkavállalói idegen nyelv	MINY	31	13	13
	Előkészítés	E	170	68	68
	Vendégfogadás és kiszolgálás	VK	134	54	54
	Panziók és fogadók működtetése	PFM	871	349	349
	Reklám és vásárlásösztönzés	RV	134	54	54
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	ANYAG	134	54	54
		Összesen		1474	592
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			200 óra	80 óra	

felőttképzésképzés	Pincér-Vendégtéri szakember	Tantárgy rövidítve	A képzés összes óraszám	40%	ebből kontakt
Turizmus-vendéglátás alapozás -	Munkavállalói ismeretek	MI	18	8	0
	Munka világa	MV	54	22	0
	IKT a vendéglátásban	IKT	72	29	10
	A cukrászati termelés alapjai	CTA	108	44	20
	Az ételkészítés alapjai	ÉTA	108	44	40
	A vendégtéri értékesítés alapjai	VÉA	108	44	40
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	TSZTA	108	44	10
	Összesen		576	235	120
Pincér-vendégtéri szakember - szakmai oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek	RSZI	170 óra	68	68
	Vendégtéri ismeretek	VI	134 óra	54	54
	Étel és italismeret	ÉTI	871 óra	349	349
	Értékesítési ismeretek	ÉTI	134 óra	54	54
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	FSZI	134 óra	54	54
	Összesen:		1443 óra	579 óra	579
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			200 óra	80 óra	80

Felnőttképzési jogviszonyban 10 hónap	Kereskedelmi ágazat – kereskedelmi értékesítő szakma	Tantárgy rövidítve	A képzés összes óraszám	40%	ebből kontakt/iskolai tanműhely
Kereskedelmi ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek	MI	36	15	0
	Gazdasági ismeretek		144	58	0
	Vállalkozások működtetése		108	44	20
	Kommunikáció		108	44	0
	Marketing és jogi alapok		72	30	10
	Munkavédelem és gépírás		108	44	20
	Összesen		576	235	
Kereskedelmi értékesítő - szakmai oktatás	Kereskedelmi ismeretek		98	40	
	Üzlet működtetése		67	27	
	Pénztárgépkezelés		15,5	7	
	Általános áruismeret		67	27	
	Élelmiszer- és vegyi áruismeret		54	22	
	Műszakicikk áruismeret		31	13	
	Ruházati és vegyesiparcikk áruismeret		54	22	
	Üzleti kommunikáció		67	27	
	Portfóliókészítés		49	20	
	Munkavállalói idegen nyelv		31	13	
	Szakirányú ismeret		1172,5	469	
		Összesen		1706	687
Egybefüggő szakmai gyakorlat:			140 óra	56 óra	

Felnőttképzési jogviszonyban – 12 hónap	Szépészet ágazat – Kéz-és lábápoló technikus - Kézápoló és körömkosmetikus szakmairány	Tantárgy rövidítve	A képzés összes óraszám	40%	ebből kontakt
Szépészet ágazati alapozó 1	Munkavállalói ismeretek	MI	18	8	4
	Szépészeti kommunikáció és szolgáltatásetika	SZKE	36	15	12
	Szépészeti informatika	SZI	36	15	12
	Szépészeti ábrázoló művészet	SZÁ	72	29	18
	Művészet - és divattörténet	MD	54	22	18
	Szépészeti szolgáltatások alapismeretei	SZSZA	36	15	8
	Munka- és környezetvédelem tantárgy	MKV	36	15	8
Szépészet ágazati alapozó 2	Alkalmazott biológia	AB	72	29	29
	Alkalmazott kémia gyakorlat	AKGY	72	29	29
	Összesen		432	177	138
Kéz- és lábápoló szakmai alapok	Élettan, egészségtan	ÉE	72	29	29
	Munkavállalói idegen nyelv	MINY	62	25	12
	Alkalmazott kémia	AK	72	29	29
	Szakmai alapismeretek tantárgy	SZA	108	44	44
	Anyagismeret	AI	54	22	22
	Szakmai latin	SZL	36	15	0
	Munkavállalói és vállalkozói ismeretek (SZT)	MVSZT	68	28	15
	Munkavállalói és vállalkozói ismeretek	MVI	108	44	24
			580	236	175
Duális képzőhely (Gyakorlat) 100 %	Szolgáltatási alapismeretek gyakorlat	SZAGY	288	173	173
	Kézápolás és körömkosmetika	KKK	810	486	486

Fodrász 2 éves, közismeret nélküli képzés, felnőttképzési jogviszonyban
21. SZÉPÉSZET
ágazathoz tartozó
5 1012 21 01
Fodrász
SZAKMÁHOZ

Tanulási terület	Tantárgy	1. évfolyam					2. évfolyam		
		Éves óraszám	Heti óraszám		Min. gyak arány	Egybefüggő szakmai gyak.	Éves óraszám	Heti óraszám iskola/duális képzőhely	Min. gyak arány
			1. félév	2. félév iskola/duális képzőhely					
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	9	0,5	0	0%	64	0	0	0%
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0%		15,5	0,5/0	0%
Szépészet ágazati alapozó 1.	Szépészeti kommunikáció és szolgáltatásetika	18	1	0	0%		0	0	0%
	Szépészeti informatika	18	1	0	0%		0	0	0%
	Szépészeti ábrázoló művészet	36	2	0	0%		0	0	0%
	Művészet- és divattörténet	27	1,5	0	0%		0	0	0%
	Szépészeti szolgáltatások alapismeretei	18	1	0	0%		0	0	0%
	Munka- és környezetvédelem	18	1	0	0%		0	0	0%
Szépészet ágazati alapozó 2.	Alkalmazott biológia	72	2	0	0%		0	0	0%
	Alkalmazott kémia gyakorlat	36	2	0	0%		0	0	0%
Fodrász szakmai alapok	Fodrász anatómia, élettan	18	1	0	0%		0	0	0%
	Alkalmazott kémia	18	1	0	0%		0	0	0%

Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola

Fodrász szakmai képzés	Hajviselet-történet	0	0	0	0%	64	31	1/0	0%
	Fodrász szakmai ismeretek	72	0	2/0	0%		31	1/0	0%
	Anyagismeret	72	0	2/0	0%		31	1/0	0%
	Fodrász szakmai gyakorlat	180	0	0/10	100%		263,5	0/8,5	100%
Vállalkozói ismeretek és marketing	Vállalkozói ismeretek és marketing	0	0	0	0%	31	1/0	0%	
	Alkalmazott számítástechnika	0	0	0	0%	31	1/0	0%	
Összesen:		504	14	4/10		64	434	5,5/8,5	

VALAMENNYI KÉPZÉSÜNK RÉSZLETES KÉPZÉSI PROGRAMJA, TANANYAGOKKAL MEGTEKINTHETŐ A MELLÉKLETBEN

5. Egészségfejlesztési Program (EP)

Az intézményünk olyan egészségfejlesztési folyamatot valósít meg, amelynek eredményeképpen az oktatók a szakképző intézményben végzett tevékenységét és a tanuló, kiskorú tanuló törvényes képviselője részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.

Az egészségfejlesztési programot az iskolaorvossal, az iskolai védőnővel egyeztetve, szakmai tanácsaikat beépítve készítjük el.

Az egészségi állapotot az alábbi alapvető tényezők határozzák meg:

genetikai tényezők környezeti tényezők

életmód az egészségügyi ellátó rendszer

működése

Fenti tényezők közül érdemi hatást az iskola fizikai- tárgyi és pszichoszociális környezetének alakításával az iskola-egészségügyi ellátás minőségére és az életmódra tudunk gyakorolni. Az iskolai egészségfejlesztő munka alapvetően befolyásolja az intézmény egészének mindennapjait. Az egészségnevelés folyamata tudatosan létrehozott tanulói lehetőségek összessége, amelyek során az egészséggel kapcsolatos ismereteket, tudást, és életkészségeket bővíti az egyén és a környezetében élők egészségének előmozdítása érdekében.

5.1. Egészséges táplálkozás

Az egészséges táplálkozásra nevelés nemcsak a betegségek megelőzésének módjára tanít, hanem az egészséges állapot örömteli megélésére és a harmonikus élet értéként való tiszteletére is nevel. Az iskolai környezet, mint élettérben igyekszünk biztosítani az egészséges testi, lelki, szociális fejlődést. Az iskolai büfé szolgáltatása, termékei is az egészséges táplálkozás irányába mutatnak.

Az egészségnevelésünk során kiemelt figyelmet kell fordítani:

A tanulók élethosszig tartó, egészségtudatos, fizikailag aktív életvezetésre szocializálása.

Az életkornak, érdeklődésnek és fizikai állapotnak megfelelő rendszeres fizikai aktivitás élethossziglan igényének megteremtése, az öntevékeny testedzésre, önálló sportolásra és motoros önkifejezésre való igény kialakítása.

Az önismerettel, az önkontrollal, a szabálykövető magatartással együtt a feladatorientált kapcsolatteremtés és együttműködés szintjének fejlesztése.

A tehetséggondozás, a sportban tehetségesek felkarolása - a tanuló erős és gyenge oldalának támogatása, segítése.

Mindezek segítségével a tanulók személyiségfejlesztése.

Az egészségnevelés iskolai területeinek a fenti ismeretek elsajátításához kell hozzájárulnia azért, hogy a diákok kellő ösztönzést és tudást szerezhessenek egy személyes és környezeti értelemben egyaránt ésszerű, a lehetőségeket felismerő és felhasználni tudó egészséges életvitelhez.

Az egészséges életvitel elsajátítását, kialakítását a szociális, életviteli és környezeti kompetenciák tanítása segíti elő.

A mindennapos testnevelés, testmozgás

Az egészséges életmódra nevelés nemcsak a betegségek megelőzésének módjára tanít, hanem az egészséges állapot örömteli megélésére és a harmonikus élet értéként való tiszteletére is nevel. A testnevelés egyik legfontosabb feladata a tanulók testi, lelki, értelmi, érzelmi és szociális fejlődésének biztosítása. A mindennapos testnevelés célja, hogy a tanulóban kialakuljon az egészségtudatos, jövőorientált életvezetési kompetencia.

A testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése

A legfőbb alapelvünk az, hogy a tanulóink megértsék, hogy a saját egészségvédelmének jelentőségét, és rendelkezzenek azokkal a szükséges ismeretekkel, jártasságokkal, amelyekkel környezetét, egészségi feltételeinek javítását, az egyes emberek, valamint a közösség egészségének védelmét cselekvően megteremteni. A drogok veszélyt jelentenek az egyén egészségére, a közösségre és a társadalom egészére.

Az iskolai erőszak megelőzése

Az erőszak kifejezés írja le azokat a gyakran előre eltervezett cselekményeket, amelyek más embereknek fájdalmat, sérülést, szenvedést okoznak, illetve más embereket valamire fizikai erővel vagy hatalmi nyomással kényszerítenek. Az erőszak gyakran agresszióval párosul.

Az iskolai erőszak formái

Szóbeli (pl. csúnya beszéd, fenyegetés)

Fizikai (pl. bántalmazás)

Pszichikai (pl. zaklatás)

Az óráközi szünetekben oktatói felügyeletet biztosítunk, illetve az iskolaőr is segít a bűnmegelőzési munkában.

Személyi higiéné

Az osztályfőnökök, szakmai gyakorlatot oktatók kiemelt figyelmet fordítanak a tanulók személyi higiéniájára és annak oktatására. Ezeket az ismereteket és oktatási anyagokat beépítik a tanmenetükbe, illetve az osztályfőnöki órákba.

A tanulók szociális kompetenciájának fejlesztése során a személyi higiénés szokások oktatását az alábbi témakörökben szükséges végezni:

Napi rendszeres testápolás (fürdés, szájápolás, körmök ápolása, lábápolás)

Az elmúlt tanév során bekövetkezett rendkívüli helyzetre való tekintettel kiemelt figyelmet kell fordítani a helyes kézmosás és fertőtlenítés megtanítására, a maszkhasználat fontosságára valamint a megfelelő távolságtartásra.

Tiszta, ápolott öltözék

Az étkezés higiéniája, különös tekintettel a tantermekben és tanéletteremben, tankonyhán

A személyes felszerelések tisztántartása és fertőtlenítése (mobiltelefon, pénztárca stb)

Kötelező orvosi vizsgálat.

5.2. Prevenációs programok

Az egészségügyi szűrések rendje az iskolában

Az iskolában működő iskolaorvosi-védőnői szolgálat egészségügyi megelőzési- és ellátási feladatokat lát el, ezzel is beilleszkedik az iskola világába. A védőnő tartja a kapcsolatot az oktatókkal, hogy a problémás tanulókat kiszűrjék és segítséget nyújthassanak nekik, illetve a fokozott figyelmet igénylő tanulókról felvilágosítást adjanak, kapjanak

Iskola- egészségügyi munkaterv

.A tanulók kétévenkénti védőnői vizsgálata a 10, 12, osztályokban, valamint a szeptember 1-je és a következő év augusztus 31-e között a 16. életévüket betöltők körében.

A védőnői szűrővizsgálatok a tanévkezdéstől folyamatosan, az iskola vezetésével és az osztályfőnökökkel előre egyeztetett időpontokban zajlanak. A védőnői vizsgálatokat külön időpontban megszervezett iskolaorvosi vizsgálat követi. A tanulók egészségi állapotáról a szülőknek írásos tájékoztatót küldünk, mely elváltozás esetén, tartalmazza a szükséges teendőket is. Az elvégzendő szűrővizsgálatok típusai:

- a) a testmagasság, testtömeg, a testi fejlettség és tápláltsági állapot hazai standardok szerinti értékelése, a nemi fejlődés értékelése,
- b) a pszichés, motoros, mentális, szociális fejlődés és magatartásproblémák feltárása,
- c) érzékszervek működésének vizsgálata (látás, kancsalság, hallás) és a színlátás vizsgálata a 6. évfolyamban,
- d) mozgásszervek vizsgálata: különös tekintettel a lábstatikai problémákra és a gerinc-rendellenességekre,
- e) vérnyomásmérés,
- f) pajzsmirigy tapintásos vizsgálata.

A szűrővizsgálatok eredményei a tanulók iskola-egészségügyi törzslapjában kerülnek nyilvántartásba.

A gyermekek, tanulók személyi higiéniájának ellenőrzése.

Az Országos Epidemiológiai Központ Tetvesség elleni védekezésről szóló 3. módszertani levele alapján amennyiben indokolt, a középfokú oktatási intézményekben is fejtetvesség vizsgálatot kell végezni.

A tetvesség megszüntetése a szülő feladata. A közösségben elterjedés érdekében, észleléskor a szülőt haladéktalanul értesíteni kell, hogy az otthoni lekezelés mielőbb megtörténhessen.

Amennyiben a szülő irtási kötelezettségét nem teljesíti, és az ellenőrző vizsgálat során ismét fejtetves a gyermek, akkor a közösségben kell lekezeln.

Elsősegélynyújtás.

Hangsúlyos szerepet kap az oktatásban az elsősegélynyújtás is. Ezáltal a tanulók egészségnevelő/biológia órák keretében, megismerkedhetnek a segélynyújtás alapjaival. Célkitűzésem, hogy érzékenyítsük őket a segélynyújtásra. Az elsősegélynyújtás elméleti és gyakorlati előadások során elsajátíthatják a sebellátás, vérzés csillapítás, eszméletlenség/stabil oldalfektetés, és a laikus szintű újraélesztés stb. alapjait.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos tervek

Tanulóink a szakmai képzés során fokozott balesetveszélynek vannak kitéve. Ezért fontos, hogy az iskolai oktatásban is nagyobb hangsúlyt kapjon az elsősegélynyújtás. Az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátításának célja, hogy a tanulók

- ismerjék meg az elsősegélynyújtás fogalmát;
- ismerjék meg az élettannal, anatómiával kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat.
- ismerjék fel a vészhelyzeteket;
- tudják a leggyakrabban előforduló sérülések élettani hátterét, várható következményeit;
- sajátítsák el a legalapvetőbb elsősegély-nyújtási módokat; - ismerkedjenek meg a mentőszolgálat felépítésével és működésével; - sajátítsák el, mikor és hogyan kell mentőt hívni.

A védőoltásokkal kapcsolatos szervezési, előkészítési feladatok elvégzése.

-9. osztályosok, valamint új tanulók kampányoltásainak ellenőrzése, bevezetése az iskolaegészségügyi törzslapokra.

- Kötelező védőoltások hiánya esetén pótolások megszervezése, oltóanyag megrendelése, pótolás adminisztrációja, jelentése.

Aktív részvétel a tanulók egészségnevelésben elsősorban az alábbi témákban:

Az egészséggel kapcsolatos alapismeretek (személyi higiéné, egészséges életmód, betegápolás, elsősegélynyújtás),

Családtervezés, fogamzásgátlás,

Szülői szerep, csecsemőgondozás,

Szakkör kereteiben a téma iránt érdeklődő tanulók megismerkedhetnek a felelősségteljes családtervezéssel, gyakorlati órákon demonstrációs eszközök segítségével babagondozási műveleteket (öltöztetés, fürdetés, pelenkázás, lázmérés stb.) sajátíthatnak el. Önvizsgálattal kapcsolatos ismeretek,

Szenvedélybetegségek megelőzése.

Az egészségnevelő előadások előre egyeztetett időpontokban, igényre szabottan zajlanak.

Védőnői fogadóóra biztosítása.

Tanulók és szülők részére egyénre szabott, igény szerinti tanácsadási lehetőség.

Az egész tanév során a védőnő:

Együttműködik az oktatókkal, és az iskolai szociális munkással.

Igényt szerint szülőértekezleteken vesz részt.

Veszélyeztetett gondozottak, krónikus betegek állapotát nyomon követi.

Folyamatosan, naprakészen vezeti az adminisztrációt.

Tanuló mozgás esetén, az iskola-egészségügyi törzslapokat tovább küldi, valamint kikéri.

Elkészíti, segíti az iskola-egészségügyi jelentését a tanév végeztével.

Osztályfőnöki óra keretében előadásokat, foglalkozásokat tart.

Választható témák:

Stresszkezelés a mindennapokban, pozitív gondolkodás a „probléma megoldó” káros szenvedélyek helyett.

Kamaszkori fogamzásgátlási lehetőségek. (Tények a szerelemről, első szeretkezésről, fogamzásgátlásról, nem kívánt várandósság következményeiről.)

Családi életre felkészítés. (Több osztályfőnöki órát igényel, a tanulók megismerkedhetnek a felelősségteljes, előre tervezett családtervezés jelentőségével, a várandóssággal, és a csecsemőgondozással.)

Szépség és testápolás.

Alkoholfogyasztás, tudd hol a határ!

Mondj nemet a dohányzásra!

Mondj nemet a drogfogyasztásra!

Egészséges táplálkozás, testsúly problémák.

Táplálkozás zavarok serdülőkorban – a kövérség, anorexia, bulimia okainak, és lefolyásának bemutatása.

Önmegfigyelés jelentősége a daganatos megbetegedések kapcsán. (méhnyakrák, emlőrák, hererák stb.)

Mit tegyünk, ha baleset történne? Elsősegélynyújtás, újraélesztés, vérzések-sebek ellátása stb.

A környezeti nevelés programja

A környezeti nevelés fogalma

"Az iskolai környezeti nevelés az a pedagógiai folyamat, melynek során a gyerekeket felkészítjük környezetük megismerésére, tapasztalataik feldolgozására, valamint az élő és élettelen természet érdekeit is figyelembe vevő cselekvésre."

Helyzetelemzés:

A személyiségfejlesztéshez jól kapcsolódik, tőle elválaszthatatlan a környezeti nevelés.

Iskolánkban sokoldalú környezeti nevelés folyik, de természetesen ez még tovább fejleszthető.

Intézményünk az iskolarekonstrukció befejeztével egy modern, környezetbarát intézménnyé válik. Az épület felújítása-bővítése után világos, barátságos tantermek fogadják diákjainkat. A tantermi dekorációk (tanulóink saját munkái kerülnek a falakra) elősegítik az esztétikai nevelést, a "szépre fogékony" szemlélet kialakítását.

A többfunkciós sportcsarnok átadásával és a hozzá kapcsolódó tanmedence kialakításával lehetőség van a testnevelés órák és a tömegsport foglalkozások optimális kihasználására, az egészséges életmódra nevelés hatékonyságának növelésére.

A felújítási munkálatok befejeztével lehetőség adódik az iskola közvetlen környezetének parkosítására a zöld terület rekonstrukciójára.

Humán erőforrás:

A környezeti nevelés eredményességének kulcsa az oktató, akinek érzelmi viszonyulása, személyes hatása (a példa csodája) igényessége, módszertani felkészültsége a jövő nemzedék környezetkultúráját meghatározza.

A környezeti nevelési program fontos feltétele, hogy az iskola összes dolgozója és tanulója hatékonyan végezze munkáját és együtt tudjon működni.

Nem anyagi erőforrások:

Az iskola épületét a takarítószemélyzet rendszeresen tisztán tartja, munkájukhoz csak a szükséges mennyiségű és környezetbarát vegyszereket használja.

Alapelvek, célok

- megismertetni a diákokkal a fenntartható fejlődés fogalmát, jelentőségét,
- az ember természetben elfoglalt helyének bemutatása és a bioszférában működő okozati összefüggésekre való rávilágítás,
- a helyi és globális események összefüggéseinek feltárása,
- törekvés a biológiai sokféleség megőrzésére,
- a természetes és épített környezet ésszerű, tudatos használata.
- A természettudományos gondolkodás tanórán kívüli környezetben való fejlesztése a természeti környezet értékeinek és megóvásának céljaival összhangban.

Helyi célok, értékek:

Természetbarát szemlélet és viselkedési normák, szokások megalapozása, kialakítása.
A természet szeretete, tisztelete, védelme.

Természeti, épített, szociális környezetünk ismerete, óvása, fejlesztése.

Helyi értékek és problémák feltérképezése.

Helyi célok megfogalmazása (pl. öreg fák megóvása, faültetés, madárvédelem, iskolai büfé "zöldítése", energiatakarékosság, helyi védettség).

A lakóhely megismerése (értékek, gondok, a megoldás módja).

Hagyományok védelme, azonosságtudat fejlesztése.

Pozitív értékrend, egészséges életvitel iránti igény kialakítása.

Közlekedési biztonság növelése, a kerékpáros és gyalogos közlekedés segítése, a kerékpárral közlekedők számára biciklitároló létesítése.

Tiszta, egészséges környezet biztosítása, szelektív hulladékgyűjtés feltételeinek megteremtése, felvilágosító előadások az egészségkárosító anyagokról és fertőzési veszélyekről.

A környezeti nevelés szinterei az iskolánkban

A környezeti nevelés az elméleti alapok megismertetésével kezdődik. Tanítási órákon az aktuális témához hozzárendeljük a kapcsolódó környezetvédelmi ismereteket. Lényeges megteremteni, kialakítani a környezettel szembeni igényesség szemléletét, mely osztályfőnöki órákon és személyes példamutatással történhet meg

A környezeti nevelés szinterei:

tanórai oktatás keretében:

- minden tantárgy, de különösen biológia, földrajz, társadalom ismeret, rajz- és vizuális kultúra, osztályfőnöki órák.

Nem tanórai keretben:

(közösségben megélhető élményhelyzetek.)

- iskolai kirándulás
- intézmény- és múzeumlátogatás
- versenyek
- gyűjtési akciók
- jeles napok

- - sportversenyek
- - iskolai hagyományok ápolása
- - diáknap
- - iskola könyvtár
- - terepgyakorlat - (meg kell teremteni az optimális feltételeket)

Tanítási órán kívüli környezetben megvalósuló egyéni, páros és csoportos tevékenységformák

6. ELÉRHETŐ PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK

A pályaválasztás és az azt megelőző pályorientációs folyamat fontos szerepet tölt be az emberek életében, hisz ahhoz, hogy boldogok, elégedettek legyenek, fontos, hogy örömet leljenek a munkájukban is. A siker, az érzés, hogy van értelme a feladatnak, motiváló hatású. Mindenki csak a neki megfelelő tevékenység értelmes gyakorlásában fejlődik. A megfelelő tevékenység megtalálása viszont egy folyamat. Érettség, tudatosság kell hozzá. A pályorientáció e tevékenység megtalálását, a döntést valami mellett segíti elő. Fontos szerepe van az egyén személyiségének, befolyásoló erővel hat a munkaerőpiac igényeinek reális felmérése.

Intézményünk minden életszakaszban igyekszik a döntések meghozatalában segíteni. Ennek megfelelően foglalkozunk:

- Pályorientációval általános iskolásoknak (beiskolázás)
- Pályamegerősítéssel diákjainknak
- Karriertanácsadással végzőseinknek
- Pályorientációval érettségizőknek (külső intézmények)
- Pályakorrekció felnőtteknek
- Munkaerőpiaci és kompetenciafejlesztő tréningek felnőtteknek

Pályorientációs szolgáltatások általános iskolásoknak (beiskolázás)

Az általános iskolások még kevés információval rendelkeznek, többnyire a szülők és a pedagógusok befolyásolják döntéseikben a diákokat. Ezért fontosnak tartjuk, hogy mindhárom célcsoportot elérjük szolgáltatásainkkal.

A pedagógusoknak iskolai nevelési értekezleteken tudjuk leginkább megszólítani, vagy a pályorientációs napok keretében történő beszélgetésekkel. Szervezünk számukra szinte minden

évben olyan programokat, ahol közelről megismerhetik szakmáinkat és közben a képzésekről is tartalmas információt kapnak. (Pl. Hahó, itt vagyunk!) Nyitott iskola szolgáltatásunk keretében előre egyeztetett időpontban fogadunk iskolai osztályokat, csoportokat, hogy a

helyszínen ismerkedhessenek velünk. Pályaorientációs segédanyagot küldünk ki minden évben a Baranya, Somogy, Tolna vármegyei általános és középiskoláknak, melyben felvételi tudnivalókat, iskolánk melletti érveket sorolunk fel, bízva az érdeklődés felkeltésében.

A szülőkkel a pályaválasztási szülői értekezleteken kerülünk kapcsolatba. Az iskola rövid bemutatása után lehetőségük van kérdéseket feltenni, személyes beszélgetést folytatni az intézmény képviselőjével.

Intézményi nyílt napjaink szülőket és gyerekeket együttesen szólítanak meg. Két alkalommal vezetjük körbe őket iskolánkban, próbálhatják ki készségeiket a tanulók, tehetik fel kérdéseiket a szülők.

Honlapunkon és a közösségi médiákban naprakész információt kaphatnak az érdeklődők. Feltöltjük a nyílt napról készült fotókat. Iskolánkat és szakmáinkat bemutató kisfilmek készültek, melyek szintén megtalálhatók az online térben.

Folyamatos kommunikációs csatorna az érdeklődőknek a garai.siklos@gmail.com és facebook oldal.

Információs anyag kiküldése az általános- és középiskoláknak.

Karriertanácsadás végzőseinknek

Elsősorban vendégelőadók segítségével igyekszünk utat mutatni végzőseinknek, hogy jól megállhassák helyüket a munkaerőpiacon. Jó kapcsolatot ápolunk a helyi munkaerőkövetítő cégekkel (HR-Rent, Viapan Group), akik tanácsokkal, tippekkel látják el tanulóinkat.

Elsősorban a külföldi munkavállalást segítik az Euro Direct előadásai, játékos foglalkozásai.

Szívesen hívjuk meg előadni volt diákjainkat, akik sikeresek lettek valamilyen területen, hisz ők tudják leghitelesebben szemléltetni, hova juthatnak, milyen álmokat valósíthatnak meg diákjaink, ha komolyan veszik a kihívást.

Pályaorientációs szolgáltatások középiskoláknak, érettségiző fiataloknak

Osztályfőnöki órákra látogatunk el bemutatkozó road show-val, hogy megmutassuk magunkat, találkozási alkalmat kínáljunk, tippeket adjunk a fiataloknak.

Felnőttek pályakorrekciós támogatása:

Gyakran felnőtt korban, a munkaerőpiaci változások miatt kényszerül az ember arra, hogy új utakra térjen, új területen próbálja ki magát. Ennek lehetőségét a felnőttképzés biztosítja. Szerencsére számos új oktatásszervezési és módszertani lehetőség segíti a tanulni vágyókat (távoktatás, egyéni felkészülés konzultációval, online órák).

Szolgáltatásaink:

- tájékoztatás felnőttképzéseinkről (iskolarendszerű és programkövetelmény szerinti képzésekről) a tanulónyilvántartó és a felnőttképzési részleg segítségével telefonon, e-mailben, online csatornákon
- Cégek helyszíni tájékoztatása a képzési kínálatról
- Ajánlatkérés esetén, ajánlat összeállítása cégeknek
- Pályázatfigyelés, kapcsolat a munkaügyi központtal
- Honlapon keresztül érkező megkeresések kezelése

Melléklet

I. Turizmus-VENDÉGLÁTÁS ágazat Szakképző Iskolai képzés

A TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATI ALAPOKTATÁS RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

36/36 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

Munkavállalói ismeretek tantárgy

36/36 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

5/36 óra

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

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

Munkajogi alapismeretek

10/36 óra

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

Munkaviszony létesítése

13/36 óra

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

8/36 óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresői számára (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak össz óraszám:

540/540 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el.

A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

Portfólió készítés tantárgy

36/540 óra

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a portfólió célját, szerkezeti felépítését, követelményeit. A helyi turisztikai régió bemutatásához szükséges anyagok gyűjtése, dokumentálása, szerkesztése. A tanuló által választott turisztikai attrakció, szálláshely bemutatása, PPT készítése, majd szóbeli prezentálása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások-

Portfólió szerkezete

4/36 óra

A portfólió célja, szerkezeti elemei.

A helyi turisztikai régió bemutatása, gyűjtő munka.

Szerkesztés az ágazati vizsga követelményeinek megfelelően.

Attrakció

8/36 óra

A helyi turisztikai látványosság vagy esemény kiválasztása, ismeret gyűjtése, szerkezetbe foglalása.

Szálláshely

8/36 óra

A kiválasztott szálláshely látogatása, anyagok gyűjtése, szerkezetbe foglalása. Éttermi szolgáltatásai, étkezési szokásainak megismerése, éttermi szolgáltatásainak dokumentálása.

Ennek hiányában közeli étkező hely ajánlása.

PPT és előadás

16/36 óra

Az elkészült Word dokumentum alapján egy PPT készítése, az ágazati vizsgára előírt tartalmi és szerkezeti követelmények alapján.

IKT a vendéglátásban tantárgy

36/540 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban

12/36 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai

Az éttermi szoftverek használatának alapjai

Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

12/36 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük

Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

12/36 óra

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk. A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái. Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek. A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

468 /540 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai elméletben

144/468 óra

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok. A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef) . A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok) . Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei) . Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései. A cukrászüzem helységei, munkaterületei. A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei. A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései. A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai a gyakorlatban

108/468 óra

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalázító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

A vendégtéri értékesítés alapjai a gyakorlatban

108/468 óra

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok. Higiéniai előírások Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök. Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései. Az egyszerű alapterítés formái. A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei. A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

108/468 óra

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó – Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven.

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek: – Balaton , – Sopron-Fertő térség, – Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség, – Dunakanyar térség, – Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek: – Budapest , – Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei. Egészségturizmus. Kulturális turizmus. Bor- és gasztronómiai turizmus. Hivatásturizmus. Rendezvényturizmus. Aktív és természeti turizmus. A szálláshelyek csoportosítása és minősítése. A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás). A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül . Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök . Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

SZAKÁCS szakma– 4 1013 23 05 RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

10. évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak össz óraszám: 900 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

72/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Előkészítés

10/72 óra

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

10 /72 óra

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fénnyezés, áthúzás, bevonás, dermesztés . Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés
Formaadás: kiszűrés, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás . Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton . Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés . Fűszerezés, ízesítés:

bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

8 /72 óra

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek. Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges. Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítünk.

Alapkészítmények

8 /72 óra

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromatiszt készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatisztálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely tölteléként, habgaluskaként használható

Sűritési eljárások

15/72 óra

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűritési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrités fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrités szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűritők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűritése saját anyagával
- sűrités tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrités zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrités

Bundázási eljárások

6 /72 óra

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Mártások

15/72 óra

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítása
- egyéb meleg mártások készítése

2. Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

108/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Főzés

27/108 óra

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köreték
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

Gőzölés

27/108 óra

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeln, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

Párolás

27/108 óra

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörkölte

Sütés I.

27/108 óra

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések:

- Nyáron sütés: jellemzően egész állat (csirke, bány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

3. Ételek tálalása tantárgy

18/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonáltság fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

5/18 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányérral melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el „megkomponálják” a tálalt.

Szezonális alapanyagok használata

5/18 óra

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

Heti menük összeállítása

4/18 óra

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

Alkalmi menük összeállítása

4/18 óra

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonáltságra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

4. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

54/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Áruátvétel

10/54 óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodási szoftverek használata

5/54 óra

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

5/54 óra

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

12/54 óra

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve

tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

Raktározás

12/54 óra

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

5. Portfólió készítés tantárgy

18/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapjai

4/18 óra

A portfólió értelmezése, célja, funkciója
A portfólió tartalmi elemei
A portfólió formája, formai követelményei
A portfólió készítésének menete
A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutakozás, célkitűzés

4/18 óra

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai
Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása

Dokumentumgyűjtés

10/18 óra

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

7. Szakirányú ismeret tantárgy

630/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások :

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Az iskolai oktatás keretein belül oktatott vendégtéri szakember képzési követelményeinek gyakorlatban való elsajátítása a duális képzőhelyen.

11. évfolyam

1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)

20/46,5 óra

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

Pékárúk és cukrászati alaptészták

20 /46,5 óra

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

Savanyítás, tartósítás

6,5/46,5 óra

A tanulók megértik a savanyítás módszerét. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

2. Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

62/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonaritást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat. További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Sütés II.

5/62 óra

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok

- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

10/62 óra

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

Cukrászat

15/62 óra

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

5/62 óra

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

27/62 óra

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

3. Ételek tálalása tantárgy

31/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonáltság fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

6/31 óra

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

Nemzetközi ételismeret

6/31 óra

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

Büfék összeállítása és tálalása

8/31 óra

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

Kalkuláció összeállítása

11/31 óra

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

4. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Az anyagfelhasználás kiszámítása

3/46,5 óra

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Árképzés

16,5/46,5 óra

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

Bizonylatolás

7/46,5 óra

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos

számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

Elszámoltatás

10/46,5 óra

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Készletgazdálkodás

10/46,5 óra

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

6. Szakmai idegennyelv tantárgy

15,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a szakmai idegennyelvű kommunikáció elsajátítása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : Idegennyelv tanár diploma

A tantárgy témakörei

Szakmai idegen nyelv használata az alapanyagok, receptek tekintetében

Ételek idegen nyelvű ismerete

Kommunikáció vizsga szituációban

7. Portfólió készítés tantárgy

31/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások -

A tantárgy témakörei

Dokumentumgyűjtés

10/31 óra

A dokumentumok lehetséges köre

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

Összegzés, reflexió

21/31 óra

Az összegzés tartalmi elemei

Összegzés (reflexió) írása

8. Szakirányú ismeret tantárgy

542,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakma– 4 1013 23 04 RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

10. évfolyam

A tanulási terület tantárgyainak össz óraszám: 900 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki. A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

1. Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy 90/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Legalább 5 év rendezvényszervezési és lebonyolítási tapasztalattal, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

A rendezvények típusai, fajtái **6/90 óra**

A vendégfogadás szabályai. Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett állófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények. Rendezvények protokollja

Az értékesítés folyamata **20/90óra**

Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás

Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

Kommunikáció a vendéggel

14/90 óra

Általános kommunikációs szabályok
Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során
Kommunikáció a társas étkezéseken
Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken
Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken
Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása
Etikett és protokoll szabályok
Megjelenés
Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

Rendezvénylogisztika

20/90 óra

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás). Eszközigeény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

A rendezvény lebonyolítása

20/90 óra

Nyitás előtti előkészítő műveletek
Szervizasztal felkészítése
Gépek üzembe helyezése
Rendezvénykönyv ellenőrzése
Vételezés raktárból, készletek feltöltése
Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)
Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése
Rendezvényen való felszolgálat (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)
Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

Elszámolás, fizettetés

10/90 óra

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, kötbér, lemondási feltételek, lemondás stb.

2. Vendégtéri ismeretek tantárgy

36/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Felszolgálási ismeretek

16/36 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

A felszolgálás lebonyolítása

20/36 óra

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata . Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

3. Étél- és italismeret tantárgy

36/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Konyhatechnológiai alapismeretek

6/36 óra

Darabolási, bundázás, módok, sűrítési, dúsítási eljárások
A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

Ételkészítési ismeretek

12/36 óra

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszinge, főételek, befejező fogások

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

10/36 óra

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok . Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

Az italok készítésének szabályai

6/36 óra

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

4. Értékesítési ismeretek tantárgy

54/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Étlap és itallap szerkesztésének marketingszem pontjai

27/54 óra

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagyaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

A bankettkínálat kialakításának szempontjai

27/54 óra

Vendégigények, szezonális, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

5. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

36/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

<i>Beszerezés</i>	3/36 óra
Árrendelési és beszerzési típusok Nyersanyagok beszerzési követelményei	
<i>Raktározás</i>	5/36 óra
Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai A selejtezés szabályai	
<i>Termelés</i>	4/36 óra
Vételezések szabályai Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés Termelés helyiségei	
<i>Ügyvitel a vendéglátásban</i>	8/36 óra
Bizonylatok, számlák, leltározás Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban	
<i>Százalékszámítás, mértékegység-átváltások</i>	6/36 óra
Megoszlások számítása, kerekítési szabályok	
<i>Árképzés</i>	6/36 óra
Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés	
<i>Vállalkozási formák</i>	4/36 óra
Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)	

6. Portfólió készítés tantárgy

18/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások -

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapjai

4/18 óra

- A portfólió értelmezése, célja, funkciója
- A portfólió tartalmi elemei
- A portfólió formája, formai követelményei
- A portfólió készítésének menete
- A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutakozás, célkitűzés

4/18 óra

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai. Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása

Dokumentumgyűjtés

10/18 óra

A dokumentumok lehetséges köre . A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

7. Szakirányú ismeret tantárgy

630/900 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Az iskolai oktatás keretein belül oktatott vendégtéri szakember képzési követelményeinek gyakorlatban való elsajátítása a duális képzőhelyen.

11. évfolyam

1. Vendégtéri ismeretek tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások :

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, minimum 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Felszolgálási ismeretek

15/46,5 óra

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálat általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás

A felszolgálat lebonyolítása

25,5/46,5 óra

Felszolgálási módok, a felszolgálat menete, folyamata
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása
Alkalmi rendezvényekre való terítés
Rendezvényen való felszolgálat
Szobaszerviz feladatok ellátása

Fizetési módok

6/46,5 óra

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete, elszámolás a munkáltató felé

2. Étél- és italismeret tantárgy

46,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining” **3,5/46,5 óra**

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban **3/46,5 óra**

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai **15/46,5 óra**

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek) Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok . Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás **20/46,5 óra**

Aperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített)

Étlap szerkesztésének szabályai

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi

menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák **5/46,5 óra**

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

3. Értékesítési ismeretek tantárgy **46,5/806 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

A bankettkínálat kialakításának szempontjai **10,5/46,5 óra**

Vendégigények, szezonáltság, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai **5/46,5 óra**

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

Sommelier feladatának marketingvonalatkozásai **5/46,5 óra**

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése **14/46,5 óra**

Étterem megjelenése az online térben
Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok
Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

Gasztroesemények az online térben **6/46,5 óra**

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

Hírlevelek szerkesztése és marketingvonalatkozásai **6/46,5 óra**

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes megválasztása az online protokoll szerint

4. Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy **46,5/806 óra**

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy témakörei

Árképzés

16,5/46,5 óra

Árpolitika, az árkiállítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, fajtái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

Jövedelmezőség

10/46,5 óra

A költség fogalma, az eredményfogalma
Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása
Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

Elszámoltatás

10/46,5 óra

Leltárhiány, többlet értelmezése
Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

Vállalkozási formák

5/46,5 óra

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.)

Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszüntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

Alapvető munkajogi és adózási formák

5/46,5 óra

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)
Munkavállaló és munkáltató jogai és köteleiségei
Munkaköri leírás célja, tartalma
Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói
Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereségadó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

5. Szakmai idegennyelv tantárgy

15,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja :

A tantárgy tanításának fő célja a szakmai idegennyelvű kommunikáció elsajátítása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : Idegennyelv tanár diploma

A tantárgy témakörei

Szakmai idegen nyelv használata a vendég fogadása közben
Italok – ételek idegen nyelvű ismerete
Kommunikáció, ügyvitel idegen nyelven

6. Portfólió készítés tantárgy

31/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátított tevékenységeit dokumentálja írásos formában, melyeket a munka világában hasznosítani tud.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Dokumentumgyűjtés

16/31 óra

A dokumentumok lehetséges köre . A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió

Összegzés, reflexió

15/31 óra

Az összegzés tartalmi elemei . Összegzés (reflexió) írása

7. Szakirányú ismeret tantárgy

542,5/806 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja a tanuló szakmai képzése során elsajátítja a vendégtéri szakember tevékenységeit a gyakorlatban.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások:

Pincéri, vendégtéri tapasztalattal, min. 5 év gyakorlattal rendelkező, szakoktatói, vagy minimum érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel, illetve kamarai mestervizsgával rendelkező személy

A tantárgy témakörei

Az iskolai oktatás keretein belül oktatott vendégtéri szakember képzési követelményeinek gyakorlatban való elsajátítása a duális képzőhelyen.

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATI ALAPKÉPZÉS FELNŐTT KÉPZÉS (10 HÉT)

A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

A felnőttképzési jogviszonnyal rendelkező tanulóinknak képzési kínálatunkban a PTT-ben meghatározott képzési időkeret legalább 40%-ban meghatározott óraszámokkal szervezzük a szakmajegyzékes képzéseket. Az ágazati alapképzést minden képzési formánál az iskolában, illetve iskolai tanműhelyben szervezzük.

2022-től felnőttképzésben leendő hallgatóinknak 1 éves intenzív képzést ajánlunk, mely technikumi vagy szakképző évfolyamon is választható.

Az intenzív képzés keretében szakirányú oktatás folyik, ahol nagymértékben építünk a diákok önálló felkészülésére is. Az intenzív képzéseknél alkalmazott munkaformák:

kontaktóra: a képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy - az olyan tanóra kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el - interaktív és távolléti kapcsolattal vagy zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel megvalósuló jelenlétét igénylő tanóra *

konzultáció: az elsajátítandó ismeret átadását, megerősítését elősegítő, a képzésben részt vevő személy vagy csoport és az oktató, tanár közötti megbeszélés, amely interaktív és távolléti kapcsolattal, továbbá zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel is megvalósulhat,

távoktatás: az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktóras képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyaghoz, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulócsoportot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában - különösen személyes megbeszélés, internet, telefon - megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segít-heti.

Szkt.91§ -a szerint 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 képzés-ben 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 Szkt. 91§ és a Szkt. Vhr 255§ - 257§ szerint kell lebonyolítani.

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.

Szkt. Vhr 256. § (1) A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett. Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben, ha a képzésben részt vevő személy elégtelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le.

A képzés elméleti óraszama 235 óra ebből kontakt óra 120 óra, a követelmények teljesítéséhez az ágazati vizsga jelentkezéshez szükséges 200 óra szakmai gyakorlat igazolása.

A Szkt. 62. § -ra hivatkozva a tanuló kérheti a korábbi tanulmányok, gyakorlat beszámítását.

előzetesen folytatott tanulmányokat az adott szakmára előírt – megegyező tartalmú – követelmények teljesítésével a szakképzés megkezdése előtt foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban eltöltött szakirányú gyakorlati időt, a tanulmányi követelmények előírtnál rövidebb idő alatti teljesítését.

A beszámításról, tanulmányi idő rövidítésről a tanuló kérelmére a benyújtott bizonyítványok, igazolások alapján az igazgató dönt.

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak össz óraszama: **15/235 óra**

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

Munkavállalói ismeretek tantárgy

15/15 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

Távoktatásban valósul meg.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Álláskeresés
3/15 óra

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

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

Munkajogi alapismeretek

3/15 óra

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony .A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége . A tipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) . Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

Munkaviszony létesítése

4/15 óra

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai
A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.
A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő
A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei
A munkaszerződés módosítása
Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő
A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

5/15 óra

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel
Az álláskeresési ellátások fajtái
Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)
Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámáa:

220/220 óra

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják

dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

Portfólió készítés tantárgy

15/220 óra

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék a portfólió célját, szerkezeti felépítését, követelményeit. A helyi turisztikai régió bemutatásához szükséges anyagok gyűjtése, dokumentálása, szerkesztése. A tanuló által választott turisztikai attrakció, szálláshely bemutatása, PPT készítése, majd szóbeli prezentálása.

Kontakt óra 10.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások :-

Portfólió szerkezete

2/15 óra

A portfólió célja, szerkezeti elemei.

A helyi turisztikai régió bemutatása, gyűjtő munka.

Szerkesztés az ágazati vizsga követelményeinek megfelelően.

Attrakció

4/15 óra

A helyi turisztikai látványosság vagy esemény kiválasztása, ismeret gyűjtése, szerkezetbe foglalása.

Szálláshely

4/15 óra

A kiválasztott szálláshely látogatása, anyagok gyűjtése, szerkezetbe foglalása. Éttermi szolgáltatásai, étkezési szokásainak megismerése, éttermi szolgáltatásainak dokumentálása.

Ennek hiányában közeli étkező hely ajánlása.

PPT és előadás

5/15

óra

Az elkészült Word dokumentum alapján egy PPT készítése, az ágazati vizsgára előírt tartalmi és szerkezeti követelmények alapján.

IKT a vendéglátásban tantárgy

29/220 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel.

További cél a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

Kontakt óra 10.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban

10/29 óra

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai . Az éttermi szoftverek használatának alapjai

Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

10/29 óra

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük . Rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat rendszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

9/29óra

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk . A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiai . Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek . A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai

**Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy
óra**

176/220

A tantárgy tanításának fő célja :

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak.

Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat.

A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Kontakt óra 110.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai elméletben **44/176**
óra

Kontakt óra 20.

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniiai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemezőjük) Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

A cukrászati termelés és ételkészítés alapjai a gyakorlatban

44/176 óra

Kontakt óra 40.

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

– Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése

– Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztaalázító műveletek, tésztafeldolgozás

- Töltelék készítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

A vendégtéri értékesítés alapjai a gyakorlatban

44/176

óra

Kontakt óra 40.

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokot kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

44/176 óra

Kontakt óra 10 óra.

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus = VOLT Fesztivál
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegylajai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó – Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven
Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség

- Dunakanyar térség
 - Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség
- A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:
- Budapest
 - Világörökségi helyszínek
- Turisztikai termékek hazai trendjei
- Egészségturizmus
- Kulturális turizmus
- Bor- és gasztronómiai turizmus
- Hivatásturizmus
- Rendezvényturizmus
- Aktív és természeti turizmus
- A szálláshelyek csoportosítása és minősítése
- A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)
- A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül
- Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök
- Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

Szakács – 4 1013 23 05

SZAKÁCS SZAKMAI OKTATÁS FELNŐTT KÉPZÉSben **(25 HÉT)**

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: **524 óra**

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összességét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplette ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

1. Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy **68/524 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

Kontakt óra 25.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

Előkészítés

5/68óra

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket. Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát. Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják. A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

10/68 óra

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:
Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés
Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés
Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás
Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton
Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés
Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és peccsenyelek

10/68 óra

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentráció) ezek az ízek felerősödnek.
Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégzik egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.
Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

Alapkészítmények

10/68 óra

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz
- marinálás: citrom alapú aromikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez

- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

Sűrítési eljárások

10/68 óra

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon piritott liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

Bundázási eljárások

5/68 óra

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Mártások

5/68 óra

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alpmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártások előállítás
- egyéb meleg mártások készítése

Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok) Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

5/68 óra

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

Pékárúk és cukrászati alaptészták **óra**

5/68

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyeret sütnek.

óra

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

**2. Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy
54/524 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

Kontakt óra 0.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások :-

A tantárgy témakörei

Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

Főző- és sütőberendezések

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sütőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipárolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűzhelyek).

Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkömentesítése
- Gőzfúvóka vízkömentesítése – Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

3. Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

296/524 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

Kontakt óra 175 óra.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

Főzés

30/296 óra

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köreték
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

Gőzölés

10/296 óra

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezeleni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez adja a legteljesebb és tisztább ízeket. Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

Párolás

30/296 óra

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú párolólé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

- Egyszerű (együtemű) párolás:
- Halak (rövid lében)
 - Gyümölcsök
- Összetett párolások:
- Hússzeletek
 - Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
 - Apró húsok, pörköltök

Sütés I.

50/296 óra

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát. Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy faszén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húсок, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húсок sütése
- Píritás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húсок, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy szakácsfáklyával
- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyagképzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánk, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húсок, zöldségek, gyümölcsök) esetén

Sütés II.

50/296

óra

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Jospersenben): – Egészben vagy nagyobb darabban készített húсок

- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

30/296

óra

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húсок saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húсок esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacs, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húсокnál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

Cukrászat

50/296

óra

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technológiákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagyaltkészítés alapjai és a fagyaltfajták (fagyalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

10/296

óra

A tanuló képessé válik arra, hogy ételleket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alapanyagokat és technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

36/296 óra

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsört, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, önmagukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

4. Ételek tálalása tantárgy

54/524 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonális fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladathoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

Kontakt óra 0 óra.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások : -

A tantárgy témakörei

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendszeresen és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételket. Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, -anyagok tulajdonságával, szerepével. Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják” a tálalást.

Szezonális alapanyagok használata

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

Heti menük összeállítása

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonálisra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkorát, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

Nemzetközi ételismeret

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

Büfék összeállítása és tálalása

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

Kalkuláció összeállítása

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

5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy 54/524 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

Kontakt óra 50.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások: -

A tantárgy témakörei

Áruátvétel **5/54**
óra

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem

megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszárú).

Árugazdálkodási szoftverek használata **5/54**
óra

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése **5/54**
óra

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok létszámához igazítják.

Az anyagfelhasználás kiszámítása **5/54**
óra

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása
5/54 óra

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a raktárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

Raktározás
5/54 óra

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Árképzés
9/54 óra

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd

kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

Bizonylatolás

5/54

óra

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetési, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

Elszámoltatás

5/54

óra

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Készletgazdálkodás

5/54 óra

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
ágazathoz tartozó
4 1013 23 03
Panziós-fogadás
SZAKMÁHOZ
SZAKMAI OKTATÁS FELNŐTT KÉPZÉSben
(25 HÉT)

3.4 Panziós-fogadás – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja: 592/592 óra
A tanulási terület tantárgyai biztos elméleti és gyakorlati alapokat teremtenek ahhoz, hogy a tanulók megismerjék a szálláshely teljes operatív működését, ideértve a beérkező megrendelések kezelését, a vendégfogadást, a konyhaüzemeltetést, a szálláshely adminisztrációs és karbantartási feladatait.

3.4.1 Előkészítés tantárgy **68/592 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulókat felkészíteni arra, hogy a szakmai és közismereti tárgyak tanulása során elsajátított ismeretek hasznosulása mind hatékonyabb legyen. Egyfajta rendszerezettséget alapoz meg arra vonatkozóan, hogy a tanuló a turizmus-vendéglátás témakörében el tudjon igazodni. Képes legyen a turizmus-vendéglátás tananyagán belül a szálláshelyeket beazonosítani. Tisztába legyen az alapfogalmakkal. A panzió-fogadó kategóriát ismerje meg a lehető legmagasabb szinten, hogy tudását a gyakorlatban tudja hasznosítani.

Kontakt óra 68.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Felsőfokú vendéglátóipari végzettség, minimum 5 éves turisztikai-vendéglátói tapasztalat

A tantárgy témakörei

A vendéglátás alapja, tevékenységi körei **8/68 óra**

A fogalmak értelmezése, tisztázása

A vendéglátás helye és szerepe a nemzetgazdaságban A kialakulás története, feltételei, formái, jelentősége

A vendéglátás jellegzetes tevékenységeinek ismertetése

A vendéglátás üzlethálózata **2/68 óra**

A vonatkozó jogszabályok bemutatása

A turizmus alapjai, tevékenysége A fogalmak értelmezése A turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban A turizmus kialakulása, feltételei, formái és jelentősége Az aktív és passzív tevékenységek megismerése	8/68 óra
A szálláshelyek csoportosítása A kereskedelmi és nem kereskedelmi szálláshelyek meghatározása Hasonlatosságok és eltérések a szálláshelyek között	8/68 óra
A panziók-fogadók meghatározása A létesítés szabályai, engedélyeztetés, fenntartás	5/68 óra
A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban Az alapfogalmak tisztázása, a környezetvédelem fontossága, aktualitása a turisztikában	5/68 óra
A világ turizmusa A turizmus helyzete Európában és a világ más részein A világ turizmusának hatása a hazai turizmusra	4/68 óra
A turizmus és a vendéglátás szervezetei A turizmus-vendéglátás irányító, lebonyolító, szakmai és érdekvédelmi szervezetei	10/68 óra
A turizmus és a vendéglátás piacai A kereslet és a kínálat kapcsolata, árak, verseny, kockázat	8/68 óra
A turizmus és a vendéglátás ügyvitele A tevékenység dokumentálása, adminisztráció, ügyviteli feladatok és azok nyomtatványai	10/68 óra

2. Vendégfogadás és kiszolgálás tantárgy **54/592 óra**

A tantárgy tanításának fő célja

Olyan szakmai tudással rendelkező szakemberek képzése, akik az elméleti ismereteket a napi gyakorlatban tudják alkalmazni vendégcentrikus hozzáállással, folyamatosan követve a trendeket színvonalas szolgáltatások biztosításával.

Kontakt óra 54.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmusszakos közgazdász, szakmai tapasztalatokkal rendelkező oktató, óraadó

A tantárgy témakörei

A napi működési feltételek biztosítása **9/54 óra**
Előkészítési feladatok a vendégek érkezését megelőzően, illetve a távozást követően, a szükséges karbantartási igények kezelése, nyersanyagok, tisztítószer, nyomtatványok stb. beszerzése, nyilvántartása, raktározása
Gépek, berendezések kezelése
Ügyviteli feladatok (adatszolgáltatás, bizonylatolás)
Statisztika (vendégszám, vendégéjszaka szám definíciói, átlagos tartózkodási idő számítása, alap statisztikai lekérdezések)
NTAK-kezelés (NTAK felület, napi adatszolgáltatás vendégszám és foglalás tekintetében)

Általános viselkedési szabályok **5/54 óra**
Megjelenés és magatartás a munkahelyen
Munkatársakhoz, vendégekhez való viszonyulás
A köszönés, megszólítás, viselkedés szabályai, alapvető etikettismeretek

A kommunikáció fajtái **9/54 óra**
Verbális és írott kommunikáció, testbeszéd, virtuális kommunikáció
Alapvető ismeretek a különféle kultúrájú vendégek szokásairól, úgymint vallási, nemzetiségi sajátosságok

Információnyújtás a vendégeknek **9/54 óra**
A panzió-fogadó szolgáltatásainak bemutatása, az üzlet házirendjének ismerete
Tájékoztatás nem saját szolgáltatásokról, programokról, illetve egyéb információk nyújtása a helyi sajátosságokról (közlekedés, pénzváltás stb.)

A vendégek kiszolgálása **13/54 óra**
Vendégfogadás, bejelentkeztetés, szolgáltatások nyújtása, a vendégek távozása kapcsán adódó tevékenységek (számlázás, fizettetés, kijelentkeztetés, GDPR-adatkezelés)

Vendég- és partnerészrevételek, panaszok kezelése **9/54 óra**
Információnyújtás a vendégek jogairól, kötelezettségeiről
A panaszkezelés szabályai, commentek kezelése

3. Panziók és fogadók működtetése tantárgy **349/592óra**

A tantárgy tanításának fő célja
A tantárgy elsajátítása után a tanulók képesek legyenek átlátni a panzió mindennapos működésének minden részletét. Képesek legyenek a panzióban dolgozó bármely munkatárs feladatait bármikor átvenni és ellátni. Legyen meg a megfelelő elméleti és gyakorlati tudásuk arra, hogy egy olyan szálláshelyet, mint a panzió, képesek legyenek működtetni, menedzselni.

Kontakt óra 349.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Turizmusszakos közgazdász, műszaki végzettség, minimum 5 éves turisztikaivendéglátói tapasztalat

A tantárgy témakörei

A szállásadás története **20/349 óra**

A szállásadás kezdetei

A hazai szállásadás kialakulása

A szállásadásban tevékenykedők érdekvédelmi, érdekképviseleti lehetőségei, szervezetei

A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik **20/349 óra**

A szálláshelyek rendszerezése

A szálláshelyek csoportosítása

A panzió-fogadó fogalma, típusai

A panziók minősítése

A panziók működésének tárgyi feltételrendszere **30/349 óra**

A panzió létesítésének körülményei, feltételei

A szálláshely környezete és épülete

A szálláshely helyiségei és a berendezési tárgyak, kiegészítők

A panzió megközelíthetősége, a parkolás feltételei

A kiegészítő tevékenységek és az egyéb szolgáltatások épületei, helyiségei

A panziók tevékenysége és kínálata **50/349 óra**

A szállásadással és elszállásolással kapcsolatos ismeretek

A vendéglátás, ellátás és egyéb szolgáltatások

Az osztályba sorolásból adódó kötelezettségek

Az attrakciók, fakultatív programok jelentősége

A panziók működésének személyi feltételei **30/349 óra**

A szervezeti felépítés sajátosságai

A szervezeti felépítés és a működés összefüggései

A dolgozókkal szemben támasztott követelmények

A panzió menedzsmentje

A panzió sajátos munkaerő-gazdálkodása

A panzió folyamatos nyitva tartása, a szezonális és a magas fluktuáció kezelése

A panzió munkakörei **20/349 óra**

A szállásadás munkakörei, és azok kapcsolódása a vendégciklusokhoz

Az ellátásban dolgozók feladatai

Az egyéb szolgáltatások és a háttérterületek munkakörei a panziók viszonylatában

A karbantartás és a többi munkakör kapcsolata

A panziók marketingjének sajátosságai

29/349 óra

A marketing szerepe a panzió működtetésében

Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai

Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei

Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák)

Törzsvásárlói programok

A panziók ügyvitele **50/349 óra**

Az ügyviteli folyamatok és a bizonylatolás

A bevétel bizonylatjai, elszámoltatás

A számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás

A nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta

Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás

Banki POS-terminál használata

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei

Panziók statisztikája

A panzió szabályszerű működtetése Adatszolgáltatási kötelezettségek

A panzió gazdálkodása

50/349 óra

A gazdálkodás területei

Bevételek és költségek csoportosítása és jellemzése

Az eredmény kimutatása és a gazdálkodás elemzése

A panzió üzemeléséhez kapcsolódó jogszabályok

50/349 óra

A működési engedély és a vásárlók könyve

Pénzváltási tevékenység

Munkajogi kérdések

Tűzvédelem, vagyonbiztonság, munkabiztonság, kártérítési felelősség

Környezetvédelem

Az írott és íratlan szabályok betartása és betartatása

4. Reklám és vásárlásösztönzés tantárgy

54/592 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy segít elsajátítani az általános marketinget, valamint annak elemeit. Segít abban, hogy egy önállóan működő szálláshely esetén egyedi reklámot és megjelenést tudjunk készíteni. El

tudjuk helyezni vállalkozásunkat a piacon, és ahhoz a lehető legkedvezőbb kommunikációt alkalmazzuk.

Kontakt óra 54.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Marketingtanár, marketing szakos közgazdász

A tantárgy témakörei

A marketing alapjai

8/54 óra

A marketing értelmezése, fejlődési szakaszai

A marketing folyamata, marketingstratégiák, marketingmix, marketingmix-készítés

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.)

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Marketingkutató és piackutató

Konkurencia-vizsgálat

A piac

8/54 óra

A piackutató módszerei (szekunder és primer)

Kérdőív-szerkesztés, szabályai és elemzésük

A kérdőív-készítés gyakorlása

Piaci szereplők, piactípusok, a piac méretének mutatószámai

Piacszegmentáció

Célpiacon marketing, a piacssegmentáció gyakorlása

Vásárlói magatartás, versenytárs-elemzés

8/54 óra

A vásárlói magatartást meghatározó tényezők, a vásárlási folyamat szakaszai

Vásárlói döntések, főbb jellegzetességei

Személyiség típusok, a szervezetek beszerzési döntései, fogyasztói szokások az idegenforgalomban

Versenytárs-elemzés

A marketingkörnyezet elemzése (mikro-makro értelemben), SWOT-elemzés, a SWOT-elemzés gyakorlása

A termék

5/54 óra

A termék fogalma, hasznossága

A termékek csoportosítása, jellemzőik

Termékfejlesztés, ötletkeresési technikák

A termék piaci életgörbéje, valamint termékpolitikai döntések
Az éttermi termék vizsgálata
Termékpolitika a turizmusban és a vendéglátásban

Ár- és értékesítési politika

5/54 óra

Az ár fogalma, árképzési elvek
Marketing szemléletű árképzés
A fedezeti pont értelmezése, árdifferenciálás
Az árak jogi szabályozása
Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák és értékesítési rendszer
Értékesítési csatornák a turizmusban és a vendéglátásban Franchise-rendszer

Marketingkommunikáció

5/54 óra

A reklám és sajátosságai
A marketingkommunikáció eszközei
Reklámcélok, reklámtervezés
Briefing, reklámkonceptió kialakítása
Reklámüzenet, reklámeszközök, reklámhordozók, reklámkampány szervezése, gyakorlása
A PR fogalma, jellemzői
Belső és külső PR
A szponzorálás fogalma, jellemzői, előnyei, hátrányai
Tárgyalás

Értékesítésösztönzés

5/54 óra

Személyes eladás, értékesítésösztönzés, fogyasztói és viszonteladói ösztönzőmódszerek
Értékesítésösztönzés a vendéglátásban és az idegenforgalomban
Eladáshelyi ösztönzés

Márka

3/54 óra

A márka fogalma, márkaépítés
A védjegy fogalma, védjegyoltalom

Egyéb piacbefolyásoló tényezők

4/54 óra

A csomagolás típusai, a DM lényege és fő csatornái
A vevőszolgálat szerepe és lényege
Reklamációkezelés
Az online marketing jelentősége
Események szervezése

Image és arculat

3/54 óra

Az image lényege és fajtái
A vállalati arculat lényege
Vállalati arculatépítés

Az arculat tartalmi és formai elemei

5. Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás tantárgy

54/592 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A hazai szálláshelyek részére szakképzett, korszerű ismeretekkel rendelkező szakemberek képzése

Kontakt óra 54.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Közgazdász, vendéglátás területen minimum 3 éves szakmai gyakorlat és tapasztalat megléte

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

8/54 óra

Az üzlet működése során használat valamennyi anyag ismerete

Nyersanyagok, segédanyagok, egyéb anyagok (pl. virágápoláshoz, ahol állatok vannak, ott az ellátásukhoz szükséges anyagok stb.) Tisztítószeres, vegyszerek

A napi működéshez használt egyéb anyagok

8/54 óra

Textíliaismeret, külön tekintettel az allergén szempontokra

A folyamatos működés biztosítását szolgáló karbantartási anyagok ismerete

Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások

12/54 óra

A panzió-fogadó működése során kötelezően használatos számviteli bizonylatok, nyomtatványok, bevallások (adózási, statisztikai, adatkezelési) Belső nyilvántartások, kimutatások, szabályzatok ismerete

Banki és egyéb pénzügyi bizonylatok

Veszélyes anyagok, hulladékkezelés

8/54 óra

A napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre

A keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslék, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása

Adminisztráció

8/54 óra

A megfelelő bizonylatok alapján a gazdasági folyamatok határidőkre való dokumentálása
Ellenőrzési tevékenység bizonylatolása

A munkavégzés jogszabályszerű dokumentálása (munkaszerződés, jelenléti ív, szabadságolás, bérjegyzék)
Vendégek, partnerek nyilvántartása
Információátadás a könyvelés részére

Elszámolás, elszámoltatás

10/54 óra

Az üzlet folyamatos működése érdekében gyakorolt kontroll, mely kiterjed az árukészletre, az eszközök, berendezések meglétére is

Napi kimutatás a foglaltságról, árákról, stand, leltár ismerete, készítése

Napi és időszakos zárás, pénzkészletkezelés

A gazdálkodás eredményességének mérése

6. Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

Kontakt óra 13.

13/592 óra

A tantárgy tanításának fő célja

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

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

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

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

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

PROGRAMTANTERV a 13. KERESKEDELEM ágazathoz tartozó 4 0416 13 02 KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMÁHOZ 9. évfolyam		
Éves órászám: 576		
Éves/heti órászám	Témakörök	Szükséges végzettség
	9. évf.	
Munkavállalói ismeretek	36/1 Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony. A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége. Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka Munkaviszony létesítése Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai. A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötté, fajtái. Próbaidő. A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei. A	-

		<p>munkaszerződés módosítása. Munkaviszony megszűnése, megszüntetése. Munkaidő és pihenőidő .A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum) .</p> <p>Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel. Az álláskeresési ellátások fajtái. Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)</p>	
Gazdasági ismeretek	144/4	<p>Gazdasági alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> • A szükséglet és a javak fogalma, főbb csoportjai és kapcsolatai, a gazdasági körforgás, termelés, a munkamegosztás szerepe. • Termelési tényezők típusai, jellemzői. A gazdaság szereplői. Gazdasági rendszerek, a piacgazdaság kialakulása. • Piaci alapfogalmak: a piac fogalma, fajtái, szereplői, elemei. Piac és pénz. Pénz fejlődése, funkciói. <p>A háztartás gazdálkodása</p> <ul style="list-style-type: none"> • Család fogalma és funkciói. • Munkamegosztás a háztartásokban. Időgazdálkodás. • Háztartások bevételei és kiadásai. A háztartások költségvetése. • A háztartások pénzgazdálkodása, a megtakarítások és hitelek szerepe. A háztartások vagyona. <p>A vállalat termelői magatartása</p> <ul style="list-style-type: none"> • Háztartás és vállalat. Vállalat és vállalkozás. A vállalat környezete, piaci kapcsolatai, célrendszere, csoportjai. • Vállalkozási formák. • Az egyéni vállalkozások jellemzői, alapítása, szüneteltetése, megszűnése. • A társas vállalkozások alapításának, működésének közös vonásai. A társas vállalkozások megszűnése. A társas vállalkozások formái, sajátosságai <p>Az állam gazdasági szerepe, feladatai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az állam feladatai. Az állami szerepvállalás változása. • Az állam gazdasági szerepe, a gazdasági beavatkozás alapvető területei. 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Az állam gazdálkodása, az államháztartás rendszere. A központi költségvetés. <p>Jogi alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> • A jog lényege, fogalma, funkciói. • A jogforrás és jogforrási hierarchiája. • A jogviszony. • A jogalkotás, a jogszabályok. A jogszabályok érvényesség és hatályossága. • A jogrendszer felépítés. <p>Tudatos fogyasztói magatartás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fogyasztóvédelmi alapismeretek • A fogyasztók alapvető jogai. • Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók. • Fogyasztóvédelmi szervezetek, fogyasztóvédelmi rendelkezések, fogyasztói jogok gyakorlása. • Fenntartható fejlődés, fenntartható fogyasztás. <p>Nemzetközi gazdasági kapcsolatok</p> <ul style="list-style-type: none"> • A nemzetközi gazdasági kapcsolatok szükségessége, a nemzetközi munkamegosztás. • Kereskedelempolitikai irányzatok. • A külkereskedelem alapvető formái. • Nemzetközi elszámolások eszközei. • A gazdasági integrációk szerepe és típusai. • Az Európai Unió fejlődése és működése. 	
Vállalkozások működtetése	108/3	<p>A gazdálkodási folyamatok elszámolása</p> <ul style="list-style-type: none"> • Árbevétel, kiadás, költség fogalma. • Költségek csoportosítása, fajtái. • A kalkuláció, az önköltség. • A vállalkozás eredménye, a nyereségre ható tényezők. • Az árak szerepe a gazdasági döntésekben. <p>Statisztikai alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> • A statisztika fogalma, ágai. • A statisztikai sokaság fogalma, fajtái, jellemzői. 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • A statisztikai ismerv és fajtái. • Az információk forrásai, az információszerzés eszközei. • A statisztikai tábla fogalma, statisztikai táblák típusai. • A statisztikai adatok összehasonlítása: viszonyszámok és alkalmazásuk. • A viszonyszámok csoportosítása. • A dinamikus viszonyszámok és összefüggéseik. • A megoszlási viszonyszám és összefüggései. • A tervezési viszonyszámok. • A viszonyszámok és a forgási sebesség speciális összefüggései. • Középértékek és alkalmazásuk. • Számított középértékek (számtani átlag, súlyozott számtani átlag, mértani átlag) 	
Marketing jogi alapok	72/2	<p>Marketing alapfogalmak</p> <ul style="list-style-type: none"> - A marketing szerepe a vállalkozásban. - Marketingstratégia. - Marketingmix és elemei. - Az értékesítő szerepe - A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre - A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban - Munkahelyi együttműködés <p>A vásárlási döntést befolyásoló tényezők</p> <ul style="list-style-type: none"> - A vásárlás indítékai - A vásárlási döntés folyamata - Vásárlói típusok, vásárlói magatartások - Értékesítési technikák és eladásösztönzés <p>A marketingkommunikáció területei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reklám - Személyes eladás - Vásárlásösztönzés, PR <p>BTL-eszközök a kereskedelemben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vásárlásösztönzés 	-

		<ul style="list-style-type: none"> – Vásárláshelyi reklám – A személyes eladás technikája <p>e-mail használat</p>	
Kommunikáció	108/3	<p>Kapcsolatok a mindennapokban A viselkedéskultúra alapjai, illem, etikett, protokoll értelmezése. A köszönés, megszólítás, bemutatkozás, bemutatás, társalgás, vita, konfliktusmegoldás fogalmainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, elmélyítése a kulturált viselkedésben. A mindennapi, a hivatali és az alkalmi öltözködés megismerése. Gasztronómiai alapismeretek, alapelvárások megismerése.</p> <p>A munkahelyi kapcsolattartás szabályai Pontos munkavégzés, csoportközi viszonyok, a vezető és beosztott viszonya, generációs problémák a munkahelyen, azok kezelése. A társasági élet speciális lehetőségei (névjegy és névjegyhasználat, telefonhasználat, dohányzás, ajándékozás) és gyakorlati alkalmazási lehetőségük, lehetőleg élet közeli helyzetekben.</p> <p>A kommunikációs folyamat A kommunikáció alapfogalmai. A verbális jelek, nem verbális jelek, a kommunikációs kapcsolatok, az írásbeli és szóbeli kommunikáció fajtái. A kommunikációs zavarok, kommunikációs technikák gyakorlása.</p> <p>Ön-és társismeret fejlesztése Önelemzés, önkifejezés, érzések, érzelmek, gondolatok kifejezése, a kommunikációs stílusok használata, a hatékony, sikeres kommunikáció akadályai, konfliktuskezelés</p>	-
Munkavédelem és gépírás	108/3	<p>Munkavédelmi ismeretek A munkavédelem lényeg és területei. A munkahelyek kialakításának általános szabályai. A munkahelyek kialakítása az ügyintézői, ügyviteli munkakörökben. Alapvető feladatok a tűz megelőzése érdekében.</p> <p>Tízujjas vakírás Tízujjas vakírással a betűk, számok, jelek és kezelőbillentyűk kapcsolása a homogén gátlás pszichológiai elvének érvényesítésével Szócsoportok, sorok, mondatok és összefüggő szövegek másolása sortartással. A jelek szabályai A kiemelési módok önálló meghatározásának gyakorlása a szövegösszefüggés ismérvei alapján. A gépelt levél adott időszakban érvényes szabályai Tízperc alatt legalább 900 leütés terjedelmű, összefüggő szöveg másolása.</p>	-

	<p>Digitális alkalmazások</p> <p>A szövegszerkesztővel történő adatbevitel megalapozása betűk, számok, jelek írásának adott időszakban érvényes szabályai. Szövegformázás, másolás, áthelyezés, kiemelés, felsorolás, tabulátor, szöveg igazítása, előfej, élőláb stb. Táblázatkészítés, formázás, szegély, mintázat stb.</p> <p>Prezentációkészítés.</p> <p>Az elektronikus adatbázisok biztonságos mentési munkálatai, az anyagok archiválása.</p> <p>Az online kommunikációt biztosító szolgáltatások használata (email, azonnali üzenetküldés, hang-és videoalapú kommunikáció).</p>	
--	---	--

PROGRAMTANTERV a 13. KERESKEDELEM ágazathoz tartozó 4 0416 13 02 KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMÁHOZ 10.évfolyam			
	Éves össz. óraszám:		
	5900		
	Éves/heti óraszám	Témakörök	Szükséges végzettség
	10. évf.		
Kereskedelmi ismeretek	36/1	Áruforgalmi ismeretek <ul style="list-style-type: none"> • Az áruforgalmi folyamat elemei • Az árubeszerezés helye, szerepe az áruforgalomban • A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés • Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai • A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja • Göngyölegkezelés Raktárak, tárolási módok <ul style="list-style-type: none"> • Árumozgató eszközök és gépek • Beérkezett áruk készletre vételezése • Készletnyilvántartó program megismerése 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása • A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése <p>Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek)</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek • Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók • Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések • Az áru kihelyezése az eladótérbe • Értékesítési csatornák • Értékesítési módok <p>Szakmai számítások</p> <ul style="list-style-type: none"> • Árak felépítése • Leértékelés, akció, kiárusítás • Forgalom • Költségek • Árréstömeg • Átlagkészlet • Forgási sebesség napokban, fordulatokban • Áruforgalmi mérlegsor • Leltáreredmény meghatározása • Eredmény keletkezése <p>Online kereskedelem - 11. évfolyamos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok • Weblap, virtuális áruház felépítése • Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása • Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése • Árukezelési, komissiózási és expediálási feladatok főbb elemei • Az áru feladása • Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben 	
Üzlet működtetése	36/1	<p>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben • A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja • Felkészülés a hatósági ellenőrzésre <p>Munka-, tűz- és balesetvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Munkavédelmi alapfogalmak • Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei • A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások • A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések • A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása • Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, tűzriadóterv <p>Környezetvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben • A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem • Az üvegházhatás jelensége, következménye • Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása • Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik • A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége <p>Erőforrás-gazdálkodás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás) • Munkakörök a kereskedelemben • Munkaszervezés és információs folyamatok • A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése <p>Áru- és vagyonvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az áru- és vagyonvédelem szerepe • Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők • Áru- és vagyonvédelmi eszközök • A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei • Rendkívüli esetek kezelése 	<p>! színezett témákat 11. évfolyamban érdemes ismertetni</p>

<p>Általános áruismeret</p>	<p>36/1</p>	<p>Árurendszerek</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben • EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök <p>Minőség</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az áru minőségére ható tényezők • Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei • Szabványok, szabványosítás <p>Fogyasztói érdekvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fogyasztókat megillető jogok • A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások • Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai • A szavatosság • A jótállás • Fogyasztói panaszok kezelése • Vásárlók könyve • Békéltető testület • Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben <p>Termékkihelyezés</p> <ul style="list-style-type: none"> • A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával • A bolti kihelyezés általános szabályai • Polckép • Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai <p>Csomagolás</p> <ul style="list-style-type: none"> • A csomagolás funkciói • A csomagolóeszközök fajtái • A csomagolásra vonatkozó előírások • A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük <p>Specifikus termékismeret</p> <ul style="list-style-type: none"> • A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések • A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: • Áruátvétellelre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai 	<p>-</p>
------------------------------------	-------------	---	----------

		<ul style="list-style-type: none"> • Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése • Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés <p>Fogyasztói trendek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban • Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok • Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek • Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek • Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben • A digitális világ, okoseszközök • Felelős fogyasztás • Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem 	
Élelmiszer és vegyi áru áruismeret	54/1,5	<p>Árufőcsoportok bemutatása</p> <p>Élelmiszerek és élvezeti cikkek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények – Az élelmiszerek összetétele – Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége – Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) – Rendszertani csoportosítás – Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések – A szállításra, tárolásra, raktározásra, vonatkozó követelmények – Évezeti cikkek forgalmazásának feltételei, tárolás és raktározás szabályai <p>Vegyiáruk:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A vegyiáruk fogalma, jellemzői, minőségi követelményei – A vegyiáruk kereskedelmi jelentősége, környezeti hatása – A vegyiáruk forgalmazására, szállítására tárolására, raktározására vonatkozó követelmények – Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések, piktogramok, veszélyes anyagok, környezetbarát jelzések - Vegyiáruk rendszertani csoportosítása <p>Termékkihelyezés</p> <ul style="list-style-type: none"> • A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával • A bolti kihelyezés általános szabályai • Polckép 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai <p>Csomagolás</p> <ul style="list-style-type: none"> • A csomagolás funkciói • A csomagolóeszközök fajtái • A csomagolásra vonatkozó előírások • A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük <p>Specifikus termékismeret</p> <ul style="list-style-type: none"> • A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések • A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: • Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai • Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése • Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés <p>Fogyasztói trendek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban • Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok • Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek • Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek • A digitális világ, okoseszközök • Felelős fogyasztás • Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem 	
Ruházati és vegyesiparcikk áruismeret	54/1,5	<p>A ruházati cikkek</p> <ul style="list-style-type: none"> – ruházati cikkek méretezése, címkézése, kezelési és használati útmutató értelmezése – A ruházati cikkek forgalmazására, szállítására, tárolásra, raktározására vonatkozó követelmények – Kapcsolódó szolgáltatások <p>Vegyes iparcikkek:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A vegyes iparcikkek rendszertani csoportosítása – A vegyes iparcikkek forgalmazására vonatkozó előírások, feltételek, jelölések, piktogramok – Minőségi és biztonsági követelmények, kísérőokmányok <p>Termékkihelyezés</p> <ul style="list-style-type: none"> • A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával • A bolti kihelyezés általános szabályai • Polckép 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai <p>Csomagolás</p> <ul style="list-style-type: none"> • A csomagolás funkciói • A csomagolóeszközök fajtái • A csomagolásra vonatkozó előírások • A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük <p>Specifikus termékismeret</p> <ul style="list-style-type: none"> • A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések • A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: • Áruátvételre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai • Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése • Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés <p>Fogyasztói trendek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban • Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben • A digitális világ, okoseszközök • Felelős fogyasztás • Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem 	
Üzleti kommunikáció	36/1	<p>Az értékesítő szerepe</p> <ul style="list-style-type: none"> • A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre • A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban • Munkahelyi együttműködés <p>A vásárlási döntést befolyásoló tényezők</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vásárlás indítékai • A vásárlási döntés folyamata • Vásárlói típusok, vásárlói magatartások 	-

Portfóliókészítés	18/0,5	<ul style="list-style-type: none"> • portfólió fogalmának ismertetése (célja, részei) fogalom: a digitális portfólió bemutatja az egyéni tanulási utat és a személyiség fejlődését. • felhő-szolgáltatásokban és mobil alkalmazásokban, E-Kréta felületén való jártasság elsajátítása dokumentálása, IKT kompetenciák bemutatása • Word dokumentum nyitása, elmentése a saját mappába (Név_portfolio) - (ebben a wordben- tudnak haladni, módosítani a 10. és 11. évfolyamon). formai követelmény: Times New Roman betűtípussal, 12-es betűnagysággal, 1,5 sortávolsággal, (tartalomjegyzék, irodalomjegyzék is kell) • Borítólappal elkészítése (cím, név, évfolyam, képzés megnevezése, képzés kezdete-vége; iskola megnevezése) • „Miért ezt a szakmát választottam?” • Képzőiskola bemutatása • Tanulmányi kirándulás dokumentálása, élménybeszámoló • Vállalt kiselőadások dokumentálása, rövid leírása • Gyakorlati hely bemutatása: cím, oktató, tapasztalat • Munkaruha bemutatása (funkcióról) • Sikeres dolgozat bemutatása – szakmai tantárgyhoz kapcsolódóan • Tervezés: rövid és hosszútávú tervek, célok megfogalmazása (munka, család, tanulás) • Szakmai fejlődés értékelése, önreflexiók, amikre büszke 	- zöld: 11. évfolyam
Szakirányú áruismeret	630/ 17,5	E-Kréta	
Egybefüggő szakmai gyakorlat	140		

<p style="text-align: center;">PROGRAMTANTERV</p> <p style="text-align: center;">a</p> <p style="text-align: center;">13. KERESKEDELEM</p> <p style="text-align: center;">ágazathoz tartozó</p> <p style="text-align: center;">4 0416 13 02</p> <p style="text-align: center;">KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMÁHOZ 11.évfolyam</p>			
	Éves össz. óraszám:		
	806		
	Éves/heti óraszám	Témakörök	Szükséges végzettség
	11. évf.		
Kereskedelmi ismeretek	62/2	<p>Áruforgalmi ismeretek- ismételés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az áruforgalmi folyamat elemei • Az árubeszerzés helye, szerepe az áruforgalomban • A beszerzés fogalma, folyamata, a megrendelés • Az áruátvétel célja, gyakorlata, az áruátvétel adminisztrációs feladatai • A szállítókkal szembeni kifogások intézésének módja • Göngyölegkezelés <p>Raktárak, tárolási módok - ismételés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Árumozgató eszközök és gépek • Beérkezett áruk készletre vételezése • Készletnyilvántartó program megismerése • Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása • A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése • Veszteségek kezelése (leltárhiány, selejt, értékcsökkent termékek) <p>Az áruk eladásra történő előkészítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók • Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések • Az áru kihelyezése az eladótérbe • Értékesítési csatornák • Értékesítési módok <p>Szakmai számítások</p> <ul style="list-style-type: none"> • Árak felépítése • Leértékelés, akció, kiárusítás • Forgalom • Költségek • Árréstőmeg • Átlagkészlet • Forgási sebesség napokban, fordulatokban • Áruforgalmi mérleg • Leltáredmény meghatározása • Eredmény keletkezése <p>Online kereskedelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok • Weblap, virtuális áruház felépítése • Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása • Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis kezelése • Árukezelési, kommissiózási és expedíálási feladatok főbb elemei • Az áru feladása • Fogyasztóvédelmi jogok biztosítása az e-kereskedelemben 	
Üzlet működtetése	31/1	<p>A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés- ismételés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők • Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben • A HACCP-rendszer lényege, bevezetésének célja • Felkészülés a hatósági ellenőrzésre <p>Munka-, tűz- és balesetvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Munkavédelmi alapfogalmak 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei • A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások • A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölések • A baleset, munkabaleset és foglalkoztatási megbetegedések meghatározása • Kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok, tűzvédelmi szabályzat, • tűzriadóterv <p>Környezetvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • A környezetvédelem célja és feladata a kereskedelemben • A talaj- és légszennyezés, víz-, zaj- és rezgésvédelem • Az üvegházhatás jelensége, következménye • Hulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása • Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik • A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége <p>Erőforrás-gazdálkodás</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az erőforrás fogalma, csoportosítása (technikai erőforrás, emberi erőforrás, információ erőforrás) • Munkakörök a kereskedelemben • Munkaszervezés és információs folyamatok • A normál és rendkívüli munkavégzés kezelése <p>Áru- és vagyonvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az áru- és vagyonvédelem szerepe • Az üzlet veszélyeztetettségét befolyásoló tényezők • Áru- és vagyonvédelmi eszközök • A bolti lopás és megelőzésének lehetőségei • Rendkívüli esetek kezelése 	
Általános áruismeret	31/1	<p>Árurendszerek</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vonalkód alkalmazása a kereskedelemben • EPOS-rendszer, Auto-ID-eszközök <p>Minőség</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az áru minőségére ható tényezők • Minőségi osztályok, minőségtanúsítás eszközei 	-

		<ul style="list-style-type: none"> • Szabványok, szabványosítás <p>Fogyasztói érdekvédelem</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fogyasztókat megillető jogok • A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások • Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai • A szavatosság • A jótállás • Fogyasztói panaszok kezelése • Vásárlók könyve • Békéltető testület • Hatósági ellenőrzés a kereskedelemben <p>Termékkihelyezés</p> <ul style="list-style-type: none"> • A termékek kihelyezése a szakmai követelmények betartásával • A bolti kihelyezés általános szabályai • Polckép • Az egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai <p>Csomagolás</p> <ul style="list-style-type: none"> • A csomagolás funkciói • A csomagolóeszközök fajtái • A csomagolásra vonatkozó előírások • A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésük <p>Specifikus termékismeret</p> <ul style="list-style-type: none"> • A forgalmazott árucsoportok kínálata, jellemzői, minőségi kritériumok, csomagolás, jelölések • A termékkör áruforgalmi folyamatának állomásai: • Áruátvételtre vonatkozó szabályok, raktározás, tárolás előírásai • Eladásra való előkészítés, árak és kötelező információk feltüntetése • Termékkihelyezés, polckép, értékesítés ösztönzés, kapcsolt szolgáltatások és veszteségkezelés <p>Fogyasztói trendek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öko-, bio-, natúr és reformtermékek a kereskedelmi választékban • Fogyasztókra ható környezeti tényezők, korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok • Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek • Natúr és bioalapanyagok jelentősége a ruházati kereskedelemben • A digitális világ, okoseszközök • Felelős fogyasztás • Új kereskedelmi csatornák, e-kereskedelem 	
Pénztárgépkézelés	15,5/0,5	<p>Pénztárgép működtetése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben • A pénztárnyitás feladatai • A pénztárzárás feladatai <p>Pénzkezelés bizonylatai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nyugtaadási kötelezettség • Gépi/kézi készpénzfizetési számla <p>Fizetési eszközök, törvényi előírások</p> <ul style="list-style-type: none"> • Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk és kezelésük szabályai • Valutával történő fizetés szabályai • Az életkorhoz kötött és jövedéki termékek értékesítésének szabályai <p>A pénztáros elszámoltatása</p> <ul style="list-style-type: none"> • A napi zárás elvégzése • Pénz és pénzhelyettesítők elszámolása • Hiány vagy többlet megállapítása, adminisztrálása <p>Önkiszolgáló pénztárterminál</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az önkiszolgáló kassa nyitása és zárása • A fogyóeszközök ellenőrzése, pótlása • A terminál rendeltetészerű működése • Az önkiszolgáló pénztár használatának segítése 	-
Üzleti kommunikáció	31/1	<p>Az értékesítő szerepe- ismétlés</p> <ul style="list-style-type: none"> • A termékértékesítő szerepe a kereskedelem dinamizmusában, munkájának hatása a vállalati eredményre • A termékértékesítővel kapcsolatos elvárások, viselkedési normák a különböző értékesítési módokban • Munkahelyi együttműködés 	-

		<p>A vásárlási döntést befolyásoló tényezők - ismétlés</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vásárlás indítékai • A vásárlási döntés folyamata • Vásárlói típusok, vásárlói magatartások <p>Értékesítési technikák és eladásösztönzés- ismétlés</p> <ul style="list-style-type: none"> • A marketingkommunikáció területei: • Reklám • Személyes eladás • Vásárlásösztönzés, PR <p>Digitális kommunikáció</p> <ul style="list-style-type: none"> • Készletnyilvántartó szoftverek, bizonylatkitöltő programok, jegyzőkönyv készítés, , webböngésző, • e-mail használat 	

Portfóliókészítés	31/1	<ul style="list-style-type: none"> • Önéletrajzhoz szükséges adatok begyűjtése: Név, születési adatok, családi állapot, előző iskolai végzettség; érdeklődési kör, hobbi <ul style="list-style-type: none"> ○ iskolai végzettség/ szakmai tapasztalat ○ egyéb végzettség ○ munkahelyek ○ egyéb képességek, kompetenciák (fogalma)- személyes, társas, anyanyelvi, idegennyelvi, problémamegoldó, stb. • <u>a tanulási eredményekhez kapcsolódó, a tanulói teljesítmények bizonyítékául szolgáló, a tanuló egyéniségét kifejező elem feltöltése, pl.:</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ egy-egy önálló projektfeladat bemutatása, dokumentumai (pl. plakátkészítés, ágazati vizsga, szituációs feladatok) ○ vállalt kiselőadás(ok)bemutatása, dokumentumai és önreflexió megfogalmazása (<i>mi történt; mi volt jó, mi volt rossz; hogyan fogom legközelebb csinálni stb.</i>) ○ szakmai rendezvényen, versenyen való részvétel bemutatása, dokumentálása és önreflexió megfogalmazása Mi volt a rendezvény címe, programja? 	-
--------------------------	------	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> ○ hogyan hasznosítja az ott hallottakat a szakmai munkája során? hogyan kapcsolódott a képzéshez, az eddig tanultakhoz? ● Egy-egy szakmai tantárgy önálló projektfeladatainak, produktumainak bemutatása ● Gyakorlati feladatmegoldás (esettanulmányhoz kapcsolódó elektronikus bizonylatok kitöltése) ● Szakmai rendezvényen, szakmai versenyen való részvétel bemutatása, (Dokumentumonként 3-4 oldal) ● Iskolán kívüli eseményekről, sport, hobbi, egyéb saját érdeklődési körrel szülő szöveges dokumentumok, képek, filmek; életpálya elképzelésekről, tervekről szülő bemutató. ● Szakmai gyakorlaton végzett feladatok felsorolása, bemutatása (leírás, fotó). Az összefüggő szakmai gyakorlati tevékenységről a tanuló által készített beszámoló bemutatása (2 oldal terjedelemben, Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, 1,5 sortáv) ● Gyakorlati oktató szöveges értékelése ● Szakmai gyakorlat alatt készült feljegyzések, a gyakorlat helyszínén megismert nyilvántartások, dokumentumok bemutatása (3-4 oldal terjedelemben). ● Szakmai gyakorlaton végzett feladatok felsorolása, bemutatása (leírás, fotó) ● Az összefüggő szakmai gyakorlati tevékenységről a tanuló által készített beszámoló bemutatása (2 oldal terjedelemben, Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, 1,5 sortáv) ● Tervezés: rövid és hosszútávú tervek, célok megfogalmazása (munka, család, tanulás) ● Szakmai fejlődés értékelése, önreflexiók, amikre büszke 	
Szakirányú áruismeret	542,5/ 17,5		-

PROGRAMTANTERV

a. Gépészet
 ágazathoz tartozó
 4 0715 10 08

Hegesztő SZAKMÁHOZ
9. évfolyam

Éves összóraszám: 576			
Éves/heti óraszám	Témakörök		Szükséges végzettség
	9. évf.		
Munkavállalói ismeretek		<ul style="list-style-type: none"> Az álláskeresés lépései, álláshirdetések A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szóincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képesse válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését. Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompetenciákat fejlesztünk (írás-készség). Önéletrajz és motivációs levél 	-

	<ul style="list-style-type: none">• Álláskeresés Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága• Munkajogi alapismeretek Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai időnyomunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka• Munkaviszony létesítése Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)• Munkanélküliség Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresési ellátások fajtái Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások) Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás) Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)	
--	--	--

<p>Villamos alapismeretek</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Villamos áramkör <p>Villamos alapfogalmak (töltés, áram, feszültség, ellenállás, vezetés, teljesítmény, munka, hatásfok) Az áramkör és a villamos áramkör fogalma, felépítése, működése, jellemzői, ábrázolása, összefüggések Villamos energiaforrások csoportosítása, jellemzői Fogyasztók csoportosítása, jellemzői Ellenállás, fajlagos ellenállás Ohm törvénye Az anyagok csoportosítása villamos szempontból; vezető, szigetelő, félvezető fogalma; példák a különböző anyagokra A vezetők ellenállását meghatározó tényezők (anyagi minőség, hossz, keresztmetszet) A vezeték ellenállása A vezetők és szigetelők ellenállásának hőmérsékletfüggése. Az összetett áramkörök fogalma, felépítése, elemei (csomópont, ág, hurok) Az összetett áramkörök alaptörvényei és alkalmazásuk (Kirchhoff I., II, áramosztás, feszültségosztás) Ellenállások soros, párhuzamos eredője, vegyes kapcsolása két-három ellenállás esetén Feszültség- és áramforrások soros és párhuzamos kapcsolása, átalakítása Egyszerű energiaforrások (ideális és valóságos feszültségforrás); a feszültségforrás jellemzői (üresjárási feszültség, kapocsfeszültség, belső ellenállás, rövidzárási áram) Összetett áramkörök egyszerűsítése</p> <ul style="list-style-type: none"> • Villamos áramkör ábrázolása <p>Villamos rajzok fogalma, fajtái (egyvonalas, többvonalas, elvi, kapcsolási, szerelési, elrendezési, nyomvonal-, áramutas stb.) A villamos rajzok felépítése Vezetékek ábrázolása – vonalak Készülékek ábrázolása – jelképek Érintkezők és működtetésük (a kapcsoló fogalma, szerepe az áramkörben, jellemzői) Fontosabb kapcsolófajták (nyomógomb, mágneskapcsoló [relé]) Félvezető alapú alkatrészek (dióda, LED, tranzisztor) A villamos rajzok szerepe, használata Villamos rajzok készítése szabadkézzel és szimulációs szoftverrel (pl. FluidSIM) Villamos rajzok olvasása, értelmezése</p>	<p>-</p>

		<ul style="list-style-type: none">• Villamos áramkör kialakítása Egyszerű áramkörök kialakítása, működtetése dokumentáció alapján, a villamos biztonsági előírások figyelembevételével Áramkörök előkészítése feszültség alá helyezésre – szerelői ellenőrzés – kézre jelentés Világítási áramkörök Egyszerű világítási alapkapcsolásokat képes legyen összeállítani (egysarkú kapcsolás, kétsarkú [leválasztó] kapcsolás, váltó kapcsolás) Mágneskapcsoló (relé) alkalmazásával öntartó kapcsolást képes kialakítani (pl. kétkezes indítás, vészleállítás több helyről, egy készülék bekapcsolása és leállítása több helyről)• Villamos biztonságtechnika Villamos biztonságtechnikai ismeretek, MSZ1 szerinti feszültség szintek (kisfeszültség, nagyfeszültség, törpefeszültség) A villamos áram élettani hatásai; az áramütéses baleset súlyosságát befolyásoló tényezők Az áramütés elleni védelem fogalma Alapvédelem (közvetlen érintés elleni védelem); szigetelés, burkolat; az IP-védettség fogalma Hibavédelem (közvetett érintés elleni védelem) A táplálás önműködő lekapcsolása védelmi mód fogalma, működési elve A földelővezető színjelölése, a védelmi mód jele a fogyasztói készüléken Kettős és megerősített szigetelés A védelmi mód működési elve A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken Törpefeszültség A védelmi mód működési elve A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken Védőelválasztás A védelmi mód működési elve A védelmi mód jele a fogyasztói készüléken Az MSZ 1585 alapján a szakképzett, kioktatott és laikus személy fogalma (példákkal) A feszültségmentesítés lépései; azok alkalmazása épületen (lakóépületen) belül. Műszaki mentés kisfeszültségen; áramütött személy kiszabadítása az áramkörből; az elsősegélynyújtás alapjai Biztonságos munkavégzéshez szükséges biztonságtechnikai alapismeretek, veszélyhelyzetek felismerése	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Villamos áramkörök mérése, dokumentálása <p>Mérési alapismeretek, műveletek: a mérés fogalma, analóg és digitális műszerek jellemzői, használata, feszültség mérése, áram mérése Műszerek jelzései, mért értékek leolvasása</p> <p>Méréshatár, skála, mért érték, pontosság</p> <p>Analóg és digitális műszer kiválasztása, használata</p> <p>Árammérő jellemzői, csatlakoztatása az áramkörhöz Feszültségmérő jellemzői, csatlakoztatása az áramkörhöz</p> <p>Ellenállásmérés jellemzői, csatlakoztatás az áramkörhöz</p> <p>Multiméter használata</p> <p>Megfelelő műszer kiválasztása, az optimális méréshatár megválasztása</p> <p>Egyszerű áramkörön alpmérések végzése (áramerősség, feszültség, ellenállás)</p> <p>Lineáris és nem lineáris fogyasztókon mérési sorozat végzése. Egyszerű lineáris fogyasztó</p> <p>U-I jelleggörbéjének felvétele</p> <p>Egyszerű nem lineáris fogyasztó pl. izzó U-I jelleggörbéjének felvétele</p> <p>Logikai kapcsolatok, ÉS, VAGY kapuk, logikai kapcsolatok megvalósítása kapcsolók és tranzistorok segítségével</p> <p>Mérési sorozat önálló elvégzése, dióda alpműködésének megértése céljából (egyenáramú megközelítés)</p> <p>Az elvégzett munkák szakszerű dokumentálása mérési jegyzőkönyv és/vagy munkanapló formájában. Egyszerű irodai szoftverekkel mérési jegyzőkönyv készítése. A mérés leírása, a mérési adatok táblázatba rendezése, a mérési eredmények egyszerű diagramban, függvényben ábrázolása</p>	
<p>Gépészeti alapismeretek</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem <p>A munkavédelem fogalma, szakterületei</p> <p>Munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések</p> <p>A munkabalesetek bejelentése, nyilvántartása és kivizsgálása</p> <p>Tárgyi feltételek a munkavédelemben (levegő, megvilágítás, közlekedő és menekülő útvonalak, egyéb infrastruktúra)</p> <p>Gépek, berendezések biztonsági követelményei, biztonsági berendezések</p> <p>Kémiai biztonság: vegyszerek tárolása, kezelése</p> <p>Villamos biztonság – elektromos áram élettani hatásai és veszélyei</p> <p>Ergonómia</p>	<p>-</p>

	<p>A munkavégzés fizikai ártalmi és ezekkel szembeni védekezés lehetőségei Személyi és kollektív védőfelszerelések használata és alkalmazása A munkahelyen alkalmazott biztonsági jelzések Megfelelő mozgástér biztosítása, elkerítés, lefedés, tároló helyek kialakítása Munkaegészségügy, foglalkozás-egészségügy A tűzvédelem fogalma, szakterületei Általános tűzvédelmi ismeretek, tűzvédelmi fogalmak: tűzszakasz, kockázati osztály, tűzállóság Tűzvédelmi tiltások: torlaszolás tilalma, dohányzási tilalom, nyílt láng használatának tilalma Tűzmelegelőzés, gépek, berendezések speciális tűzvédelmi előírásai Tűzveszélyes anyagok tárolása, szállítása, kezelése Tűzvédelmi infrastruktúra alapismeretek Tűzriadó terv: tűz jelzése, teendők tűz esetén Tűzoltás módjai, tűzoltó eszközök Jelzőtáblák, feliratok, speciális fényjelzések A környezetvédelem fogalma, szakterületei Irányítási rendszerek (ISO14001, EMAS) Hulladékgazdálkodás: veszélyes és nem veszélyes hulladékok kezelése, szelektív összegyűjtése tárolása, gyűjtőhelyek kialakítása Levegőtisztaság-védelem: pontforrások jellemzése Víz- és talajvédelem: hűtő-kenő emulzió, egyéb ipari folyadékok felhasználása, tárolása, vegyszerkezelés, kármentés Környezeti zaj, rezgés, biodiverzitás, az élő környezet védelme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Műszaki rajz alapjai <p>A műszaki rajzok tartalmi és formai követelményei Rajztechnikai alapszabványok, előírások A műszaki rajzban alkalmazott vonalak Alkatrészek síkbeli ábrázolásának szabályai A metszeti ábrázolás célja, értelmezése alkatrészből A mérethálózat felépítése, a méretmegadás szabályai A felvételi vázlatok készítése A mérettűrés megadási módjai, a határméret meghatározása A felületi érdességek megadása Alak- és helyzettűrések A különféle furatok (sima, süllyesztett, zsákfurat, menetes furat) ábrázolása</p>	
--	---	--

	<p>Felvételi vázlat készítése furatos, menetes alkatrészekről tűrések és felületi érdesség megadásával Az összeállítási rajzok tartalmi és formai követelményei Összeállítási rajzok értelmezése Szerelési sorrend felépítése összeállítási rajzok alapján</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anyag- és gyártásismeret Az előgyártmányok típusai a gyártási technológiák alapján (hengerlés, húzás, kovácsolás, öntés) Az előgyártmányok szabványos szállítási állapotai (alak, méret és hőkezeltség). Az ipari anyagok csoportosítása Az ipari anyagok tulajdonságai és felhasználási területei Az alkatrészarajzok és összeállítási rajzok anyagjelölései Az előírt anyag forgácsolhatóságának meghatározása anyagjelölés alapján, katalógus segítségével • Fémipari alapmégmunkálások Az előrajzolás eszközei és módszerei A darabolás eszközei és technológiái Egyszerű lemezalakítások Kézi forgácsolóeljárások A furatmégmunkálás technológiái Egyszerű kötések létrehozása (menetes kötés, szegecskötés, ragasztás, lágyforrasztás) Hossz- és szögmérő eszközök alkalmazása Az alak- és helyzettűrések ellenőrzési módszerei A mérési eredmények dokumentálása, a kész alkatrészek minősítése • Projektmunka A tantárgy témaköreiben elsajátított elméleti ismeretek és gyakorlati tevékenységek alkalmazása egy vagy több projektmunka keretében. A projekt(ek) megvalósítása során az alábbi tevékenységek elvégzése szükséges. Egy projekt az ágazati alapvizsga gyakorlati részének előkészítését is szolgálhatja. Témakörök: A gyártás-előkészítés lépései: <ul style="list-style-type: none"> – gyártmányelemzés – alapanyagválasztás, segédanyagok választása 	
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - a gyártás munkafázisainak és azok sorrendjének meghatározása - megmunkálószerszámok és megmunkálógépek kiválasztása <p>A dokumentációban megadott alkatrészek elkészítése kézi és gépi megmunkálással A megfelelő mérőeszközök kiválasztása, az alkatrészek ellenőrzése, minősítése A szükséges gépészeti kötések elkészítése, összeszerelés, illesztés Gyártmányellenőrzés a műszaki előírás követelményei szerint A mérések, ellenőrzések, minősítések dokumentálása A projektmunka dokumentumainak folyamatos vezetése Prezentáció készítése az elvégzett projektmunkáról</p>	
			-
			-
			-

10. – 11. évfolyam teljes szakmai oktatása a duális képzőhelyen valósul meg. Időtartama: 7 nap /két heti ciklusban.

ÉLELMISZERIPAR ágazathoz tartozó 4 0721 05 11 Pék SZAKMÁHOZ teljes szakmai tartalom				
Pék	Tantárgy	Témakör	9.évfolyam ágazati alapképzés élelmiszer ágazatban	
Ágazati alapképzés			Iskolai oktatás, tanműhely	Duális képzőhely
			36 óra	
	Munkavállalói ismeretek tantárgy	Álláskeresés (6 óra)	Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete Álláskeresési módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága	
		Munkajogi alapismeretek (10 óra)	Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszerződési jogviszony A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége	

			Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idénymunka és alkalmi munka) Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka	
		<i>Munkaviszony létesítése (12 óra)</i>	Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma. A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei A munkaszerződés módosítása Munkaviszony megszűnése, megszüntetése Munkaidő és pihenőidő A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)	
Ágazati alapoktatás		<i>Munkanélküliség (8 óra)</i>	Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái	

		<p>Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)</p> <p>Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)</p> <p>Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)</p>	
	Élelmiszerismeret		72 óra
	<i>Anyagismeret</i> <i>(36 óra)</i>	<p>Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői</p> <p>A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői</p> <p>A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban</p> <p>Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban</p> <p>A víz szerepe az életfolyamatokban</p> <p>Az ivóvíz jellemzői, követelményei</p>	
	<i>Élelmiszeripari technológiai alapok</i> <i>(36 óra)</i>	<p>A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja</p> <p>A technológiai alpműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)</p>	

	Műszaki alapismeretek tantárgy		36 óra	
Ágazati alapoktatás		<i>Géprajzi alapismeretek (6 óra)</i>	Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmódel készítése A rajzkészítés alapszabályai, rajzlapméretek, méretarányok, vonalfajták, nyomtatott írás Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz Egyszerű mértani test ábrázolása két képsíkos rendszerben – kocka, téglatest, henger, kúp Papírmódel készítése a képsíkok síkba forgatásával	
		<i>Gépelemek (8 óra)</i>	Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak Oldható és nem oldható gépelemek Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon	

			<p>Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon</p> <p>Tengelykötés ékkel vagy retesszel</p> <p>Csapágycsoportosítás, feladata, tömítési megoldások</p>	
		<p><i>Erőátviteli gépelemek (8 óra)</i></p>	<p>Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek</p> <p>Nyomatékátzármaztató hajtások csoportosítása</p> <p>A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíjfeszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe</p> <p>Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe</p> <p>A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei</p> <p>Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel</p> <p>A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak</p> <p>A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe</p>	
		<p><i>Csövek és csővezetékek (8 óra)</i></p>	<p>Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés</p> <p>Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek</p> <p>A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)</p>	

			Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok Csővezetékek tömítése, szigetelése	
		<i>Villanymotorok, hajtóművek, áttételek (6 óra)</i>	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján Hajtóművek alkalmazási területei	
	Élelmiszervizsgálat / Munkavédelem és higiénia tantárgy			90 óra
		<i>Bevezetés a laboratóriumi munkába (10 óra)</i>	Laboratóriumi rend- és munkaszabályok, eszközök, vegyszerek, veszélyes anyagok tárolása, eszközök ismerete és használata	
		<i>Mintavétel (10 óra)</i>	A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása	
		<i>Tömegmérés(10 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata	
		<i>Térfogatmérés (10 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata	

		<i>Hőmérsékletmérés (6 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata	
		<i>Sűrűségmérés (12 óra)</i>	Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata	
		<i>Oldatok (12 óra)</i>	Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata	
Ágazati alapoktatás		<i>Munkavédelem (8 óra)</i>	A biztonságos munkakezdés feltételei, védőeszközök, balesetek, elsősegélynyújtás, foglalkozási ártalmak, betegségek, tűzvédelem, érintésvédelem, előírások, szabályok, alapvető munkavédelmi jogszabályok Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében	
		<i>Higiénia (12 óra)</i>	Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, élelmiszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiénája, a feldolgozás higiénája Élelmiszerekkel terjedő betegségek Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése	

	Alapozó gyakorlat tantárgy		144 óra	
Ágazati alapoktatás		<i>Mérések (70 óra)</i>	Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés	
		<i>Szakmaspecifikus alapl műveletek (74 óra)</i>	Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk	
	Alágazati specializáció tantárgy		198 óra	
		<i>Alágazati specializáció (198 óra)</i>	A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök	

Pék	Tantárgy	Témakör	10.évfolyam pék szakma	
Szakmai oktatás			Iskolai oktatás, tanműhely	Duális képzőhely
			108 óra	
	Sütőipari ismeretek	<i>Sütőipari anyagok</i>	A nyersanyagok csoportosítása, a lisztek jelölése, elnevezése, tárolása, a lisztek jellemzése. A segédanyagok csoportosítása, tárolása, felhasználásának mértéke, legfontosabb technológiai hatásai. A járulékos anyagok csoportosítása, tárolása, előkészítése és legfontosabb technológiai hatásai	
	<i>A sütőipari technológia szakaszai</i>	A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A tésztakészítés célja, tésztakészítési eljárások, dagasztási módok. A kovászkészítés céljai, technológiai paraméterei, kovászfajták, érési folyamatok. Kovászérlelési eljárások. A tésztafeldolgozás célja, műveletei. A kelesztés céljai, kelesztési eljárások és a leggyakrabban alkalmazott technológiai paraméterek. A sütés célja és feltételei, sütési eljárások. A késztermékek		

			kezelésének műveletei. A csomagolás célja, műveletei, a jelölési előírások	
		<i>Kenyérfélék</i>	Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. A kenyérgyártás eljárásai. A kovászos kenyérgyártás paraméterei. A kenyérgyártás műveletei. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek gyártása. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása	
		<i>Péksütemények</i>	Péksüteményekhez tartozó termékcsoportok, vizes tésztából készült péksütemények, tejes tésztából készült péksütemények, dúsított tésztából készült péksütemények és kiemelt termékeik. A péksütemények jellemzői. Péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). Péksütemények tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények tésztafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. A péksütemények	

			késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával	
	Szakmai gépek		54 óra	
		Sütőipari eszközök	Sütőipari kéziszerszámok, kések, kaparók, nyújtófák, edények, habverők, mérő- és tárolóedények, sütőlapátok, sütőformák, szakajtók, ecsetek, kefék, kézisziták, mintázók, hőmérők, speciális eszközök, védőeszközök. Üzemi bútorzatok: munkaasztalok, kiszolgáló asztalok, polcok, tartóbakok stb. Használatuk célja, feladataik, biztonságos használatuk, higiénijük, tárolásuk	
		A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei, berendezései	A raklapok, polcok, kézi szállítóeszközök szakszerű használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. A zsákos lisztárolás előírásai, raklapok, kézikocsik használata, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Az ömlesztett tárolás berendezései, lisztsilók, liszttartályok, mérlegek. Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkverők,	

			vízűtők, jégpely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiénája	
		<i>A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései</i>	Dagasztógépek csoportosítása, feladata és működési elve. A spirálkarú és csigavonalú gyorsdagasztógépek, valamint a keverő-habverő gép általános kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Kovászkészítő berendezések működési elve, kezelése. A kovászérlelők csoportosítása, kezelése	
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek		72 óra	
		<i>Gazdasági alapismeret</i>	A gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok, adófajták, adónemek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. Kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. Munkaviszony fogalma,	

			<p>munkaszerződések. Bér és juttatás.</p> <p>Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. A munkavállalók jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek</p>	
		<i>Vállalkozás alapítása</i>	<p>A vállalkozások típusai, szerepe a gazdaság működtetésében. Egyéni és társas vállalkozások. Vállalkozások tőkeigénye. Tevékenységi körök. Vállalkozások alapítása, hatósági eljárások. Társaságok, társasági szerződések. Székhely és telephely létesítése. Bejelentési kötelezettségek</p>	
	Portfóliókészítés		36 óra	
		<i>A portfóliókészítés alapjai</i>	<p>A portfólió értelmezése, célja, funkciója</p> <p>A portfólió tartalmi elemei</p> <p>A portfólió formája, formai követelményei</p> <p>A portfólió készítésének menete</p> <p>A portfólió értékelésének szempontjai</p>	
		<i>Bemutakozás, célkitűzés</i>	<p>Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai</p> <p>Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása</p>	

				630 óra
	<i>Sütőipari termékek készítése</i>	<i>A raktározás és az előkészítés műveletei</i>		Nyersanyagok kiválasztása, lisztek átvétele, tárolása, lisztek előkészítésének műveletei. Segédanyagok átvétele, tárolása, kimérése, előkészítésének műveletei. Járulékos anyagok átvétele, tárolása, előkészítése, töltelékkészítés
		<i>Technológiai műveletek</i>		Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert, starterkultúrás, érett tésztára dagasztás, keverés, felvert tészta készítése. Dagasztások különböző dagasztási módokkal. Kovászkészítés különböző technológiai paraméterekkel, különböző kovászfajták készítése (élesztős, élesztő nélküli, starteres, kovászmagos, édes kovász, sós kovász, hűtött kovász). Különböző érettségű kovászok készítése. Különböző tésztafeldolgozási műveletek elvégzése. Osztasok kézzel és géppel, alakítási műveletek kézzel és géppel. Gömbölyítés, alakítás, sodrás, fonások, nyújtás, szaggatás, töltés, csomagolás stb. A kelesztés elvégzése. Kelesztők szabályozása, kelesztőeszközök előkészítése. Kelesztési eljárások paramétereinek beállítása, megkeltség

				<p>megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek be szabályozása. A kisütés elvégzése. A késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek</p>
		<p><i>Péksütemények készítése</i></p>		<p>A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei az üzemi termékkészítésnél. Péksütemények tésztakészítési eljárásainak alkalmazása, közvetett, közvetlen és egyéb eljárásokkal készült termékek készítése. Vaj felhasználásával készült péksütemények készítése. Péksütemények tésztafeldolgozási műveleteinek elvégzése. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzemi kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi</p>

				követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával.
--	--	--	--	--

Pék	Tantárgy	Témakör	11.évfolyam pék szakma	
Szakmai oktatás			Iskolai oktatás, tanműhely	Duális képzőhely
			77,5 óra	542,5 óra
	Sütőipari ismeretek	<i>Finompékárúk</i>	<p>A finompékárúkhöz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárúk, omlós tésztából készült finompékárúk, leveles tésztából készült finompékárúk és kiemelt termékeik.</p> <p>Finompékárúk jellemzői. Finompékárúk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei.</p> <p>Töltelékes termékek. Finompékárúk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, célmargarinos vagy vajjas eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek.</p> <p>Hajtogatási eljárások. Finompékárúk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárúk kelesztésének műveletei, technológiai paramétereit, felületkezelési eljárások.</p>	

			Finompékárak sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárak késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával	
		<i>Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek</i>	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek csoportosítása. Szénhidrátcsökkentett, nátriumszegény (sószegény) termékek, fehérjeszegény termékek, csökkentett zsiradéktartalmú termékek, rostban gazdag termékek, okostermékek, laktózmentes termékek, kazeinmentes termékek, tojásmentes termékek, gluténszegény és gluténmentes termékek. Kompletált termékek	
		<i>Hagyományos sütőipari termékek</i>	Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében	
		<i>Egyedi technológiák</i>	Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütve.) Zsiradékban sült termékek. Lúgozott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lényege	

	Szakmai gépek		62 óra	
		<i>A tésztafeldolgozás gépei</i>	<p>Osztógépek: dugattyús kenyértésztaosztó gépek, egyéb kenyértésztaosztó gépek, kézi osztógépek, kisüzemi süteménytészta-osztó gép, a folytonos működésű süteménytészta-osztó, -gömbölyítő gépek működésének elve, kenyértészta-gömbölyítők, kenyérhosszformázók, bagettformázók, szalagos kiflisodrók, nyújtógépek, a kombinált alakítógépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői</p>	
		<i>Kelesztők</i>	<p>A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések</p>	
		<i>Kemencék és sütők</i>	<p>Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiénijája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői,</p>	

			légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénája	
		<i>A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései</i>	Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiénája. A csomagolás, zárás eszközei és gépei	
			46,5 óra	
	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	<i>Vállalkozás működtetése</i>	A vállalkozások működésének általános és speciális feladatai. Adózási ismeretek. Adónemek, adófajták, bevallási és megfizetési kötelezettségek. A vállalkozások dokumentációs kötelezettségei. Munkavállalókkal kapcsolatos kötelezettségek. Hatósági ellenőrzések, hatóságokkal való együttműködés. A vállalkozások tevékenységének bővítése. Szigorú számadású dokumentumok kezelése. Árajánlatok készítése. Vállalkozásokkal kapcsolatos tisztességes piaci magatartás és vállalkozásetika. A vállalkozások megszüntetése	

	Portfóliókészítés		46,5 óra	
	<i>Dokumentumgyűjtés</i>	A dokumentumok lehetséges köre A portfólió készítésének lépései: a dokumentumgyűjtés tervezése, előkészítése, dokumentumkészítés, szerkesztés, reflexió		
	<i>Összegzés, reflexió</i>	Az összegzés tartalmi elemei Összegzés (reflexió) írása		
	Sütőipari termékek készítése			542,5 óra
	<i>Finompékárak készítése</i>			A finompékárukhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült finompékárak és kiemelt termékeik előállítására. Finompékárak készítése. A finompékárak termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes

				<p>termékek készítése. Finompékárúk készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajjas eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékárúk tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárúk kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékárúk sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékárúk késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával</p>
		<p><i>Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával</i></p>		<p>Egyedi eljárással készült termékek készítése. Fagyasztott termékek készítése (nyersen, elősütve vagy készre sütve). Zsiradékban sült termékek készítése. Lúgozott termékek készítése. Kevert tésztából készült termékek készítése. Forrázott tészták készítése</p>

		<i>készült termékek készítése</i>		(részben vagy egészben forrázott tészták). Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek készítése
		<i>A pékség működése</i>		A pékségek helyiségei, rendeltetése. A nyersanyag átvételének műveletei. A raktárak jellemzői. Különböző tárolási módok. Viselkedési szabályok a pékségben. A takarítóeszközök tárolása. Az üzemi étkezés szabályai, helyiségei. Az üzemi viselkedés szabályai. A jelenléti ívek vezetése. Viselkedés a dolgozókkal szemben. Az öltözők használata. A tisztálkodás szabályai. A munkafegyelem szabályai. Üzemi szokások
	Munkavállalói idegennyelv		31 óra	
		<i>Az álláskeresés lépései, álláshirdetések</i>	A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó szókincset idegen nyelven (végzettségek, egyéb képzettségek, megkövetelt tulajdonságok, szakmai gyakorlat stb.). Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismerni, hogy saját végzettsége, képzettsége,	

			<p>képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.</p> <p>Az álláshirdetések és az űrlapok szövegének olvasása során a receptív kompetencia fejlesztése történik (olvasott szöveg értése, íráskészség).</p>	
		<i>Önéletrajz és motivációs levél</i>	<p>A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait, hivatalos levél tartami és formai követelményeit.</p>	
		<i>Small talk” – általános társalgás</i>	<p>A small talk elengedhetetlen része minden beszélgetésnek, így az állásinterjúnak is. Segíti a beszélgetésben részt vevőket ráhangolódni a tényleges beszélgetésre, megtöri a kínos csendet, oldja a feszültséget, segít a beszélgetés gördülékeny menetének fenntartásában és a beszélgetés lezárásában. Fontos, hogy a small talk során érintett témák semlegesek legyenek a beszélgetőpartnerek számára, és az adott szituációhoz, fizikai környezethez passzoljanak. Ilyen tipikus témák lehetnek pl. az időjárás, közlekedés</p>	

			(odajutás, parkolás, épületen belüli tájékozódás), étkezési lehetőségek (cégnél, környéken), család, hobbi, szabadidő (szórakozás, sport). A tanulók begyakorolják a megfelelő kérdésfeltevést és a beszélgetésben való aktív részvétel szabályait, fordulatait.	
		<i>Állásinterjú</i>	Elsajátítja azt a szakmai jellegű szókinccset, amely alkalmassá teszi arra, hogy a munkalehetőségekről, munkakörülményekről tájékozódjon.	

PROGRAMTANTERV

a

21. SZÉPÉSZET

ágazathoz tartozó

5 1012 21 02

Kéz- és lábápoló technikus

SZAKMÁHOZ (1 éves képzés)

A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

8 óra

Ebből kontakt óra: 4.

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 **Álláskeresés**

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

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

3.1.1.6.2 **Munkajogi alapismeretek**

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.6.3 **Munkaviszony létesítése**

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel Az álláskeresői ellátások fajtái
Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)
Szolgáltatások álláskeresőnek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

25/25 óra

Ebből kontakt óra: 12.

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket. Rendelkezzenek megfelelő szókinccsel ahhoz, hogy tanulmányaikról és

munkatapasztalatokról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan kérdéseket, véleményt tudjanak formálni.

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

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

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

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszthető.

3.3 Szépészet ágazati alapozó 1. megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szépészeti szakmákhoz kapcsolódó kommunikációs képesség fejlesztése, kommunikációelméleti ismeretek átadása, etikai normák elsajátítása, melyek elengedhetetlenül fontosak a szakma gyakorlásához. A vállalkozói környezetben használt digitális kompetenciák fejlesztése a szépészeti

szakmákban. A digitális írástudás, az e-ügyintézés szélesebb körű megismerése a vállalkozások hatékonyabb létrehozásának, működtetésének elősegítése érdekében. A képzőművészetek általános fogalmainak, alkotásainak, alkotóinak megismerése, valamint a szakmához kapcsolódó stílustan, divattörténet, szakrajz, manuális műveletek elsajátítása a cél. Fejlesztendő a kritikai gondolkodással együtt a kreativitás, a kommunikáció, a csoportos, kooperatív munkaforma, valamint a figyelem, az emlékezet, a manuális műveletek és a finommotoros mozgás is. A tanulási területeken végighaladva a tanulók esztétikai érzéke és önreflektív képessége is fejlődik.

A szépművészeti szolgáltatásokkal, a szalonok működésével kapcsolatos alapvető ismeretek, munka-, tűz- és balesetvédelmi ismeretek elsajátítása. Szépművészeti életutak, szakmai szervezetek megismerése.

3.3.1 Szépművészeti kommunikáció és szolgáltatásetika tantárgy

15 óra

Ebből kontakt óra: 8.

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy építve előzetes kommunikációs ismereteire és tapasztalataira, a tanuló sajátítsa el: – a szépművészeti szolgáltatásban jellemző kommunikációs helyzetek feltérképezésének, valamint

- a kommunikációs problémák és konfliktushelyzetek megoldásának módját;
- a normakövető viselkedés jellemzőit (etikus viselkedés, szakmai etikett, személyközi kommunikáció);
- legyen képes vendégkörével szakmailag korrekt, de nem csak szakember számára érthető módon kommunikálni, információkat kérni, illetve tájékoztatást adni.

3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Magyar nyelv és irodalom szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 A normák és szerepük: viselkedési normák – illik, nem illik

A köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban)

Megjelenés

Problémák és konfliktushelyzetek kezelése

3.3.1.6.2 Kommunikáció a vendéggel

A vendég és a szolgáltató kapcsolatrendszere, viszonya a szépsészeti szolgáltatásban (szerepek, ebből adódó elvárások)

Személyes adatok kezelése a szolgáltatásnyújtás során

Kommunikációs helyzetek a szalonban (kapcsolattartás személyesen, telefonon, elektronikus csatornákon, különös tekintettel a közösségi portálokra, applikációkra)

3.3.1.6.3 Vendégtípusok

Személyiség típusok, uralkodó személyiségjegyek (introvertált/extrovertált, szangvinikus, kolerikus, melankolikus és flegmatikus)

A kommunikáció stílusai, viselkedési módok kommunikációs helyzetekben (a passzív, agresszív, asszertív, manipulatív viselkedés jellemzői)

Kommunikációs helyzetgyakorlatok különböző korú, társadalmi státuszú, stílusú, személyiségű vendéggel

3.3.1.6.4 A kommunikáció gyakorlata a szépségszalonban

A kommunikáció fogalma, ismérvei, gyakorlata hierarchikus és egyenrangú szituációkban A kommunikációs helyzet résztvevői: a szereppartnernek viszonya (érzelmi, érték-, hierarchikus)

A kommunikációs tér és a kommunikáció sikere (méret, hangulat, berendezés, rendezettség)

Az időgazdálkodás mint kommunikációs jellemző (időpont, időtartam, időbeosztás)

A beszédmód (szókincs, stílus) és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános) Helyzetgyakorlatok vendéggel, felettséssel, kollégával

3.3.1.6.5 A normák és szerepük: jog és etika Mi a norma?

Saját ismeretek és tapasztalatok gyűjtése (normaszegés, normasértés és következményei) Bizalmas információk kezelése

Ár-érték

Szolgáltatási és értékesítési tanácsok

Üzleti partnerekkel való kapcsolatok

Adatvédelem

3.3.1.6.6 Nyilvánosság és kommunikáció: információforrások használata és információterjesztés a szépségszalonban

A szolgáltatás promotálása, kommunikáció a meglévő és leendő partnerekkel (honlap, közösségi oldalak, papíralapú tájékoztatók stb.)

Kreatív szövegek alkotása ábrák, fotók, filmek beillesztésével

Információgyűjtés az internetről (kulcsszavas keresés, információforrások hitelességének megállapítása)

Internetes kereskedelem és adatbiztonság

3.3.1.6.7 Konfliktus- és reklamációkezelés, tanácsadás

A sikeres kommunikáció alapfeltételei mint a konfliktushelyzet elkerülésének lehetséges eszközei

A konfliktus fogalma, fajtái, megelőzésének lehetőségei

Konfliktuskezelés módszerei, eljárásai

Helyzetgyakorlatok (pl. kerülendő témakörök, elégedetlen, nem fizető, lekötött időpontot igénybe nem vevő vendég, reklamáció kezelése a szépségszalokban)

Amennyiben a vendég olyan szolgáltatások igénybevételét várja el, amelyek egészségi állapotán negatív változást idézhetnek elő, úgy a kezelés visszautasítása mellett támogató segítség nyújtása az esetleges megoldás kiválasztásához

Figyelemfelhívás az igénybe veendő szolgáltatás eredményessége kapcsán, amennyiben az kérdéses a szolgáltató számára

3.3.1.6.8 Személyes adatok kezelése a szépsézetben

A személyes adatok fogalma, kezelésük szabályai

A GDPR szépsészeti alkalmazásának gyakorlata

3.3.2 Szépsészeti informatika tantárgy

15 óra

Ebből kontakt óra: 12.

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az eddig ismert IKT-eszközök körének bővítése, az alapvető számítástechnikai készségek, képességek fejlesztése, ügyfél- és raktárnyilvántartás vezetése, a szépségszalón üzemeltetésének segítése számítógép használatával

3.3.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Informatika szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 IKT-eszközök a szépsézetben

IKT-eszközök (számítógép, mobiltelefon, nyomtató) használata, felhasználói szintű karbantartása

3.3.2.6.2 IKT-eszközök használata, digitális írástudás Felhasználói programok használata a gyakorlatban:

- Szövegszerkesztő
- Táblázatkezelő
- Prezentációkészítő
- Weblapszerkesztő
- Kiadványszerkesztő

Internethasználat: böngészés, levelezés, e-kereskedelem, e-szolgáltatások Infokommunikációs eszközök és összekapcsolási lehetőségeik:

- Naptár használata, megosztása
- Kommunikációs eszközök szinkronizálása
- Csoportmunka az interneten

Információ keresése:

- Találatok elemzése, értékelése hitelesség szempontjából
- Találatok mentése (szöveg, kép, hang, film stb.)

Az elektronikus kommunikáció eszközei, csatornái, alkalmazásuk gyakorlata (partner, ügyfél és hatósági kapcsolattartásban)

Az információ- és adatbiztonság kérdései az internetes kapcsolattartás során

A web alkalmazása, a weblap funkciója, felépítése, működésének alapja

Szolgáltatással kapcsolatos dokumentálási feladatok

Nyilatkozatok kezelése (hozzájárulás, bejegyzés, GDPR...).

Digitális fotók készítése, tárolása (pl. kezelés előtt/után)

Kezelési tervek, kezelőlapok, vendégkártyák elektronikus kezelése, tárolása Adatmentés, tárolás, a megsemmisítés szabályai, gyakorlata

3.3.2.6.3 Prezentációkészítés

Prezentációkészítésre alkalmas felhasználói programok használata

Portfólió összeállítása

3.3.3 Szépészeti ábrázoló művészet tantárgy
Ebből kontakt óra: 18.

29 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szépészeti szakmához kapcsolódó manuális készség fejlesztése, a tanulói motiváció kialakítása, a kreativitás fejlesztése. Alapszintű rajztudás kialakítása, magabiztos eszközzel (ceruza, toll, ecset). A tantárgyhoz kapcsolódó elméleti anyag elsajátítása.

A divattörténet témakör bevezetést nyújt a jelentősebb korstílusok, stílusirányzatok női és férfi viseleteibe, szépségápolási szokásaiba, trendjeibe. A tudás elsajátítását gyakorlati feladatok segítik, hogy a tanuló meg tudja jeleníteni elképzeléseit.

A stílustan témakör bevezetést nyújt a különböző divatstílusok alkalmazási lehetőségeibe. Tárgyalja a testalkatok, fej-, arc-, kéz- és lábformák, életkorok, alkalmak jellegzetességeit a stílusok, színek, formák tekintetében.

3.3.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások
Rajz és vizuális kultúra szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Szabadkézi rajz

Alapozó rajzgyakorlatok (vonal, pont, kör, geometrikus formák)

Tónus- és vonalgyakorlatok (tónus, perspektíva, kompozíció stb.)

Emberi fej, arc (fejformák, az „ideális”, azaz ovális arcforma, kerek arc, keskeny arc, szögletes arc stb.)

Szem-/orr-/szájábrázolási gyakorlat, szemöldökformák, szem- és szájformák

Emberi haj ábrázolása (lokni, hullám, hajfonat, vízmarcell)

Arcszőrzet/frizura (szakáll, bajusz, angol bajusz, francia bajusz, Jávor-bajusz, pödrött bajusz, oldalszakáll, modern szakállformák)

Kéz és láb ábrázolása (arányok, kéz-, láb- és körömformák)

Színtan, fekete-fehér ábrázolások (hideg-meleg színek, színek, komplementer színek, alapszínek, kiegészítő színek)

3.3.3.6.2 Kollázstechnika

A kollázs fogalma

Papír, textil, természetes anyagok összeillesztése mozaikszerűen, képalkotás céljából

3.3.3.6.3 Ecsetkezelési technikák

Az akrilfestészet technikái

A temperafestészet technikái

Akvarelltechnikák

3.3.3.6.4 Plasztikai ábrázolás gyurmával vagy agyaggal

Alapformák készítése (gömb, kocka, csőformák)

Kreatív gyakorlatok (szobor, emberi fej, kéz, láb készítése gyurmakéssel, pálcikával)

3.3.3.6.5 Maszkkészítés különböző technikákkal

Papírmásé készítése, ragasztási, festési gyakorlatok

Gipszmintára készített „velencei” maszk tervezése

Szemmaszk készítése kartonból, textilből

3.3.3.6.6 Plasztikai ábrázolás újrahasznosított anyagokból

Szobor készítése háztartási hulladékból (szabadon választott formák)

3.3.3.6.7 Ékszerkészítés

Bőrfonás

Gyöngyfűzés

Fülbevaló, fejdísz, hajdísz, nyaklánc, karkötő, gyűrű, medál készítése kézműves technikával

3.3.4 Művészet- és divattörténet tantárgy

22 óra

Ebből kontakt óra: 18.

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szépművészeti szakmához kapcsolódó művészeti korok, korszakok stílusjegyeinek, valamint az életmód, a divat és a hajviselet egymásra hatásának megismerése

3.3.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások
Rajz és vizuális kultúra szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Képzőművészeti alapfogalmak

Építészet: téralkotó művészet, tömeghatás, forma és jelentés kapcsolata, rendeltetésfüggő alaprajz

Szobrászat: formaalkotó művészet, tömeg-, fény-árnyék-, tér- és színhatás; dombormű, épületdíszítő szobor, szobor

Festészet: olajfestés, tempera, akvarell, pasztell, grafika, freskó, szekko, mozaik, intarzia, miniatúra

3.3.4.6.2 Az ókori művészete és divatja

Egyiptom művészete: templom, oszloprendek, a szobrászati nyelv fejlődése

Ókori Görögország: oszloprendek, templomok, színház, szobrok

Római építészet: Colosseum, Colosseum-motívum, szobrok

Ókori divat: az ókori Egyiptom, az ókori Görögország és az ókori Róma viselete, bőr- és szépségápolása

3.3.4.6.3 A középkor művészete és divatja Bizánc: templomépítészet, mozaikművészet.

Román stílus: román stílusú épületek, miniatúrák, freskók, a formanyelv és a funkció metszete.

Gótikus művészet: gótikus templomok, kastélyok jellemzői, gótikus szobrászat formanyelve, szárnyasoltárok, üvegfestés

Ókeresztény és bizánci viseletek, bőr- és szépségápolás

Középkor: a román kor és a gótika viselete, bőr- és szépségápolása

3.3.4.6.4 Az újkor művészete és divatja

Reneszánsz építészet: Michelangelo, Loire menti kastélyok, Szent Péter-bazilika Reneszánsz szobrászat: Donatello, Michelangelo szobrai, formanyelv, kontraposzt stb.

Reneszánsz festészet: vonal-szín-levegő perspektíva, Raffaello, Leonardo festményei Barokk, rokokó művészet: zsúfolt építészet, megtört egyenesek, formák hullámozása, a képzőművészeti ágak összemosódása, Versailles, fertődi Esterházy-kastély, a festészetben El

Greco, Velázquez, Rubens, Rembrandt, Mányoki Ádám alkotásai

A reneszánsz kor viselete, bőr- és szépségápolása

A barokk kor viselete, bőr- és szépségápolása

3.3.4.6.5 A modern kor művészete és divatja

Klasszicizmus, empire

Építészet: újrafelhasználás, görög-római elődök, szabályok használata, geometria, letisztult stílus, esztergomi bazilika, debreceni Nagytemplom, Nemzeti Múzeum Szobrászat: Ferenczy István

Romantika, biedermeier: Barabás Miklós, Goya, Delacroix, Zichy Mihály, Madarász Viktor

A XIX. század második felének uralkodó stílusai: realizmus, naturalizmus, impresszionizmus, szimbolizmus, szecesszió

Az adott stílus megjelenése különböző képzőművészeti területeken: expresszionizmus, fauvizmus, futurizmus, kubizmus, dadaizmus, szürrealizmus, konstruktivizmus – Bauhaus Klasszicista divat: empire, directoire, biedermeier; bőr- és szépségápolás a klasszicizmus idején

A romantika öltözködéskultúrája, bőr- és szépségápolása

A szecesszió öltözködéskultúrája, bőr- és szépségápolása

Reformöltözékek a XX. század első felében: Paul Poiret, Coco Chanel

Az 1940-es, 50-es, 60-as évek divatja: új alapanyagok az öltözködésben /farmer, jersey, lycraszál/, Christian Dior, Givenchy, Balenciaga stb., a rock and roll divatja

Az 1970-es, 80-as, 90-es évek divatja: Mary Quant, a hippí divat, a pop zene divatja /pl. Madonna/, Jean Paul Gaultier, Karl Lagerfeld, John Galliano, Yohji Yamamoto stb.

Kortárs divat: Alexander McQueen, Stella McCartney stb., kortárs magyar tervezők

/pl. USE unused, Nanuschka, Je Suis Belle, Konsánszky Dóra, Náray Tamás stb./

A XX. és a XXI. század bőr- és szépségápolásának története

3.3.4.6 Stílusan

A stílus fogalma, stíluselemek meghatározása: forma, szín, alapanyag-használat, kortárs divattrendek, szubkultúrák és stílusok, hangulatlapok, montázsok, kompozíciós gyakorlatok

Megjelenítési technikák: látványrajzok jellegzetességei, készítésének lehetőségei, papírtípusok alkalmazhatósága, látványtervezési technikák: fekete-fehér és színes technikák /grafit, filc, akvarell/, emberi alak megjelenítése sablon után, arc-, szem-, szemöldök- és szájformák megjelenítése

Az emberi test jellegzetes alkatai, színei, testalkatok meghatározása /homokóra, alma stb./, a testalkatok kedvelt szabásvonalai a divatban, melyek kiemelik azok előnyeit és elrejtik hátrányait, jellegzetes arcformákhoz alkalmazható tónusok, színek elhelyezése, sminktervezése

Alkalom - stílus, dresscode

A Bauhaus-színtan, kontrasztok; tavasz, nyár, ősz, tél típusok szín- és formavilága, kompozíciós gyakorlatok

3.3.5 Szépészeti szolgáltatások alapismeretei tantárgy

15 óra

Ebből kontakt óra: 8.

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerje a szépészeti szakmák tevékenységi körét, alapvető szolgáltatásait, a szakmai életpályák lehetséges irányait. A szépségszalon higiénikus működésének általános szabályait, eljárásait, a szépészetben működő szakmai szervezeteket, versenyeket, a lehetséges példaértékű életutakat.

3.3.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Valamely szépészeti szakma mestere (fodrásmester, kozmetikus mester, kézápoló és műkörömépítő mester vagy lábápoló mester) felsőfokú pedagógiai végzettséggel

A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 Szépészeti szolgáltatások, feladatok

A fodrászat, kozmetika, kézápolás, műkörömépítés/körömkozmetika, lábápolás, speciális lábápolás jellemzői, szolgáltatásai

3.3.5.6.2 Higiénia és fertőtlenítés a szépségszalokban

A higiénia és a fertőtlenítés fogalma, a szépészetben alkalmazott eljárásai

Higiéniai szabályok és alkalmazásuk a szépségszalokban

3.3.5.6.3 Szépészeti életutak, szervezetek A szépészeti szakmák jellemző életpályái:

- Versenyző
 - Oktató
 - Szakmai képzőintézmény vezetése
 - Gazdasági szereplő / szalontulajdonos
 - Továbbtanulás a felsőoktatás irányában Szakmai versenyek:
 - Szakma Sztár / Szakma Kiváló Tanulója
 - EuroSkills, WorldSkills – „a szakmák olimpiája”
 - OMC-versenyek
 - Iskolák, kamarák, egyesületek (pl. MFKKE, Beauty and Style) versenyei
 - Nemzetközi, országos és regionális versenyek
- Szakmai szervezetek
- Kamarák (országos, fővárosi, területi)
 - Ipartestületek
 - Alapítványok
 - Közhasznú társaságok

3.3.6 Munka- és környezetvédelem tantárgy

15 óra

Ebből kontakt óra: 8.

3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy fő célja, hogy a tanuló megismerje a biztonságos, ergonomikus és környezetbarát munkavégzés feltételeit; a munkaviszonnyal és munkavédelemmel kapcsolatos munkáltatói és munkavállalói jogokat és kötelezettségeket; felismerje a munkahelyi balesetek esetén bekövetkezett sérüléseket, és tudja alkalmazni az elsősegélynyújtási ismereteket. Ismerje fel a szakmára jellemző foglalkozási megbetegedések kialakulását, illetve ismerje ezek adminisztrációját, és ismereteit legyen képes alkalmazni a gyakorlatban.

3.3.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy témakörei

3.3.6.6.1 Elsősegélynyújtás

Elsősegélynyújtás

Segélyhívás, elsősegély

Vérzések ellátása

Törések, zúzódások ellátása

Égések ellátása

Újraélesztés

Áramütött ellátása

Mérgezések ellátása

Testtájékok sérüléseinek ellátása

3.3.6.6.2 Munka-, tűz- és balesetvédelem

A munkavédelem alapfogalmai

A munkavállalók munkavédelmi kötelezettségei

A munkáltatók munkavédelmi kötelezettségei

Szépségszalonokban előforduló munkabalesetek és elkerülésük

Baleset, munkabaleset

Munkabalesetek adminisztrációja és a munka-, tűz- és balesetvédelemmel kapcsolatos dokumentációs feladatok

A szépségiparban dolgozókra jellemző foglalkozási megbetegedések és azok elkerülése

Foglalkozási megbetegedések elkerülése

Tűzvédelem a szépségszalonokban

A szépségszalonok kialakítására vonatkozó előírások

A szépségszalonban használt gépekre és berendezésekre vonatkozó előírások

Munkavállalók személyi védelme – védőfelszerelések

3.3.6.6.3 Ergonómia a szépségszalonban

Az ergonómia (ember-gép-környezet egészségtudatos kialakításának) jelentősége, a szépségszalon sajátos ergonómiai jellemzői: pl. sajátos testtartás, ismétlődő mozdulatok, megvilágítás, szellőzés, szálló por stb.

Munkaeszközök, berendezések használatának ergonómiai követelménye

3.3.6.6.4 Környezetvédelem Környezetvédelem a szépségiparban

Fogyasztási szokások, hulladék képződése, szelektív hulladékgyűjtés, újrahasznosítás

A veszélyes hulladékok fajtái, gyűjtésük, tárolásuk a szépségszalonban

A hulladékkezelés, tárolás szabályai a szépsészeti tevékenységek vonatkozásában Környezetvédelmi hatóságok

3.4 Szépészet ágazati alapozó 2. megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

58 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szépsészeti szakmák gyakorlásához nélkülözhetetlen biológiai és kémiai ismeretek, amelyek mélysége és terjedelme szakmaspecifikusan eltér az általános képzés azonos tantárgyi tartalmaitól

3.4.1 Alkalmazott biológia tantárgy

29 óra

Ebből kontakt óra: 29.

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szépeszeti szakmák biológia alapjainak elsajátítása, az ehhez kapcsolódó anatómiai és élettani ismeretek, összefüggések felismerése

3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára v29 óraonatköző speciális elvárások

Biológia szakos, egyetemi vagy főiskolai végzettségű tanár

A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek

1. A sejt és a sejtet felépítő anyagok

Biogén elemek, élő szervezetet felépítő vegyületek csoportjai

Emberi sejteket felépítő sejtalkotók, sejt szervecskék: sejt mag, sejt plazma, sejt hártya, mitokondrium, RER, SER, Golgi-készülék, lizoszóma, sejt központ, sejt váz, aktív- és paszszív transzport

2. A szövetek fogalma, az emberi szervezetet felépítő szövettípusok és csoportosításuk – Hámszövetek és általános jellemzőik
laphám, köbhám, hengerhám, egyrétegű és többrétegű hámok, védő-/fedőhám, pigmenthám, érzékhám, felszívóhám, mirigyhám, exokrin, endokrin, exoepitheliális, endoepitheliális, ekkrin, merokrin, apokrin, holokrin, diffúzió, exocitózis

– Kötő- és támasztószövetek

Laza rostos kötőszövet: rugalmatlan (kollagén) rost, rugalmas (elasztikus) rost, rács (retikuláris) rost, hialuronsav, proteoglikán, glükózaminoglikán (GAG), mesenchyma, helytülő sejt (fibroblaszt/fibrocyta), hízósejt, időszakos vándorsejt, limfocita, festéktartó sejt, zsírsejt, tömött rostos kötőszövet, fehér és barna zsírszövet

Porcszövet: üvegporc, rugalmatlan és rugalmas rostos porc

Csontszövet: csontsejt, szivacsos és tömör csontállomány, sárga és vörös csontvelő

– Izomszövetek

simaizomszövet, harántcsíkolt izomszövet, szívizomszövet

– Idegszövet

neuron, axon, dendrit, végfácska, gliasejtek, Nissl-testek (tigroid szemcse), szinapszis, ingerületátvitel

3. Szervek, szervrendszerek

– A kültakaró

Az emberi bőr feladatai, fő rétegei, függelékei ○ Mirigyek (faggyú- és verejtékmirigy) ○ Szőr, szőrtüsző ○ Köröm, körömegység

– A mozgás szervrendszere: az aktív/passzív mozgásrendszer részei, feladatai, a csontok feladatai, csoportosításuk, csontkapcsolódások, az ízület részei, koponya, a törzs és a végtagok csontjai, Koponya: homlokcsont, fali csont, halántékcson, nyakszirtcsont, ékesont, állkapocs, járomcsont, felső állcsont, szájpadcsont, orrtőcsont, rostacsont, ekecsont, hallócsontocskák Törzs: csigolyák régióként, gerincoszlop, szegycsont, bordák (valódi és álborda, lengőborda), Végtagok: a váll- és a medenceöv csontjai (kulcsont, lapocka, csípőcsont, ülőcsont, szeméremcsont) felkarcsont, sing- és orsócsont, kéztőcsontok egyenként, kézközépcsontok, ujjpercek, combcsont, térdkalács, sípcsont, szárkapocscsont, lábtőcsontok egyenként, lábközépcsontok, lábujjpercek a kéz és a láb ízületei

az izmok feladatai, fajtái, felépítése, inak

a fej izmai: homlokizom, halántékizom, nyakszirtizom, a szem és a száj körkörös izma, a felső és az alsó ajak négyszögizma, járomizom, állizom, az alsó ajak háromszögizma, trombitás izom, nevetőizom

a törzs izmai: széles nyakizom, fejfördítő izom, szíjizom, trapézizom a kéz és a láb izmai

– A keringés szervrendszere ○ Vérkeringés: zárt keringés, szív és erek (artéria, kapilláris, véna, anasztomózis), vérkörök, endothel, pitvarok, kamrák, szívsvény, koszorúerek, vegetatív szabályozás, a szív ingerületképzése, adrenalin, noradrenalin

○ Nyirokkeringés: nyirokerek, nyirokszervek (vörös csontvelő, csecsemőmirigy, mandulák, lép, feregnyúlvány, Peyer-plakkok, nyirokcsomók; a fej és a nyak nyirokcsomói)

○ Immunrendszer, immunitás

az immunitás fogalma, fajtái; immunogén, antigén, antitest, a gyulladás-allergia biológiai alapjai, a bőr mint immunszerv, sejtes és humorális immunválasz, specifikus és nem specifikus immunválasz; veleszületett és szerzett immunitás, faji, anyai, egyedi immunitás, védőoltás, aktív és passzív immunizálás A gyulladás és az allergia lokális érreakció, mikrokeringés, arteriola, kapilláris, venula, a gyulladás öt fő ismérve, savós és gennyes gyulladás, allergén, anafilaxia, túlérzékenység, az allergének csoportosítása, az allergiás reakciók csoportosítása, az irritáció fogalma, a gyulladás mediátorai, sejtes immunválasz

– A szabályozás szervrendszere

ideg- és hormonrendszer, neuroendokrin rendszer, az idegrendszer felosztása, a fontosabb hormontermelő szervek és hormonjaik

– Az anyagcsere szervrendszerei, élettana, szerepe és felépítése

– A táplálkozás szervrendszere

szájnyílás, ajkak, szájüreg, fogak, nyelv, nagy és kis nyálmirigyek, torok, garat, nyelőcső, gyomor, vékonybél (patkóbél, éhbél, csípőbél), bélbolyhok, vastagbél (vakbél, felszálló, haránt és leszálló ág), normál bélflóra, végbél, végbélnyílás, máj, hasnyálmirigy, hasnyál, bélnedv, gyomornedv – A légzés szervrendszere

Légutak: orrnyílás, orrüreg, orrkagylók, garat, fülkürt, gége, gégefedőporc, pajzsporc, ádámcsutka, légcső, főhörgők, hörgők, hörgőcske, léghólyagocskák

– A kiválasztás szervrendszere

A vese felépítése (vesekapu, tok, kéregállomány, velőállomány, vesepiramisok, vesekelyhek, vesemedence), a vese működése, húgyutak (húgyvezeték, húgyhólyag, húgycső), nefron, Bowman-tok, hajszálérgomolyag, szűrlet

– A szabályozás szervrendszerei

A neuroendokrin rendszer fogalma, felépítése (hormon, feedback, antagonista, szinergista) – A hormonrendszer felépítése, működése

Agyalapi mirigy (adenohipofízis, középső lebeny, neurohipofízis): növekedési hormon, pajzsmirigyre ható hormon, mellékvesére ható hormon, tejelválasztásra ható hormon, tüszőérést serkentő hormon, sárgatestre ható hormon, melanocitákat stimuláló hormon Pajzsmirigy: tiroxin

Hasnyálmirigy: inzulin, glukagon

Mellékvese: mineralo-, gliko-, szexuálkortikoidok, adrenalin

Gonádok (petefészek, here): menstruációs ciklus, tüszőhormon, sárgatesthormon, tesztoszteron

Szövet hormonok (pl. endorfinok, hisztamin) – Az idegrendszer felépítése, működése

reflexív, reflexkör, feltétlen és feltételes reflexek, szomatikus és vegetatív idegrendszer, központi és környéki idegrendszer, gerincagy (gerincvelő), agyhártyák, agyfolyadék, koponyaagy (agyvelő): nagyagy, lebenyek, tekervények, barázdák, agykéreg, kisagy, agytörzs, hipotalamusz, nyúltagy, hipotalamo-hipofizeális rendszer

Érzékszervek: a látás, a hallás, az ízérzékelés, az egyensúlyérzékelés, a szaglás érzékszerveinek alapvető anatómiája, a bőr mint érzékszerv – A szem és védőkészülékeinek felépítése és működése

szempilla, szemhéj, kötőhártya, könny, könnymirigyek, Zeiss-, Moll- és Meibommirigyek, ínhártya, szaruhártya, szivárványhártya, sugártest, üvegtest, szemlencse, pupilla, érhártya, retina, sárgafolt, vakfolt, látóideg

– A szaporodás szervrendszere

Külső és belső nemi szervek

Férfi és női nemi szervek működése

Női nemi szervek (petefészek, petevezeték, méh, hüvely, szeméremajkak, csikló, gát) Férfi nemi szervek (here, mellékhere, ondóvezeték, ondóhólyag, prosztata, hímvessző, húgycső)

3.4.1.6.2 A bőr felépítése és működése

– Derma, hám (epiderma), irha (cutis, dermis), bőralja (subcutis, hypodermis)

Hámréteg: alaphártya/bazális membrán, bazális/osztódó/csírázó réteg (stratum basale), melanocita, melanoszóma, hemidezmoszóma, sejtváza (citoszkeleton), citokeratinok, cisztein, cisztin, Merkel-testecske, hengerhámsejt, mitózis, őssejt, törzssejt, tüskés réteg, Langerhans-sejtek, limfociták, dezmoszóma, sejtkapcsoló struktúra, köbhámsejt, szemcsés réteg, lamelláris/Odland-testek, keratohialin, laphámsejt, fénylő réteg, eleidin, szaruréteg, téglahabarcmodell, intercelluláris lipid, szaruzsír, ceramidok, koleszterin, zsírsavak, szabad (csupasz) idegvégződések, többrétegű elszarusodó laphám, barrier, lamelláris folyadékkristályos szerkezet

Irharéteg: kötőszöveti szemölcs (papilla), szemölcsös réteg, rácsrosti réteg, laza rostos kötőszövet, rugalmatlan (kollagén) rost, rugalmas (elasztikus) rost, rács- (retikuláris) rost, hialuronsav, proteoglikán, glükózaminoglikán (GAG), mesenchyma, helytűlő sejt (fibroblaszt/fibrocyta), hízósejt, időszakos vándorsejt, limfocita, granuloocita, monocita, zsírsejt, festéktartó sejt, szubpapilláris, kután érhalózat és ideghalózat, hajszálér, artéria, véna, nyirokér, Merkel-, Meissner-, Krause-, Ruffini-féle idegvégződések

Bőralja: laza rostos kötőszövet, fehér/sárga zsírszövet, zsírlebeny, szeptum, szubkután érhalózat és ideghalózat, Vater-Pacini-féle idegvégződések

– A bőr függelékei

A bőr függelékei: hámmódosulás, szőrtüsző, köröm és körömegység

Mirigy (glandula): faggyúmirigy, kis és nagy verejtékmirigy

Szőrtüsző (folliculus pili): kötőszöveti tok, üveghártya, külső és belső gyökérhüvely, (szőrtüsző-kutikula, Huxley-réteg és Henle-réteg), mátrix, szőr-/hajszemölcs (papilla), szőr-

/hajhagyma, szőr-/hajmeregítő simaizmocska

Szőr/haj (pilus, capillus): kéreghártya/kutikula (cuticula), kéregállomány (cortex), velőállomány (medulla), makrofibrillum (fonat), mikrofibrillum (fonal), profibrillum (előfonal), intermediér filamentum, fibrillum (elemi keratinszál), kortikális sejt, melanin, kett

Köröm (unguis), a körömegység fő részei és feladatai: mátrix, körömlemez, körömágy, hyponychium, eponichium, kutikula, körömbarázda, körömszél, lunula, szabadszél, sarokpont, támasztás, védelem, passzív mozgásszerv

További fogalmak: exokrin, endokrin, exoepitheliális, endoepitheliális, ekkrin, merokrin, apokrin, holokrin, diffúzió, excitáció

Kis és nagy verejtékmirigy: feromonok, nagy hajlat, savköpeny, NaCl, urea, karbonsavak (pl. tejsav, vajsav)

Pilosebaceus egység, faggyúmirigy (glandula sebacea): lipid, lipoid, faggyú (sebum), glicerinszterek, szabad zsírsavak, viaszszterek, szkvalén, koleszterin

Lipoid köpeny, bőrfelszíni emulzió, barrier

A bőr működése: védelmi, hőszabályozó, kiválasztó, légző, érző, raktározó, endokrin és felszívó szerep, barrier, kifelé irányuló védekezés (autogén sterilizáció), befelé irányuló védekezés (esophylaxia), RES/MPS, permeabilitás, bőrrokon és nem bőrrokon zsiradék

3.4.1.6.3 Elváltozások, rendellenességek – Elemi elváltozások:

Elsődleges és másodlagos elemi elváltozások: folt (macula), göbök: göbcse (papula), göb (tuber), mély csomó (nodus, furunculus), hólyagok: kis savós hólyag/hólyagcsa (vesicula), nagy savós hólyag (bulla), gennyhólyag (pustula), papulopustula, csalángöb (urtica), ciszta (cysta), daganat (tumor);

Átmeneti: pikkely (squama): púderszerű, korpapikkely, lemezes, hámlás, heg (cicatrix): normál, atrófiás, hipertrófiás, hegdaganat (keloid), repedés (fissura), lichenizáció, pörk (crusta), fekély (ulcus), hámfoszlás (erosio), kikaparás (excoriatio), sipoly (fistula) – Rendellenességek:

a) Fertőző elváltozások:

Vírusos elváltozások:

Szövetszaporulatok: humán papillómavírus (HPV): közönséges szemölcs, fiatalkori vagy futó szemölcs, hegyes függőly, verruca filiformis, bőrszarv, poxvírus: uszodaszemölcs Hólyagos: herpes vírus: herpes simplex I. és II., bárányhimlő és övsömör: herpes zoster/varicella Kiütéses elváltozások

Bakteriális: coccus, pyoderma, szőrtüszőgyulladás enyhe és súlyos verziója: folliculitis, kelés (furunculus), ótvar, orbánc

Gombás fertőzések (mikózisok): mikrospória/tinea capitis, trichophytia, trichomycosis, tinea corporis, tarka hámlás (pityriasis versicolor), összefekvő (intertriginózus) bőrfelületek gombásodása, körömgombásodások, „atlétaláb”, szájug berepedezése Tetvesség: haj-/fej-/ruhatetű, lapostetű; rühesség b) Nem fertőző elváltozások:

Daganatok, ciszták: a daganat fogalma, jó- és rosszindulatú (benignus és malignus), az anyajegy (naevus) fogalma, hámeredetű rosszindulatú, basalioma, spinalioma, melanoma, kötőszöveti rosszindulatú, szarugyöngy (miliium), kásadaganat (atheroma), hidrocystoma, adenoma (adenoma sebaceum, syringoma, faggyúmirigy hiperplázia), fibróma, kemény

(dermatofibroma) és lágy, neurofibroma, xanthoma, xanthelasma, lipoma, myoma

Időskori bőrelváltozások: bőratrófia, időskori szemölcs, szoláris keratózis, keratoakantóma, angioma senile, pigmentfoltok, acanthosis nigricans

Anyajegyek: festékes/melanocitás: kis festékes anyajegy/lencsefolt/lentigo, nagy festékes anyajegy, állatbőryanajegy, szemölcsös festékes anyajegy, szemölcsös szőrös festékes anyajegy; hámeredetű/epidermális naevus; kötőszöveti: mongol folt, kék naevus; éryanajegy (angioma): hemangióma (haemangioma), lymphangioma, angioma senile, tűzfolt, üreges érdaganat, vénás tavacska, pókangióma

3.4.1.6.4 Bőrtípusok, bőrtípust befolyásoló tényezők, működési zavarok – Alapbőrtípusok:

az alap- és a kísérő bőrtípus fogalma, a diagnosztizálás fogalma, objektív és szubjektív tünet, a bőrtípust kialakító bőrműködések/tulajdonságok, normál, mérsékelt és fokozottan zsírhányos (alipikus), olajos és korpás szeborreás, vízhiányos (dehidratált) bőrtípusok, ezek kialakulása, kialakító tényezői, objektív tünetei, kezelésük célja, anyagai, házi ápolásuk

– A bőrtípust befolyásoló bőrműködések:

A faggyúmirigy-működés rendellenességei: alipia, szeborreá, atheroma, acné, az acné fogalma, kialakulása, típusai nagy vonalakban

A száruképzés és hámlás zavarai mint bőrtípus-meghatározó tényezők: a szeborreá és az alipia száruképzése, a dehidratáció hatása a hámlásra

A hajás fejbőr rendellenességei: alopecia (ism.), szeborreás és alipikus fejbőr, szeborreás dermatitisz – A bőrtípust nem befolyásoló, de bőrtünetet okozó működési zavarok:

A szőrnövés rendellenességei: a szőr/haj növekedésének fázisai, lanugo, vellus, hipertichózis, virilizmus, hirsutizmus;

Hajrendellenességek: hajhullás (alopécia), öröklött és szerzett hajszálszerkezeti elváltozások
Pigment-rendellenességek: fogalma, achromia, hipopigmentáció, hiperpigmentáció, szeplő, fiatalkori és időskori, lipofuszcín, májfolt, melanózis, pellagra, karotinémiá, sárgaság, bronzkór, piebaldizmus, leukoderma, vitiligo, albinizmus, tetoválás
Verejték-rendellenességek: fokozott, csökkent, színes és bűzös verejtékezés – Keringési szervrendszerek zavarai: fogalma, szisztémás és lokális keringési zavar, aktív és passzív vérbőség, bőrpír (erythema), érzékeny bőr: kipirosodásra hajlamos bőr, gyulladásra hajlamos bőr, rosacea activa, testvégek szederjessége, fagydaganat, rosacea passiva, visszértágulat (varix), varikózus visszértágulat, érszűkület, Raynaud-jelenség

– Az idegrendszer zavarai és az általuk okozott bőrtünetek: érbeidegzési zavarok, angioneurózis, a dermográfia jelensége, pruritusz, a neurodermatitisz kezelést befolyásoló, kizáró állapotai

– Hormonrendszeri zavarok okozta elváltozások a kozmetikában: az agyalapi mirigy, pajzsmirigy, mellékpajzsmirigy, mellékvese, petefészek, here, hasnyálmirigy, tobozmirigy és a bőr hormonjai, ezek hiper- és hipofunkcióinak tünetei a bőrön, a cukorbetegség és a PCOS kozmetikai vonatkozásai

– A táplálkozás szervrendszerének zavarai okozta elváltozások a kozmetikában: tápanyaghiányok, -túladagolások bőrt érintő tünetei; az emésztőrendszer működési zavarai által kiváltott bőrtünetek.

– Az immunrendszer hibás működése és bőrt érintő tünetei: allergiás és autoimmun betegségek és bőrtüneteik, kozmetikai allergének által kiváltott reakciók és tünetek

3.4.2 Alkalmazott kémia gyakorlat tantárgy

29 óra

Ebből kontakt óra: 29.

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az alkalmazott kémia tantárgy célja, hogy megalapozza az anyagismeret és a szakmai gyakorlat hatékony elsajátítását. Olyan tapasztalati tudáshoz és ebből eredő biztos elméleti ismeretekhez juttassa a tanulót, amellyel képessé válik szakmája felelős és tudatos gyakorlására.

3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kémia szakos tanár, vagy vegyészmérnök pedagógus szakképzettséggel, vagy vegyész pedagógus szakképzettséggel, vagy gyógyszerész pedagógus szakképzettséggel

A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Kémiai alapok

- A kémia mint anyagtudomány, anyagi részecskék

Az alkalmazott kémia szerepe a szépsézetben – motiváló kísérletek kozmetikai összetevőkkel (pl. tanári demonstrációként a hidrogén-peroxid katalitikus bomlása, klórgáz előállítása hipoklorit és sav reakciójából, fehérjék reverzibilis és irreverzibilis kicsapódása a folyamatok gyakorlati jelentőségének tudatosításával)

- A kémia mint anyagtudomány a szépsézetben
- Fizikai tulajdonságok szépsézetben: megfigyelési gyakorlat – különféle kozmetikai összetevők (víz, etanol, citromsav, szódabikarbóna, glicerin, ammónia) fizikai tulajdonságainak (szín, szag, halmazállapot, oldhatóság stb.) vizsgálata, tapasztalatok rögzítése jegyzőkönyvben
- Kémiai tulajdonságok szépsézetben: anyagok összetétele, kémiai reakciói – fizikai oldódás vs. kémiai oldódás, a reakcióképesség, reakciósebesség megfigyelése

- Anyagi részecskék

Elemi részecskék (proton, neutron, elektron, foton)

Kémiai részecskék (atom, ion, molekula)

A fény és a színek kémiája (lángfestés, emisszió, abszorpció) – a molekulaszervezet, az elektronrendszer és a szín kapcsolatának demonstrálása (pl. „paradicsomszivárvány”/likopin brómozása/PPD-oxidációja)

- Kémiai jelölések, periódusos rendszer

Vegyjel, kémiai elem

A periódusos rendszer felépítése, alkalmazása: a kémiai elemek csoportjai, fémek, nemfémek, félfémek – fémek, nemfémek tulajdonságainak összehasonlító vizsgálata (pl. kén, oxigén, vas, alumínium)

Képletek (összegképlet, molekulaképlet) jelentései, fajtái, használata, vegyületek, szerves anyag (elemek, vegyületek), szerves vegyületek – Kémiai kötések Elsőrendű kötések (kovalens, ionos, fémes) jellemzői, fajtái szépsészeti szempontból (pl. peroxo-, diszulfid-, peptidkötések a kovalens kötések közül; sókötés mint ionos kötés) Másodrendű kötések (hidrogénhid-kötés, Van der Waals-erők, dipólus-dipólus kölcsönhatás, diszperziós kölcsönhatás) jellemzői, fajtái szépsészeti szempontból (pl. hidrogénkötések, hidrofób kölcsönhatások jelentősége a keratin szerkezetének stabilizálásában) – Anyagi változások

Kémiai változások szépsészeti szempontból: egyesülés, bomlás, helyettesítés, izomerizáció, polimerizáció, exoterm, endoterm, transzportfolyamatok, sav-bázis reakciók és redoxireakciók megfigyelése

Kémiai egyensúly (pl. szénsav képződése és bomlása) és befolyásolása

Sav-bázis elméletek (Arrhenius és Brønsted), kémhatás, indikátor, pH-érték, pH-érték vizsgálata indikátorok segítségével, pH-mérés

Közömbösítés, semlegesítés, hidrolízis: kísérletek savakkal, bázisokkal és sókkal Redoxifolyamatok megfigyelése, pl. hipokloritoldatok, hidrogén-peroxid és kén-dioxid színtelenítő hatása, szépsészeti jelentősége Kémiai folyamatok jelölése: a kémiai egyenlet

Megmaradási törvények a kémiai folyamatok során, kémiai egyenletírás a megmaradási törvények (anyag, tömeg, töltés, energia) alkalmazásával

Fizikai változások szépsészeti szempontból: pl. titán-dioxid szemcseméret-jelentőségének vizsgálata a púderek és fizikai fényvédők alkalmazása során

Halmazállapot-változások megfigyelése

Oldódás és olvadás különbségeinek vizsgálata

3.4.2.6.2 Anyagi halmazok és a szépsészetben alkalmazott készítmények

- Az anyagi halmaz fogalma, értelmezése a szépsészetben

Anyagi halmazok csoportosítása (komponensek száma szerint; homogén, heterogén, kolloid rendszerek fogalma, tulajdonságai)

Anyagi halmazok tulajdonságainak megfigyelése, vizsgálata: aeroszol, köd, füst, hab, szuszpenzió, emulzió, porkeverék, szilárd hab stb. esetén

- A kozmetikumok, mint anyagi rendszerek: különféle kozmetikai készítmények tulajdonságainak vizsgálata, anyagi halmazának azonosítása

- Oldatok, oldódás, elegyek a szépsészetben: oldhatóság, telített, telítetlen, túltelített oldat vizsgálata, homogén rendszerek összetevőinek szétválasztása (pl. bepárlás segítségével)

- Kolloidok, gélek a szépsészetben: kolloidoldatok, asszociációs, diszperziós és makromolekuláris kolloidok vizsgálata

Kísérletek lioszokkal, liogélekkel és xerogélekkel (hidro- és lipogélek előállításának vizsgálata)

- Emulziók, habok, szuszpenziók, aeroszolok a szépsézetben: kozmetikai készítmények tulajdonságainak vizsgálata, pl. folyékony emulziók és emulziós krémek emulziótípusának

(O/V, V/O) vizsgálata, azonosítása

Folyékony púderek és egyes körömlakkok mint szuszpenziók

- Porkeverékek, szilárd anyagok a szépsézetben (pl. fürdőszó, hintőpor előállítás, vizsgálata)

3.4.2.6.3 Szakmai számítások

- Tömeg- és térfogatmérés a szépségszalokban, a mértékegységek használata: a tömegbecslés és -mérés gyakorlata, digitális táramérleg használata, a mérési hibák gyakori okai, a térfogatmérés és -becslés gyakorlata, mértékegységek (g, dkg, kg, mg, cg, l, ml, dl, m³, dm³, cm³; mértékegység-átváltás, tömeg és térfogat kapcsolata víz, híg vizes oldatok esetén
- Oldatok összetétele, tömeg-, térfogat- és vegyesszázalék-számítása, oldatkészítés
- Elegyítés, hígítás, töményítés, oldatkészítés
- Mérési és számolási gyakorlatok

3.5 Kéz- és lábápoló szakmai alapok megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szépsézet szakmák gyakorlásához nélkülözhetetlen élettani, egészségtani és kémiai ismeretek, amelyek mélysége és terjedelme szakmaspecifikusan eltér az általános képzés azonos tantárgyi tartalmaitól. Az egészséges kéz és láb felépítésének, életműködésének elsajátítása. A szépségszalok szolgáltatásainak és higiénikus, egészséget nem veszélyeztető működési szabályainak megismerése. A tanulási terület ismereteivel higiénikus, egészséget nem veszélyeztető kezeléseket végez a tanuló egészséges kézen és lábon.

3.5.1 Élettan, egészségtan tantárgy

29 óra

Ebből kontakt óra: 29.

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A kéz- és lábápoló technikus szakma gyakorlásához szükséges anatómiai, élettani és egészségügyi ismeretek, összefüggések megértése és elsajátítása.

3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Biológia szakos, egyetemi vagy főiskolai végzettségű tanár

A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Biokémia

Biogén elemek: elsődleges, másodlagos, nyomelemek például, élő szervezetet felépítő szervetlen és szerves vegyületek csoportjai

Víz

- A víz szerepe a hőszabályozásban
- A víz szerepe a hőtárolásban
- A víz, mint építőanyag
- A víz, mint oldószer
- A víz, mint szállítóközeg
- A víz, mint reakciópartner
- Hidratáció, ozmózis, diffúzió

Ásványi sók: nyomelem, ultranyomelem, NaCl, NaHCO₃, CaCO₃, K, Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, Se jelentősége

Szénhidrátok: mono-, di- és poliszacharidok, glükóz, fruktóz, szacharóz, laktóz, cellulóz, keményítő, glikogén, cukorszerű szénhidrátok, nem cukorszerű szénhidrátok, glikémiás index, ballaszt-anyag, növényi rost, glükózaminoglikánok, proteoglikánok

Aminosavak, fehérjék: amino- és karboxil-csoport, (oligo)peptid, polipeptid, protein, a fehérjék felépítése és feladatai, kiemelten az enzimek és a vázfehérjék

Lipidek és lipoidok: glicerin, zsírsavak, gliceridek, telített, telítetlen, zsír, olaj, viasz, szteroidok (koleszterin), foszfolipidek (lecitin), szfingolipidek (ceramidok), terpének

Vitaminok és csoportosításuk oldhatóság szerint: hipo-, hiper- és avitaminózis, provitamin, anti-vitamin, vitaminok élettani szerepe, szépszétségi szerepe, előfordulásuk

3.5.1.6.2 Sejttan

Sejt fogalma, emberi sejtek felépítése: sejtalkotók, sejtservecskék: sejthártya, biológiai membrá-nok, foszfolipid, lecitin, membránfehérje, koleszterin, sejtplazma, valódi oldat, kolloid oldat, dur-va diszperz rendszer, sejtmag, örökítőanyag, DNS, RNS, sejtmagvacska, riboszóma, kis és nagy alegység, fehérjeszintézis, sejtváz, intermedier filamentum, endomembrán sejtalkotók: DER, SER, Golgi-készülék, mitokondrium, ATP-szintézis, peroxiszóma, lizoszóma, melanoszóma, sejtkapcsoló struktúrák, dezmoszóma, hemidezmoszóma

Sejtek működése, sejtanyagcsere: transzportfolyamatok: passzív és aktív transzport, diffúzió, oz-mózis, facilitált diffúzió, pórus-transzport, membrán áthelyeződéssel járó transzportfolyamatok (endo- és exocitózis)

Sejtek szaporodása és halála: számtartó és számfelező sejtosztódás (mitózis, meiózis), őssejtek, törzssejtek a bőrben, aktív és passzív sejthalál (programozott sejthalál, apoptózis és elhalás, nek-rózis), sejtciklus, sejtosztódás és sejtciklus szabályozása, fehérjék képződése (DNS -> RNS -> fehérje -> tulajdonság kifejeződése)

A hámiban zajló biokémiai és biofizikai folyamatok: diffúzió, ozmózis, festékképzés és elszarusodás, hámlás. A hámréteg működése a hámsejtek kialakulásától a hámlásig részletesen.

Epigenetika: epigenetikai szabályozás lényege, befolyásolásának lehetőségei, jelentősége a kozmetikában, génkifejeződés befolyásolásnak kozmetikai vonatkozásai (pl. pigmentrendellenességek kezelése és az öregedés elleni küzdelem elvi alapjai terén)

3.5.1.6.3 Életfolyamatok

A bőr felépítése és működése

Bőrtípusok, bőrtípust befolyásoló tényezők, működési zavarok

Elváltozások, rendellenességek

Keringési szervrendszerek zavarai: fogalma, szisztémás és lokális keringési zavar, aktív és passzív vérbőség, bőrpír (erythema), érzékeny bőr: kipirosodásra hajlamos bőr, gyulladásra hajlamos bőr, rosacea activa, testvégek szederjessége, fagydaganat, rosacea passiva, visszértágulat (varix), vari-kózus visszértágulat, érszűkület, Raynaud-jelenség, trombózis utaló jelei, vérékenység és kozme-tikai vonatkozásai; nyirok, nyirokkeringés, nyirokrendszer felépítése, feladatai, működése, nyirok-tüsző, nyirokcsomó, nyirokszervek, nyiroksejtek, nyirokelvezetés zavarai, tünetei

Idegrendszer zavarai és az általuk okozott bőrtünetek

Érbeidegési zavarok, angioneurózis, dermatográfia jelensége, pruritusz, neurodermatitisz utaló jelei, kezelést befolyásoló, kizáró állapotai

A szem és védőkészülékeinek felépítése, feladatai

Hormonrendszer zavarai okozta elváltozások a kozmetikában:

– Agyalapi mirigy, pajzsmirigy, mellékpajzsmirigy, mellékvese, petefészkek, here, hasnyálmirigy, tobozmirigy és a bőr hormonjai, ezek hiper- és hipofunkcióinak tünetei a bőrön

– Cukorbetegség, PCOS kozmetikai vonatkozásai

– Hormon, hormonhatás, endokrin mirigy fogalmak használata

Táplálkozás szervrendszerének zavarai okozta elváltozások a kozmetikában: tápanyag hiányok, túladagolások bőrt érintő tünetei; emésztőrendszer működési zavarai által kiváltott bőrtünetek

Immunrendszer hibás működése és bőrt érintő tünetei:

– Allergiás és autoimmun betegségek és bőrtüneteik

– Kozmetikai allergének által kiváltott reakciók és tüneteik

– A bőr, mint immunszerv

3.5.1.6.4 Egészséges életmód, egészségnevelés Egészség, betegség, egészséges életmód:

– Egészséges, kiegyensúlyozott táplálkozás, makro- és mikrotápanyagok jelentősége, diéták, divat-diéták, hatásaik, következményeik, makro- és mikro-tápanyag hiánytünetek, túladagolások következményei

– Tévhitek az egészséges táplálkozással kapcsolatban, testképzavarok, táplálkozási / étkezési zavarok (pl. anorexia, bulimia, ortorexia...) kozmetikai vonatkozásai

Aktív életmód, sport, élsport, rendszeres testmozgás hatásai

Környezeti ártalmak, mint egészség- és bőrállapotot befolyásoló tényezők: hitek, tévhitek

Tipikus foglalkozási ártalmak, mint a bőr és a körmök állapotát befolyásoló tényezők

A bőr és a körmök, valamint a kéz és a láb egészségének megóvása: higiénés, életviteli tanácsadás, kéz- és lábtorna javasolt mozdulatai

3.5.2 Alkalmazott kémia tantárgy

29 óra

Ebből kontakt óra: 29.

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az alkalmazott kémia tantárgy célja, hogy segítse az anyagismeret és a szakmai gyakorlat hatékony elsajátítást. Olyan tapasztalati tudáshoz és ebből eredően biztos elméleti ismeretekhez juttassa a tanulót, amellyel képessé válik szakmája felelős és tudatos gyakorlására.

3.5.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kémia szakos tanár, vegyészmérnök pedagógus szakképzettséggel, vegyész pedagógus szakképzettséggel vagy gyógyszerész pedagógus szakképzettséggel

A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Alkalmazott szerves kémia

A víz fizikai és kémiai tulajdonságai

– A párolgáshő, hőkapacitás jelentőségének tapasztalati megfigyelése, a megfelelő vízhőfok jelentősége, a hab hőszigetelő tulajdonságának megfigyelése

– A víz, mint poláris oldószer - tisztítás vizes oldatokkal

– Hidratáció, a vízkeménység (állandó és változó keménység) és jelentősége:

– Kísérletek kemény és lágy vízzel, vízlágyítás lehetőségei (pl. ioncsere, vízlágyítók alkalmazása)

– A kemény víz bőrre, eszközökre gyakorolt hatásai

A víz disszociációja, kémhatás és a pH érték fogalma, a pH jelentősége, indikátorok alkalmazása

Hidrolízis fogalma, fajtái:

– Sók hidrolízisének vizsgálata és értelmezése

– Fehérjék és észterek hidrolízise, jelentősége a felpuhító, bőroldó készítményekben A bázisok a kozmetikában:

– Bázisok, lúgos oldatok jellemzőinek, hatásainak vizsgálata (bőr, lipidek esetén)

– Alkalmazási lehetőségeik a kozmetikában

Alkáli-hidroxidok és oldataik tulajdonságainak vizsgálata

Lúgosan hidrolizáló sók, elszappanosítás vizsgálata, értelmezése A szappanok tulajdonságainak vizsgálata, értelmezése Savak a kéz- és lábápolásban:

– Savak, savas oldatok jellemzőinek, hatásainak vizsgálata (bőr, köröm, lipidek esetén)

– Alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban

Oxidálószer a kéz- és lábápolásban

A hidrogén-peroxid tulajdonságai, hatásai, alkalmazási lehetőségei

Fém-oxidok és sók a kéz- és lábápolásban. Pl. MgO, TiO₂, ZnO, fém-szulfátok, -kloridok, -karbonátok, hidrogén-karbonátok, szilikátok tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik kéz- és lábápolásban

3.5.2.6.2 Alkalmazott szerves kémia

Szerves vegyületek csoportosítása (szénlánc alakja, kötésrendszere, összetétele szerint), jelölése (képletek fajtái, jelentése) Paraffinok a kéz- és lábápolásban:

- Pl. propán-bután, folyékony és szilárd paraffin keverékek, szkvalán
- Tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban
- Szerves kénvegyületek a kéz- és lábápolásban:
 - Pl. cisztein, cisztin (tiol, diszulfid), ciszteinsav, tioglikolsav, tiotejsav és származékaik, szerves szulfátok
 - Tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban
- Etanol, izopropil-alkohol, többértékű alkoholok (propilén-glikol, glicerin, cukoralkoholok), zsíralkoholok (lauril-, cetil- és sztearil-alkohol...)
- Tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban
- Aldehidek, ketonok, éterek a kéz- és lábápolásban: pl. formaldehid, metilén-glikol, aceton jellemzőinek megismerése, vizsgálata

Szénhidrátok a kéz- és lábápolásban: cukrok és poliszacharidok vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban.

Karbonsavak a kéz- és lábápolásban: pl. citromsav, borkősav, tejsav, szalicilsav, benzoésav, zsírsavak, olajsavak tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban

Észterek, zsírok, olajok, zsírkísérő anyagok a kéz- és lábápolásban:

- Szervetlen savak észterei: pl. zsíralkohol-szulfátok
- Gyümölcsészterek (pl. etil-acetát), gliceridek, viaszészterek tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban.

Aminok: Pl. MEA, TEA tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik kéz- és lábápolásban

Aminosavak, peptidek, fehérjék a kéz- és lábápolásban: aminosavak (pl. glicin, Naglutamát, cisztein) fehérjék (pl. keratinok, kollagének, selyem, tojásfehérje, kazein) tulajdonságainak vizsgálata, jelentősége, alkalmazási lehetőségeik a kéz- és lábápolásban

3.5.3 Szakmai alapismeretek tantárgy

44 óra

Ebből kontakt óra: 44.

3.5.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az egészséges kéz és láb felépítésének, életműködésének elsajátítása. A szépségszalonn szolgáltatóinak és higiénikus, egészséget nem veszélyeztető működési szabályainak megismerése.

3.5.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Biológiatest; biológus pedagógiai szakképzettséggel; orvos pedagógiai szakképzettséggel, vagy felsőfokú egészségügyi szakképzetés pedagógiai szakképzettséggel, kézápoló, vagy lábápoló szakképesítéssel.

A tantárgy témakörei

3.5.3.6.1 Higiénia, fertőtlenítés a kézápoló, lábápoló szalonban

Higiénia: fogalma, területei. Személyi, közösségi, munkahelyi higiéné stb. Kórokozók csoportosítása: mikro- és makroorganizmusok
Fertőtlenítés: fogalma, eljárásai, területei. Dezinfekció, szanáció, sterilizálás. Fizikai, kémiai és kombinált eljárások konkrét példákkal.
Fertőtlenítőszer és használatuk a körömszalonnban (konkrét példákkal, készítmények megnevezésével)

3.5.3.6.2 Szolgáltatási ismeretek

A körömszalonn szolgáltatásai: kézápolás, műkörömépítés, lábápolás, speciális lábápolási feladatok, szolgáltatások és jellemzőik

3.5.3.6.3 Szolgáltatást megalapozó anatómiai, élettani alapismeretek

Az egészséges kar, kéz és láb felépítése és működése: csontok, ízületek, szalagok, inak, izmok, idegek

3.5.3.6.4 Szolgáltatást megalapozó ortopédiai alapismeretek

A kéz és a láb veleszületett és szerzett deformitásai, a láb boltozatos szerkezete

3.5.3.6.5 Szolgáltatást megalapozó bőrgyógyászati alapismeretek

Az egészséges bőr felépítése, biofizikai és biokémiai folyamatai: diffúzió, ozmózis, elszarusodás, festékképzés

Szaruképzési rendellenességek: hiperkeratózisosok

Pigment-rendellenességek: hiper- és hipopigmentációk

3.5.3.6.6 Szolgáltatást megalapozó belgyógyászati alapismeretek

A bőr, a kéz és a láb egészséges keringése (vér, nyirok)

Az egészséges körömnövekedés élettana

3.5.4 Anyagismeret tantárgy

22 óra

Ebből kontakt óra: 22.

3.5.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az anyagismeret tantárgy célja, hogy megalapozza az anyag- és eszközismeret tantárgyak és a szakmai gyakorlat hatékony elsajátítást. Olyan biztos elméleti ismeretekhez juttassa a tanulókat, amellyel képessé válik szakmája felelős és tudatos gyakorlására.

3.5.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kémia szakos tanár, vegyész-mérnök pedagógus szakképzettséggel, vegyész pedagógus szakképzettséggel, vagy gyógyszerész pedagógus szakképzettséggel

A tantárgy témakörei

3.5.4.6.1 Fertőtlenítés anyagai

A fertőtlenítő hatás fokozatai: szanáció, dezinficiens, antiszeptikum, steril, antibiotikum, behatási idő Hatásspektrum:

- Széles spektrumú, vagy szelektív hatású szerek
- Antibakteriális hatás: bakteriosztatikus, baktericid, sporocid
- Antifungális hatás: fungisztatikus, fungicid
- Antivirális hatás: vírus inaktiváló / virucid; paraziticid, inszekticid

Fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelmények

Fertőtlenítőszerek csoportosítása alkalmazási terület és hatásmechanizmus szerint: bőr-, eszköz-, és felületfertőtlenítők, higiénés kézfertőtlenítők konkrét készítmények márkanevének és hatóanyagának megnevezésével

A kéz- és lábápolásban használatos fertőtlenítőszeres jellemzése konkrét készítmények márkanevének és hatóanyagának megnevezésével
Biztonsági adatlapok

3.5.4.6.2 Letisztítás anyagai

A szennyeződésektől való megtisztítás anyagai a kéz- és lábápolásban: gélek, habok, emulziók, micellás készítmények

Terméken feltüntetett információk értelmezése, összetevők INCI-szerint

Hatóanyagok a letisztító kozmetikumokban: olajok (fel nem szívódó, vagy rosszul felszívódó természetes és mesterséges olajok), tenzidek, észter típusú természetes és mesterséges anyagok, nem észter típusú természetes és mesterséges anyagok, tisztításra alkalmas gyógynövények hatóanyagai
pl. szaponin A mélytisztítás anyagai:

- Mechanikai peelingek jellemzése és abrazív anyagaik: magőrlemények, cukor, só stb.
- Rolling peelingek anyagai és működésük
- Biológiai peelingek jellemzése és hatóanyagaik: enzimek
- Kémiai peelingek jellemzése és hatóanyagaik: savak, AHA, BHA
- Kombinált peelingek

3.5.4.6.3 Felpuhítás anyagai

A felpuhító készítmények és fontosabb összetevőik jellemzése: víz, ásványvizek, többértékű alkoholok: pl. glicerin, propilén-glikol, bázisok, lúgosan hidrolizáló sók, mint felpuhító anyagok

Vízben duzzadó nyákanyagok

Felpuhító gyógynövények, háziszerek

Terméken feltüntetett információk értelmezése, összetevők INCI-szerint

3.5.4.6.4 Masszírozás anyagai

Leggyakoribb készítmények a masszázs műveletében: masszázsolajok (bőrtápláló és nem felszívódó bázisolajok), masszázsgélek (hidrogélek, lipogélek), masszázskrémek (O/V és

V/O típusú emulziók, vízmentes készítmények)

Terméken feltüntetett információk értelmezése, összetevők INCI-szerint

Hatóanyag nélküli és hatóanyagos masszázskészítmények alapanyagai, hatóanyagai: hidratáló, bőrtápláló, bőrregeneráló, anyagcsere-fokozó, gyulladáscsökkentő hatóanyagok

Aromák szerepe a masszázs során konkrét példákkal alátámasztva

3.5.4.6.5 Hagyományos körömlakkozás anyagai

Oldószerek, hígítók: pl. aceton, etil-acetát, butil-acetát, alkoholok: etanol, izopropilalkohol

Ápoló, védő hatású összetevők: olajok, vitaminok, provitaminok

Hagyományos körömlakkok anyagai: filmképző polimerek (nitrocellulóz, poliakrilátok...), gyanták, lágyítószerke, színezőanyagok, oldószerek és egyéb segédanyagok

Alaplakkok (base coat) fajtái, anyagai: pl. rugalmas; barázdált, vagy töredező körömrre készült; körömerősítő; hidratáló alaplakkok alapanyagai, hatóanyagai és segédanyagai Fedőlakkok (top coat) fajtái, anyagai: UV-védő, gél-szerű fedőlakkok alapanyagai, hatóanyagai és segédanyagai Lakkszáritó készítmények fajtái, alapanyagai, hatóanyagai és segédanyagai Terméken feltüntetett információk értelmezése, összetevők INCI-szerint

3.5.4.6.6 Japán manikűr anyagai

A körömlemez polírozásához, ápolásához használható anyagok, eszközök: polírozó porok, paszták, kovaföld, méhviasz, lanolin, vízmegkötő anyagok, elszappanosító anyagok, polírozó reszelők, szarvasbőr polírozó

Terméken feltüntetett információk értelmezése, összetevők INCI-szerint

3.5.4.6.7 Ápolás anyagai

Hidratálás: vízmegkötők (pl. NMF- és SSZF-szerű), nedvesítő és nedvességet fokozó hatóanyagok, okklúzív hidratálók konkrét példákkal

Bőrtáplálás, bőrregenerálás: vitaminok, bőrrokon lipidek, aminosavak, fehérjék, peptidek, szénhidrátok, hámképző anyagok, különleges hatóanyagok

Gyulladáscsökkentő anyagok: redukáló anyagok, adsztringensek, vitaminok; gyulladás gátló adszorbensek és bevonó szerek konkrét példákkal

Hidratáló, bőrregeneráló, gyulladáscsökkentő gyógynövények, háziszerek

3.5.4.6.8 Bördíztetés anyagai

Csillámtetoválás anyagai: fertőtlenítő, speciális ragasztó, csillámok, sablonok

Hennafestés (mendi) anyagai és felhasználásuk: hennapaszta, henna, lawson, indigó, illóolaj (levendula, eukaliptusz), citromsav, cukor, egyéb kivonat: pl. kávé, tea

Gyári „henna” festék, „fekete henna” egyéb összetevői pl. oxidációs festékek hatóanyagai, alkalmazásuk elővigyázatossági szabályai

Terméken feltüntetett információk értelmezése, összetevők INCI-szerint

3.5.5 Szakmai latin tantárgy

15 óra

Ebből kontakt óra: 0.

3.5.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szakma gyakorlásához szükséges anatómiai, élettani és kórtani latin kifejezések, és az orvosi latin terminológia megértéséhez, értelmezéséhez segítséget nyújtani.

3.5.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Latintanár, vagy felsőfokú egészségügyi végzettség, vagy nyelvtanár és legalább középfokú latin nyelvvizsga

3.5.5.3 Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Alkalmazott biológia, szakmai ismeretek, szolgáltatási alapismeretek elmélet és a szakmai gyakorlat valamennyi tantárgyában megjelenő latin szakkifejezés, és a gyakorlatban megjelenő orvosi terminológia

A tantárgy témakörei

3.5.5.6.1 Latin kiejtés, helyesírás

A latin nyelv alapjai, hangtani szabályok, kiejtés, helyesírás szabályai

Anatómiában gyakori alapvető nyelvtani szerkezetek (pl. a latin főnév és melléknév alanyesetű egyeztetése, a latin főnév birtokos esete)

3.5.5.6.2 Latin szakkifejezések használata

Anatómiai megnevezések latin alapjai: az emberi test síkjai és irányai, a test fő részei

A bőr, a köröm és végtagok felépítésével, életműködésével kapcsolatos latin kifejezések Kezelést kizáró és befolyásoló állapotokat leíró orvosi terminológia megismerése, értelmezése

3.5.6 Szolgáltatási alapismeretek gyakorlat tantárgy

173 óra

Ebből kontakt óra: 173.

3.5.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szolgáltatási alapismeretek gyakorlat tantárgy elsajátításával a tanulók olyan gyakorlati tudás birtokosai lesznek, amellyel képesek az egészséges kézen és lábon alapkezeléseket, ápolást, díszítést végezni, a kéz és a láb állapotát szinten tartani, javítani. A szolgáltatási alapismeretek gyakorlat tantárgy megalapozza a speciális lábápolás gyakorlat tantárgyat.

3.5.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kézápoló és műkörömépítő, valamint lábápoló mester is egyben

A tantárgy témakörei

3.5.6.6.1 Bevezetés a kézápoló, lábápoló szalonok világába

A kézápoló és körömkozmetikus, speciális lábápoló szalon nyitásának feltételei

A szalonok külső képe, belső kialakításuk, helyiségeik

A szalonok ergonomikus berendezési tárgyai

Munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelem a szalonokban

Öltözködési, viselkedési normák a szalonban

Védőeszközök és használatuk

3.5.6.6.2 Higiénia, fertőtlenítés a kézápoló, lábápoló szalonban

Személyi higiénia, a higiéniaát nem helyettesíti a fertőtlenítés

A szalon higiénijája, higiéniai feladatok ellátása a szalonban Munka-, baleset- és tűzvédelem a szalonban

A fertőtlenítők hatása és a hatásukat befolyásoló tényezők

A fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelmények

A sterilizálás lehetőségei a szalonban: az eszközök sterilizálásának fizikai, kémiai eljárásai Tisztítás, fertőtlenítés a szalonban: higiéniai bőrfertőtlenítés, helyes kézmosás szolgáltatás megkezdése előtt és után, antiszeptikumok használata, dezinficiensek használata, munkaterület fertőtlenítése, textíliák fertőtlenítése

Ajánlott fertőtlenítő hatású folyékony szappanok és használatuk

Ajánlott bőr-, eszköz-, felület-, textíliafertőtlenítők és használatuk

3.5.6.6.3 A kéz, láb, körmök és a bőr egészséges állapotának jellemzői, felismerése

A bőr és a köröm anatómiájának ismételése

A kéz és láb egészséges állapotának felismerése, jellemzői (diagnosztizálása) Határterületek megállapítása

3.5.6.6.4 Köröm rövidítés, formázás, bőrkezelés Az egészséges köröm és bőr kezelése kézen:

- A köröm anatómiája, a természetes köröm formáját meghatározó tényezők - ismétlés
- A természetes köröm rövidítésének, formázásának szabályai, eszközei
- Az egészséges természetes köröm rövidítésének mennyiségi és minőségi követelményei, esztétikus formázásának lehetőségei (ovális, kocka)
- A helytelen körömrövidítés, körömvágás következményei
- A körömrövidítés és bőrkezelés eszközei, biztonságos használatuk munka- és balesetvédelmi előírásai (körömvágó olló, bőrvágó olló, bőrfeltoló, bőrfelkaparó, gyémántporos reszelő)
- A természetes köröm rövidítésének gyakorlása gyakorlóujjon és gyakorlókézen
- A természetes köröm formázásának gyakorlása gyakorlóujjon és gyakorlókézen
- A természetes köröm rövidítése, formázása modellen
- A körömöt körülvevő bőr/szarupárkány/bőrredő funkciója, kezelésének követelménye
- A körömöt körülvevő bőr elszarusodott részének kezelése, annak mennyiségi és minőségi követelményei, szabályai, anyagai, eszközei
- A körömbőr feltolásának, felkaparásának gyakorlása gyakorlóujjon és gyakorlókézen
- A bőroldó folyadék és hatóanyagai bőrre gyakorolt hatása
- A bőroldó folyadék helyes használata, hatóanyagának semlegesítése
- A bőroldó folyadék helytelen használatának következményei
- A körömbőr elszarusodott részének eltávolítása bőroldó folyadékkal és speciális eszközzel, gyakorlás modellen

Az egészséges köröm és bőr kezelése lábon

- A természetes köröm rövidítésének, formázásának szabályai, eszközei lábon
- A körömrövidítés eszközei, biztonságos használatuk munka- és balesetvédelmi előírásai (körömcső, ráspoly, egyszer használatos reszelők)
- A porelszívós/vizes pedikürgép használata esztétikai kezelés során, abrazív/finom csiszolófejek megismerése és használatuk
- Az egészséges természetes köröm rövidítésének mennyiségi és minőségi követelményei, esztétikus formázásának lehetőségei lábon (ovális, egyenes)
- A helytelen körömrövidítés, körömvágás következményei
- A természetes köröm rövidítésének gyakorlása gyakorlóujjon, modellezőeszközön
- A természetes köröm formázásának gyakorlása gyakorlóujjon és modellezőeszközön
- A természetes köröm rövidítése, formázása modellen
- A körömöt körülvevő bőr/szarupárkány/bőrredő funkciója, kezelésének követelménye
- A körömöt körülvevő bőr elszarusodott részének (szarupárkány) kezelése, mennyiségi és minőségi követelményei, szabályai, anyagai, eszközei
- A körömbőr feltolásának, felkaparásának gyakorlása modellező eszközökön
- A bőroldó folyadék és hatóanyagai bőrre gyakorolt hatása
- A bőroldó folyadék helyes használata, hatóanyagának semlegesítése
- A bőroldó folyadék helytelen használatának következményei
- A körömbőr elszarusodott részének eltávolítása bőroldó folyadékkal és annak speciális eszközzel, gyakorlás modellen
- A talpi bőr kezelésének eszközei: finom csiszolófejek porelszívós/vizes gép használata és talpi bőr kezelése modellen

3.5.6.6.5 Körömlakkozás hagyományos körömlakkal, díszítés

Körömlakkok fajtái, a lakkok összetevői, hígításuk és eltávolításuk ismételése

A lakkozótégely és lakkozóecset helyes használata, gyakorlás gyakorlóujjon és tipen A vendég ujjának helyes fogása, feszítése, a biztonságos munkavégzéshez szükséges támasztás gyakorlása

A helyes körömlakkozás műveleti sorrendjének gyakorlása modellen A természetes köröm díszítési lehetőségei:

- Lakkozás, hagyományos piros színű körömlakkal
- Francia lakkozás saját készítésű sablonnal és szabad kézzel
- Síkbeli díszítések gyakorlása

Megszáradt fedőlakk felületén: egyenes és íves vonalak, geometriai formák kialakítása, pontok-pöttyök mandalajahatás, matricák, nyomda használata, batikolt hatás elérése Friss fedőlakk felületén: márványozás, csillámporok, strasszok, fóliák, egyéb díszítőelemek alkalmazásának gyakorlása

Kombinált díszítések gyakorlása jeles napok, évszakok, ünnepek stb. díszítései

– minták tervezése számítógépen, elkészítése gyakorlatban,

– elkészült munkák digitális tárolása

3.5.6.6.6 Bördíztetés hennával és csillámtetoválással

A bördíztetés anyagai és bőrre gyakorolt hatásuk, eszközei - ismétlés

A bőrpróba elvégzése, adminisztrálása

A bőrfelület tisztítása, fertőtlenítése díszítés előtt

A bördíztetés mintái: mintagyűjtés, -tervezés számítógép segítségével

A bördíztetés mintáinak gyakorlása

A minták tartósságának védelme

3.5.6.6.7 Bőr- és körömápolás (SPA, japán manikűr)

A bőr- és körömápolás anyagainak ismétlése

Az SPA-ápolás fogalma, anyagai, javallatai, ellenjavallatai

A japán manikűr fogalma, anyagai, javallatai, ellenjavallatai

A japán manikűr gyakorlása, mint körömápoló, díszítő eljárás a természetes köröm állapotjavítása érdekében

A SPA-ápolás gyakorlása

3.5.6.6.8 Frissítő masszírozás

A svédmasszázs alapfogásainak bemutatása kézen, alkaron és lábon, lábszáron

A frissítő masszázsimító fogásainak gyakorlása

A bőr egészséges állapotának szinten tartásához lakossági kieszerelesű készítményt ajánl és értékesít

3.6 Munkavállalói és vállalkozói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

44 óra

Ebből kontakt óra:24.

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Cél, hogy a tanulók legyenek képesek a számukra megfelelő vállalkozási formát megválasztani, létrehozni és működtetni. Képesek legyenek elkészíteni a vállalkozás üzleti tervét, pénzügyi döntéseket hozni, árat képezni. Képesek legyenek bizonylatokat szabályosan kiállítani és kezelni a pénztárgépet, betartva a pénzelszámolási/pénzkezelési szabályokat. Ismerjék a fogyasztóvédelmi előírásokat, és tudják kezelni a reklamációt. Képesek legyenek a vállalkozásukat menedzselni, a piaci igényekre szabni és marketing tevékenységet folytatni. Meg tudják határozni vendégeik igényeit, s ennek megfelelően kialakítani szolgáltatásaikat. Tudják alkalmazni az online és offline marketing adta lehetőségeket, és a szépművészeti szakmákban a vállalkozói környezetben használt digitális kompetenciákat fejleszteni. A digitális írástudás, az eügyintézés szélesebb körű megismerése lehetővé teszi a vállalkozások hatékonyabb létrehozását, működtetését.

3.6.1 Vállalkozás a kézapoló és lábapoló szalonban tantárgy

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A vállalkozás tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék és átlássák egy szépségszalon gazdasági működését. Megértsék az adminisztrációs feladatok értelmét. Megismerjék a munkavállalói jogait és kötelezettségeit. Tudják a munka világában alkalmazott szakkifejezések értelmét. Meg tudják valósítani a munkahelyi titoktartást. Megtanulják az adatkezelésre vonatkozó szabályokat. Ismerjék a munkaviszonnyal és munkavédelemmel kapcsolatos dokumentumok tartalmát. Szert tegyenek a vállalkozások működésével kapcsolatos alapvető ismeretekre, megismerjék a vállalkozási formákat, a vállalkozás létesítését, tárgyi és személyi feltételeit, üzleti tervének elkészítését, árképezését és az adófajtákat. Ismerjék a szépségiparban használatos szerződéseket.

3.6.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Közgazdász tanár (kereskedelmi, vállalkozási, marketing szakon)

A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Munkavállalói ismeretek a kézapoló és lábapoló szalonban

Álláskeresés: álláskeresési alapfogalmak (álláshirdetés, önéletrajz, pályázat, motivációs levél, portfólió), állásinterjú

Munkajogi alapfogalmak, munkavállaló jogai- és kötelezettségei, munkáltató jogai és kötelezettségei, munkaviszonnyal, munkavédelemmel kapcsolatos dokumentumok

Munkahelyi titoktartás, adatkezelés

Személyes adatok védelme, GDPR alkalmazása

Károkozás, kártérítés, leltárhiány

3.6.1.6.2 Vállalkozási ismeretek a kézápoló és a lábápoló szalonban

Vállalkozások a gazdaságban (piac, kereslet, kínálat, verseny, ár, szükségletek, termékek, szolgáltatások)

Munkaerőpiac

A vállalkozások környezete, személyi feltételei

A szépségiparban legjellemzőbb vállalkozási formák

- Egyéni vállalkozás, egyéni cég – Betéti társaság (bt.)
- Korlátolt felelősségű társaság (kft.)
- Részvénytársaságok (zrt., nyrt.)

Vállalkozási formák létesítése (Tevékenységi kör, telephely, székhely, ügyvezető, a vállalkozás vagyona, tulajdoni hányad, nyereség)

A vállalkozás működése

- Üzleti tervezés
- Finanszírozás
- Pályázatok, hitelfelvétel
- Szépségipari vállalkozás jellemző költségei, költségkalkuláció
- Szépségipari vállalkozás jellemző bevételei, bevételkalkuláció
- A szépségiparban alkalmazott árképzés menete
- Az árkalkuláció egyéb lehetséges módszerei
- Likviditás, pénzügyi stabilitás a vállalkozás működése során

Adózási ismeretek – az adó szerepe a gazdaságban – Adózási alapfogalmak

- Központi adók – áfa, társasági adó, KATA, KIVA
- A munkabért terhelő adók

- Helyi adók – iparűzési adó
- Egyéb járulékok, hozzájárulások, illetékek

A vállalkozások nyilvántartási kötelezettsége

- Munkaügyi bizonylatok
- Eszközök, anyagok bizonylatai
- Leltározás bizonylatai
- Pénzforgalmi bizonylatok
- Bizonylatok megőrzése, selejtezése
- Reklamáció kezelése, fogyasztóvédelem

Készletgazdálkodás a szépségiparban

- A nyitókészlet meghatározása
- A tárgyi eszközök kiválasztásának szempontjai
- Selejtezés

Dokumentumok a kéz-, és lábápoló szalonokban

- Megrendelő
- Szállítólevél
- Üzleti levelezés

A szépségipari vállalkozásfejlesztés lehetőségei

A szépségiparban előforduló leggyakoribb szerződések

- Bérleti szerződés
 - Adásvételi szerződés
 - Tanulószerződés, tanulói munkaszerződés
 - Munkaszerződés
 - Megbízási szerződés
 - Vállalkozói szerződés
- Biztosítás, felelősségbiztosítás, közmű-, és egyéb szolgáltatások igénybevételére vonatkozó szerződések

Banki kapcsolatok – folyószámla, bankkártya

- A paypass fizetés feltételei

- Befektetések, hitelek

A szépségipari vállalkozást segítő szakértők pl.:

- Ügyvéd
- Könyvelő
- Területi képviselők
- Grafikus
- Webmester
- Kézápoló és lábápoló szalonban dolgozó kollégák

3.6.2 Vállalkozás és ügyfélkapcsolatok gyakorlat tantárgy

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A vállalkozási ismeretek átültetése a szépségszalonok működésének gyakorlatába. Munkavállalással, vállalkozással kapcsolatos dokumentumok elkészítése IKT eszközök alkalmazásával. Ügyfélkapcsolatok gyakorlása szimulált helyzetekben és ügyfélkapcsolati rendszerek, alkalmazások megismerése.

3.6.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Közgazdász tanár

tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Munkaügyi és munkavédelmi feladatok

Álláskereséssel kapcsolatos dokumentumok elkészítése: önéletrajz, motivációs levél, névjegykártya, portfólió

Munkaügyi dokumentumok: munkaszerződés, munkaszerződés kötelező melléklete, munkaköri leírás, jelenléti ív, bérjegyzék, munkaviszonyt megszüntető iratok

Munkavédelemmel kapcsolatos dokumentumok: munka-, tűz- és balesetvédelmi jegyzőkönyvek, kockázatértékeléssel és kezeléssel kapcsolatos dokumentumok, védőeszköz és esetleges munkaruha juttatással kapcsolatos dokumentumok, biztonsági adatlapok

3.6.2.6.2 Ügyfélkapcsolatok a kézápoló, lábápoló szalonokban

Kapcsolattartás az ügyfelekkel: vendégekkel, munkatársakkal, felettesekkel, gazdasági partnerekkel szóban és írásban

Online ügyfélkapcsolati rendszerek, közösségi portálok, applikációk alkalmazása Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos feladatok, panaszkezelés

3.6.2.6.3 Marketing gyakorlat

A marketing szerepe a szépsészeti vállalkozásokban

A marketing alapfogalmai, alapkérdései

Szépségipari vállalkozások marketing környezete

Marketingmenedzsment

Fogyasztói magatartás

A vásárlási döntést befolyásoló tényezők

Vásárlási döntési folyamat

A piac megismerése – piackutatás

A piac szegmentálása

A célpiac megválasztása

Pozicionálás

Marketingstratégia

Marketingprogramok – Marketing mix

Termékpolitika

Árpolitika

Értékesítési politika

Kommunikációs politika

- Vásárlásösztönzés
- Közönségkapcsolatok
- Személyes eladás
- Eladáshelyi reklámok
- Reklámok
- Reklámkampány készítése

- Eseménymarketing és rendezvények
- Szolgáltatásmarketing – emberi tényező, fizikai környezet, folyamat

Online marketing – Honlap

- Közösségi média
- Blog
- Vlog
- Direkt mail
- Google
- Egyéb online lehetőségek

3.6.2.6.4 Üzleti tervezés, dokumentálás gyakorlat

Üzleti terv készítése: üzleti terv felépítése, tartalma, marketingterv, pénzügyi terv részei Bevétel kalkuláció, árkalkuláció, kiadások tervezése, fedezeti pont, rezsióradíj, vállalkozást terhelő adók kiszámítása

Pénzügyi és készletnyilvántartások: készletezés-bizonylatok (számla, nyugta), pénztárkönyv

Az ár fogalma, szerepe, az árképzés folyamata és módszerei

3.6.3 Alkalmazott számítástechnika gyakorlat tantárgy

3.6.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az eddig ismert IKT-eszközök körének bővítése, az alapvető számítástechnikai készségek, képességek fejlesztése, ügyfél- és készletnyilvántartás vezetése, a szépségszalon üzemeltetésének segítése számítógép használatával.

3.6.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Informatika szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.6.3.6.1 Dokumentálás és nyilvántartás vezetés számítógépen (számla és készletnyilvántartó szoftverek)

IKT-eszközök (számítógép, mobiltelefon, nyomtató) használata

Program felépítése, használata, hozzáférhetősége
Ügyfelek nyilvántartása
Termékek, szolgáltatások nyilvántartása
Raktárkészlet nyilvántartása, bizonylatok készítése, tárolása
Számlázás
Adatvédelem gyakorlati megoldásai

3.6.3.6.2 Elektronikus kommunikáció, WEB használat

Elektronikus kommunikáció eszközei, csatornái, alkalmazásuk gyakorlata (partner, ügyfél és hatósági kapcsolattartásban). Információ- és adatbiztonság kérdései az internetes kapcsolattartás során
WEB alkalmazása, Weblap funkciója, felépítése, működésnek alapjai

3.6.3.6.3 Szolgáltatással kapcsolatos dokumentálási feladatok

Nyilatkozatok kezelése (hozzájárulás, bejegyzés, GDPR)
Digitális fotók készítése, tárolása: pl. kezelés előtt / után
Kezelési tervek, kezelőlapok, vendégkártyák elektronikus kezelése, tárolása
Adatmentés, tárolás, megsemmisítés szabályai, gyakorlata
Portfólió összeállítása

3.7 Kézápolás és körömkozmetika megnevezésű tanulási terület a Kézápoló és körömkozmetikus szakmairány számára

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a szakma gyakorlásához szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket tartalmazza. Az ismeretek birtokában szakszerű szolgáltatást végez, és esztétikus műkörmöket épít vendégének a kézápoló és körömkozmetikus.

3.7.1 Kézápolás és körömkozmetika szakmai ismeret tantárgy
Ebből kontakt óra: 486.

486 óra

3.7.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A kézápolás és a körömkozmetika/műkörömépítés szakszerű, esztétikus elvégzéséhez szükséges elméleti alapok felelevenítése, technológiai folyamatok, műveletek megértése, elsajátítása.

3.7.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Felsőfokú szakirányú végzettségű szakember; felsőfokú végzettséggel-, szakirányú mestervizsgával-, és kézápoló és műkörömépítő szakképesítéssel rendelkező szakember.

A tantárgy témakörei

3.7.1.6.1 Szolgáltatást megalapozó ismeretek

Az anatómiai-, ortopédiai- és bőrgyógyászati ismeretek felelevenítése

A kéz csontjai, ízületei, részletezve a kéz saját izmai

A kéz ortopédiai elváltozásai és az azok kialakulását eredményezhető egyéb betegségei

A cukorbetegség lényege, típusainak jelentősége a kézápolás, körömkozmetika/műkörömépítés során

A bőr élettani folyamatai: az elszarusodás folyamata részletesen, szaruképzési rendellenességek

A bőr élettani folyamatai: kiválasztás, felszívódás; verejték-rendellenességek és kezelési lehetőségeik

A köröm élettana: fejlődése, a növekedését befolyásoló tényezők és funkciói

A köröm elváltozásai: alaki és színváltozások, növekedési zavarok

A köröm kórképei, részletesen a fertőző elváltozásai

A köröm fertőző betegségeit okozó patogén mikroorganizmusok

A gyulladás felismerésének kritériumai egyes kórképekben

A bőr vérerei, a bőr vérraktár funkciójának jelentősége

A kézen előforduló perifériás keringési rendellenességek

Egyéb betegségek kézen jelentkező bőrtünetei

Az egészséges felső végtag beidegzése: az érző-, mozgató-, és vegetatív idegek működése A sérülések, vérzések sebellátásának lehetőségei a kézápolás, műkörömépítés során

3.7.1.6.2 A kézápolás és műkörömépítés előkészítő szakaszának ismeretei, diagnosztizálás, kezelési terv készítése

Tisztítás, fertőtlenítés

A szolgáltatást kizáró és befolyásoló körülmények, állapotfelmérés

A diagnosztizálás szempontjai, módja, dokumentálása

Kezelési terv elkészítésének szempontjai; a technológiák, anyagcsoportok kiválasztása, folyamatok tervezése IKT-eszközök segítségével

Az elváltozások és betegségek kézápolást, körömkozmetikát/műkörömépítést befolyásoló tényezői

A deformált növesű körmök, kézápolást, körömkozmetikát/műkörömépítést befolyásoló körülményei

A kézápolás célja, technológiai folyamata, várható eredményei, kockázati tényezői A körömkozmetika/műkörömépítés célja, technológiai folyamatai, várható eredménye, kockázati tényezői

A természetes köröm előkészítése műkörömépítéshez a technológiának megfelelően

3.7.1.6.3 A kézápolás kezelő szakaszának technológiai

A kézápolás célja, technológiai folyamata, várható eredményei, kockázati tényezői A kézápolási eszközök használatának módjai, munka-, balesetvédelmi és használati szabályai

A hagyományos manikűr technológiájának lépései, összefüggései A francia manikűr technológiájának lépései, összefüggései

3.7.1.6.4 A műkörömépítés építő szakaszának technológiai és az átlagostól eltérő, deformált körmök építési technológiai

A műkörömépítés technológiai folyamata, várható eredményei, kockázati tényezői A műkörömépítéshez szükséges eszközök használatának módjai, munka-, balesetvédelmi szabályai

A műkörömépítés technológiai, anyagcsoportjai, építési módjai:

- Tippel történő zselés műköröm építése szálmegerősítéssel
- Tippel történő francia köröm építése zselével
- Tippel történő természetes hatású köröm építése levegőre kötő porcelán anyaggal

- Típpel történő francia köröm építése levegőre kötő porcelán anyaggal
- Sablonnal történő természetes hatású köröm építése zselé anyaggal
- Sablonnal történő francia műkörömépítés zselé anyaggal
- Sablonnal történő természetes hatású műkörömépítés levegőre kötő porcelán anyaggal
- Sablonnal történő francia köröm építése levegőre kötő porcelán anyaggal
- Sablonnal történő építés körömágy-hosszabbítással zselé anyagból
- Sablonnal történő építés körömágy-hosszabbítással levegőre kötő porcelán anyagból

Az általánostól eltérő, deformált növésű körmök lehetséges építési megoldásai

3.7.1.6.5 A kézápolás és a műkörömépítés formázó szakasza

Lehetséges, kézhez illő, divatos körömformák kialakítása a kézápolás során

A formázás szabályai

A formázás szabályai műkörömépítés során, az épített köröm stílusának megfelelő formázás

Az eszközök kiválasztásának és használatának szabályai

3.7.1.6.6 A kézápolás és műkörömépítés ápoló szakasza

A svédmasszázs fogalma, hatásai, alapfogásai, javallatai, ellenjavallatai

Az ápoló szakasz kizáró és befolyásoló tényezői

A bőrtípusnak, bőrproblémának megfelelő ápolási anyag és technológia (paraffinos és SPA ápolás) kiválasztása

3.7.1.6.7 A kézápolás és műkörömépítés díszítő szakasza

A díszítő szakasz kizáró és befolyásoló tényezői

Lehetséges díszítési eljárások, azok megválasztásának szakmai szempontjai

Professzionális díszítőanyagok- és eszközök kiválasztásának, alkalmazásának szabályai

3.7.1.6.8 A kézápolás és műkörömépítés befejező műveletei

A fertőtlenítés (bőr, eszköz, munkafelület) és a sebellátás lehetséges módszerei, anyagai

3.7.1.6.9 A szolgáltatást befejező műveletek

Tanácsadás a kéz és a műköröm házi ápolására, lakossági kiszerelésű professzionális anyagok ajánlása, értékesítése a szolgáltatás eredményeinek szinten tartására

Számlakitöltés, értékesítés

Tisztítás, fertőtlenítés

Textíliák kezelése

3.7.2 Kézápolás és körömkozmetika anyag- és eszközismeret tantárgy

3.7.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A kézápolás és a körömkozmetika/műkörömépítés során felhasznált anyagok, eszközök, készülékek jellemzőinek megismerése a professzionális felhasználás érdekében. A professzionális felhasználásra szánt termékeken és a biztonsági adatlapon feltüntetett információk értelmezéséhez szükséges tudás megszerzése.

3.7.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kézápoló, műkörömépítő szakképesítés és

- kémia szakos tanár, vagy
- gyógyszerész felsőfokú pedagógiai szakképzettséggel, vagy
- vegyész felsőfokú pedagógiai szakképzettséggel, vagy
- vegyészmérnök felsőfokú pedagógiai szakképzettséggel

A tantárgy témakörei

3.7.2.6.1 Eszközök és anyagaik, készülékek, védőfelszerelések, ergonomikus berendezések

A kézápolás és műkörömépítés eszközei:

- Fémeszközök (ollók, csípők, tipvágók, bőrfeltolók, -kaparók) jellemzői, fertőtlenítésük
- Reszelők, frézerek fajtái és jellemzői, fertőtlenítésük lehetőségei

- Ecsetek fajtái, jellemzői, karbantartásuk
- Egyéb kéziszerszámok (pl. narancsfá pálca, a díszítés eszközei) jellemzői
- Tálak anyagai és alkalmazása, fertőtlenítésük
- Elektromos készülékek (pl. csiszológépek, porelszívók, fényforrások...) jellemzői és karbantartása

Védőfelszerelések, ergonomikus berendezések:

- Egyéni védőfelszerelések (pl. maszk, kesztyű, szemüveg...) használata és jellemzői
- Ergonomikus berendezések

3.7.2.6.2 A kézápolás és műkörömépítés előkészítő szakaszának anyagai A letisztítás anyagai, készítményei és hatóanyagai: tenzidek, detergensok és hatásmechanizmusuk; szappanok, szintetikus detergensok, természetes tisztítószerek

Fertőtlenítőszer ismétlése: higiénés kéz-, bőr-, eszköz- és felületfertőtlenítés anyagai, eljárásai (konkrét termékek és hatóanyagaik, jellemzőik megnevezésével); a fertőtlenítés és tisztítás gépi eljárásai: pl. UV-box, ultrahangos tisztító működési elve, használatának szabályai; a körömszalonnak higiénéje, helyiségfertőtlenítők; a fertőtlenítőszerbiztonsági adatlapjának értelmezése; koncentrátumok hígítása előírás alapján

Körömelőkészítés anyagai: vízelvonó, fertőtlenítő, tapadást elősegítő készítmények és hatóanyagaik; gombaölő készítmények hatóanyagai
INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

3.7.2.6.3 A kézápolás kezelő szakaszának anyagai

A bőr felpuhításának anyagai klasszikus manikűr alkalmazásakor: az áztatás során alkalmazott készítmények és hatóanyagaik; körömlémezszabadszéllet-fehéritő hatású összetevők; INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

A bőr felpuhításának anyagai / a bőroldás anyagai francia manikűr alkalmazásakor: lúgos bőroldók (Na-, KOH, vízmegkötők, gélképzők), savas (tejsav és egyéb AHA, gyümölcssavak) hatóanyagú kutikulalágyító készítmények

INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

3.7.2.6.4 A műkörömépítés építő szakaszának anyagai

Műkörömépítés előkészítő anyagai: fertőtlenítő, vízelvonó, zsíroldó, tapadást elősegítő folyadékok; savas és savmentes primerek; tapadóhidak hatóanyagai, összetétele INCI szerint;

INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

Alátétek anyagai: tipek, sablonok fajtái, jellemzői

Ragasztóanyagok a műkörömépítésben: a cianoakrilát jellemzői, használatának szabályai; a tip- és műkörömragasztók összetétele A műkörömépítés anyagai:

- A gélek fajtái, összetételük, kötési folyamataik, jellemzőik
- Porcelán (akril) rendszerek: a porok és a likvidek fajtái, összetételük, működésük, kötési folyamataik, jellemzőik
- INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

Megerősítő technikák anyagai: selyem- és üvegszál

Egyéb, építéshez használt anyagok jellemzői

3.7.2.6.5 A kézápolás és műkörömépítés ápoló szakaszának anyagai

A bőr és körömápolás anyagai: ápoló olajok, emulziók, gélek; alap-, ható- és segédanyagok

Hidratáló, tápláló, regeneráló, nyugtató és bőrvédő készítmények

INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

3.7.2.6.6 A kézápolás és műkörömépítés díszítő szakaszának anyagai Beépíthető és felületen alkalmazható díszítések anyagai:

- Színezőanyagok: festékek, színezékek és pigmentek, természetes és mesterséges színezőanyagok, csillámok stb.
- Beépíthető díszítőanyagok: pl. kagyló, gyöngy, csipke, csillám stb.
- Felületen alkalmazható díszítőanyagok: fóliák, matricák, különleges hatást biztosító porok, kövek stb.
- Körömezszer és anyagaik
- A fényvisszaadás anyagai: fedőfények, fényzelék, gélszerű lakkok és lakkszerű gélek INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

3.7.2.6.7 Töltési és javítási műveletek anyagai

Előkezelő folyadékok, tapadás elősegítő termékek, ragasztók és a megerősítés anyagai a töltés és javítás során

3.7.2.6.8 A műköröm-eltávolítás anyagai

Műköröm-eltávolító folyadékok, gélek: oldószeres tulajdonságai, használatuk szabályai, mellékhatásai

INCI szerinti összetétel és termékleírás értelmezése, elemzése

3.7.3 Kézápolás és körömkozmetika szakmai gyakorlat tantárgy

486 óra

3.7.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

Olyan biztos alkalmazható tudáshoz juttassa a tanulót, amellyel képessé válik a Kézápoló és körömkozmetikus tevékenység felelős és tudatos gyakorlására, szem előtt tartva az egészség megőrzési feladatokat is.

3.7.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások
Kézápoló és műkörömépítő mester igazolt naprakész tudással

A tantárgy témakörei

3.7.3.6.1 Kézápolást és műkörömépítést megelőző állapotfelmérés, kezelési terv

felállítása

Tisztítás, fertőtlenítés szakszerű elvégzése

Állapotfelmérés: a szolgáltatást kizáró és befolyásoló körülmények megállapítása megfigyeléssel, tapintással, kikérdezéssel

A diagnosztizálás elvégzése és dokumentálása a tanult szempontok alapján

Kezelési terv elkészítése a tanult szempontok alapján; technológiák, anyagcsoportok, eszközök kiválasztása, folyamatok tervezése IKT-eszközök segítségével

Deformált növéssű körmök esetén a kézápolást, műkörömépítést befolyásoló körülmények megállapítása

3.7.3.6.2 A kézápolás és műkörömépítés előkészítő szakasza

A kezelési tervben meghatározott előkészítő anyagok és eszközök alkalmazása a kézápolás és műkörömépítés előkészítő szakaszában

A természetes köröm szakszerű előkészítése műkörömépítéshez, a technológiának megfelelően

Az általánostól eltérő körömformák előkészítésének szakszerű alkalmazása a tanultak alapján

3.7.3.6.3 A kézápolás kezelő szakaszának technológiai műveletei

A kézápolási eszközök használatának módjai, munka- és balesetvédelmi szabályai

A hagyományos manikűr technológiájának szakszerű elvégzése a tanultak alapján A francia manikűr technológiájának szakszerű elvégzése a tanult ismeretek alkalmazásával

3.7.3.6.4 A műkörömépítés építő szakaszának technológiai és az átlagostól eltérő, deformált körmök építési technológiai műveletei

A kezelési tervben rögzített technológia szakszerű elvégzése professzionális anyagokkal, szakszerű eszközhasználattal

A műkörömépítő eszközök használatának módjai, munka-, balesetvédelmi szabályai

- Tippel történő zselés műkörömépítés szálmegerősítéssel
- Tippel történő francia körömépítés zselével
- Tippel történő természetes hatású körömépítés levegőre kötő porcelán anyaggal
- Tippel történő francia körömépítés levegőre kötő porcelán anyaggal
- Sablonnal történő természetes hatású körömépítés zselé anyaggal
- Sablonnal történő francia műkörömépítés zselé anyaggal
- Sablonnal történő természetes hatású műkörömépítés levegőre kötő porcelán anyaggal
- Sablonnal történő francia körömépítés levegőre kötő porcelán anyaggal
- Sablonnal történő építés körömágy-hosszabbítással zselé anyagból
- Sablonnal történő építés körömágy-hosszabbítással, levegőre kötő porcelán anyagból

Az általánostól eltérő, deformált növéssű körmök lehetséges építési megoldásainak elvégzése

3.7.3.6.5 A kézápolás és a műkörömépítés formázó szakaszának műveletei

Lehetséges, kézhez illő, divatos körömfarmák szakszerű kialakítása a kézápolás során A formázás szabályainak betartása, szakszerű alkalmazása a kézápolás és a műkörömépítés során

Épített köröm stílusának megfelelő formázási lehetőségek alkalmazása

A formázáshoz szükséges professzionális eszközök kiválasztásának és használatuk szabályainak alkalmazása

3.7.3.6.6 A kézápolás és műkörömépítés ápoló szakaszának műveletei

A kezelési tervben rögzített, bőrtípusnak, bőrproblémának megfelelő ápolási anyag és technológia szakszerű alkalmazása, az ápolást kizáró és befolyásoló körülmények figyelembevételével

Japán manikűr szakszerű alkalmazása kézen

SPA-ápolás szakszerű alkalmazása kézen

Paraffinos kezelés szakszerű alkalmazása kézen

Svédmasszázs szakszerű alkalmazása kézen

3.7.3.6.7 A kézápolás és műkörömépítés díszítő szakaszának műveletei

A díszítő szakasz kizáró és befolyásoló tényezőinek figyelembevételével, a lehetséges díszítési eljárások megtervezése a tanult ismeretek alapján
Professzionális díszítőanyagok és -eszközök szakszerű alkalmazása

3.7.3.6.8 A kézápolás, műkörömépítés befejező műveletei

Fertőtlenítés (eszköz-bőr-felület), sebellátás lehetőségei a tanult ismeretek alapján

3.7.3.6.9 Töltési, javítási és eltávolítási műveletek

A töltést kizáró és befolyásoló tényezők megállapítása

Az előkészítés szerepének, szabályainak, kockázati tényezőinek figyelembevétele a töltés előkészítésének elvégzése során

Az előkészítés eszközeinek és anyagainak megválasztása a technológiának megfelelően

Professzionális csiszológép szakszerű használata a kockázati tényezők figyelembevételével Eltérő anyagcsoporttal (UV-zselé és levegőre kötő porcelán) történő töltés folyamatának szakszerű elvégzése

A műköröm szakszerű eltávolítása

Általánostól eltérő körmök töltési folyamatának, javítási lehetőségeinek alkalmazása a tanultak alapján

3.7.3.6.10 A szolgáltatást befejező műveletek

Tanácsadás a kéz és a műköröm házi ápolására, lakossági kiszerezésű professzionális anyagok ajánlása, értékesítése a szolgáltatás eredményeinek szinten tartására

Számlakitöltés, értékesítés

Tisztítás, fertőtlenítés

Textíliák kezelése, tisztítása, fertőtlenítése, tárolása

PROGRAMTANTERV

a

21. SZÉPÉSZET

ágazathoz tartozó

5 1012 21 01

Fodrász (2 éves képzés)

SZAKMÁHOZ

3 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

3.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.1.1 Munkavállalói ismeretek tantárgy

18/18 óra

3.1.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

3.1.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

—

A tantárgy témakörei

3.1.1.6.1 Álláskeresés

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

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

3.1.1.6.2 Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

3.1.1.6.3 Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

3.1.1.6.4 Munkanélküliség

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

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

3.2 Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

3.2.1 Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

3.2.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

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

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően megfogalmazni, megértsék egy munkaszerződés alapvető idegen nyelvi fordulatait, kifejezéseit.

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

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

3.2.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatónak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel.

A tantárgy témakörei

3.2.1.6.1 Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

3.2.1.6.2 Önéletrajz és motivációs levél

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

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

3.2.1.6.3 „Small talk” – általános társalgás

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

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

3.2.1.6.4 Állásinterjú

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

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

A témakör tanítása során az állásinterjú lefolytatásán kívül fontos, hogy a tanuló ismerje a munkaszerződés azon szakkifejezéseit, részeit is, amelyek szakmájához kötődhetnek. A munkaszerződések kulcskifejezéseinek elsajátítása és fordítása révén alkalmas lesz arra, hogy a leendő saját munkaszerződését, illetve munkaköri leírását lefordítsa és értelmezze.

A témakör során elsősorban a tanuló produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó videók és egyéb hanganyagok hallgatása során a receptív készségek is fejlődnek (hallás utáni értés), valamint a munkaszerződés-minták szövegének olvasása során az olvasott szövegértés is fejleszhető.

3.3 Szépészet ágazati alapozó 1. megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

378/270 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szépészeti szakmákhoz kapcsolódó kommunikációs képesség fejlesztése, kommunikációelméleti ismeretek átadása, etikai normák elsajátítása, melyek elengedhetetlenül fontosak a szakma gyakorlásához. A vállalkozói környezetben használt digitális kompetenciák fejlesztése a szépészeti szakmákban. A digitális írástudás, az e-ügyintézés szélesebb körű megismerése a vállalkozások hatékonyabb létrehozásának, működtetésének elősegítése érdekében.

A képzőművészetek általános fogalmainak, alkotásainak, alkotóinak megismerése, valamint a szakmához kapcsolódó stílusan, divattörténet, szakrajz, manuális műveletek elsajátítása a cél. Fejlesztendő a kritikai gondolkodással együtt a kreativitás, a kommunikáció, a csoportos, kooperatív munkaforma, valamint a figyelem, az emlékezet, a manuális műveletek és a finommotoros mozgás is. A tanulási területeken végighaladva a tanulók esztétikai érzéke és önreflektív képessége is fejlődik.

A szépészeti szolgáltatásokkal, a szalonok működésével kapcsolatos alapvető ismeretek, munka-, tűz- és balesetvédelmi ismeretek elsajátítása. Szépészeti életutak, szakmai szervezetek megismerése.

3.3.1 Szépészeti kommunikáció és szolgáltatásetika tantárgy

72/36 óra

3.3.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy építve előzetes kommunikációs ismereteire és tapasztalataira, a tanuló sajátítsa el: – a szépészeti szolgáltatásban jellemző kommunikációs helyzetek feltérképezésének, valamint

- a kommunikációs problémák és konfliktushelyzetek megoldásának módját;
- a normakövető viselkedés jellemzőit (etikus viselkedés, szakmai etikett, személyközi kommunikáció);
- legyen képes vendégkörével szakmailag korrekt, de nem csak szakember számára érthető módon kommunikálni, információkat kérni, illetve tájékoztatást adni.

3.3.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Magyar nyelv és irodalom szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.1.6.1 A normák és szerepük: viselkedési normák – illik, nem illik

A köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban)

Megjelenés

Problémák és konfliktushelyzetek kezelése

3.3.1.6.2 Kommunikáció a vendéggel

A vendég és a szolgáltató kapcsolatrendszere, viszonya a szépsészeti szolgáltatásban (szerepek, ebből adódó elvárások)

Személyes adatok kezelése a szolgáltatásnyújtás során

Kommunikációs helyzetek a szalonban (kapcsolattartás személyesen, telefonon, elektronikus csatornákon, különös tekintettel a közösségi portálokra, applikációkra)

3.3.1.6.3 Vendégtípusok

Személyiségtípusok, uralkodó személyiségjegyek (introvertált/extrovertált, szangvinikus, kolerikus, melankolikus és flegmatikus)

A kommunikáció stílusai, viselkedési módok kommunikációs helyzetekben (a passzív, agresszív, asszertív, manipulatív viselkedés jellemzői)

Kommunikációs helyzetgyakorlatok különböző korú, társadalmi státuszú, stílusú, személyiségű vendéggel

3.3.1.6.4 A kommunikáció gyakorlata a szépségszalonban

A kommunikáció fogalma, ismérvei, gyakorlata hierarchikus és egyenrangú szituációkban A kommunikációs helyzet résztvevői: a szereppartnerek viszonya (érzelmi, érték-, hierarchikus)

A kommunikációs tér és a kommunikáció sikere (méret, hangulat, berendezés, rendezettség)

Az időgazdálkodás mint kommunikációs jellemző (időpont, időtartam, időbeosztás)

A beszédmód (szókincs, stílus) és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános)

Helyzetgyakorlatok vendéggel, felettessel, kollégával

3.3.1.6.5 A normák és szerepük: jog és etika Mi a norma?

Saját ismeretek és tapasztalatok gyűjtése (normaszegés, normasértés és következményei)

Bizalmas információk kezelése

Ár-érték

Szolgáltatási és értékesítési tanácsok

Üzleti partnerekkel való kapcsolatok

Adatvédelem

3.3.1.6.6 Nyilvánosság és kommunikáció: információforrások használata és információterjesztés a szépségszalonban

A szolgáltatás promotálása, kommunikáció a meglévő és leendő partnerekkel (honlap, közösségi oldalak, papíralapú tájékoztatók stb.)

Kreatív szövegek alkotása ábrák, fotók, filmek beillesztésével

Információgyűjtés az internetről (kulcsszavas keresés, információforrások hitelességének megállapítása)

Internetes kereskedelem és adatbiztonság

3.3.1.6.7 Konfliktus- és reklamációkezelés, tanácsadás

A sikeres kommunikáció alapfeltételei mint a konfliktushelyzet elkerülésének lehetséges eszközei

A konfliktus fogalma, fajtái, megelőzésének lehetőségei

Konfliktuskezelés módszerei, eljárásai

Helyzetgyakorlatok (pl. kerülendő témakörök, elégedetlen, nem fizető, lekötött időpontot igénybe nem vevő vendég, reklamáció kezelése a szépségszalomban)

Amennyiben a vendég olyan szolgáltatások igénybevételét várja el, amelyek egészségi állapotán negatív változást idézhetnek elő, úgy a kezelés visszautasítása mellett támogató segítség nyújtása az esetleges megoldás kiválasztásához

Figyelemfelhívás az igénybe veendő szolgáltatás eredményessége kapcsán, amennyiben az kérdéses a szolgáltató számára

3.3.1.6.8 Személyes adatok kezelése a szépségszalomban

A személyes adatok fogalma, kezelésük szabályai

A GDPR szépsészeti alkalmazásának gyakorlata

3.3.2 Szépsészeti informatika tantárgy

36/36 óra

3.3.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az eddig ismert IKT-eszközök körének bővítése, az alapvető számítástechnikai készségek, képességek fejlesztése, ügyfél- és raktárnyilvántartás vezetése, a szépségszalomban üzemeltetésének segítése számítógép használatával

3.3.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Informatika szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.2.6.1 IKT-eszközök a szépségszalomban

IKT-eszközök (számítógép, mobiltelefon, nyomtató) használata, felhasználói szintű karbantartása

3.3.2.6.2 IKT-eszközök használata, digitális írástudás Felhasználói programok használata a gyakorlatban:

- Szövegszerkesztő
- Táblázatkezelő
- Prezentációkészítő
- Weblapszerkesztő
- Kiadványszerkesztő

Internethasználat: böngészés, levelezés, e-kereskedelem, e-szolgáltatások Infokommunikációs eszközök és összekapcsolási lehetőségeik:

- Naptár használata, megosztása
- Kommunikációs eszközök szinkronizálása
- Csoportmunka az interneten

Információ keresése:

- Találatok elemzése, értékelése hitelesség szempontjából
- Találatok mentése (szöveg, kép, hang, film stb.)

Az elektronikus kommunikáció eszközei, csatornái, alkalmazásuk gyakorlata (partner, ügyfél és hatósági kapcsolattartásban)

Az információ- és adatbiztonság kérdései az internetes kapcsolattartás során

A web alkalmazása, a weblap funkciója, felépítése, működésének alapja

Szolgáltatással kapcsolatos dokumentálási feladatok

Nyilatkozatok kezelése (hozzájárulás, bejegyzés, GDPR...).

Digitális fotók készítése, tárolása(pl. kezelés előtt/után)

Kezelési tervek, kezelőlapok, vendégkártyák elektronikus kezelése, tárolása Adatmentés, tárolás, a megsemmisítés szabályai, gyakorlata

3.3.2.6.3 Prezentációkészítés

Prezentációkészítésre alkalmas felhasználói programok használata

Portfólió összeállítása

3.3.3 Szépzészet i ábrázoló művészet tantárgy

144/72 óra

3.3.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szépzészet i szakmához kapcsolódó manuális készség fejlesztése, a tanulói motiváció kialakítása, a kreativitás fejlesztése. Alapszintű rajztudás kialakítása, magabiztos eszközkezelés (ceruza, toll, ecset). A tantárgyhoz kapcsolódó elméleti anyag elsajátítása.

A divattörténet témakör bevezetést nyújt a jelentősebb korstílusok, stílusirányzatok női és férfi viseleteibe, szépségápolási szokásaiba, trendjeibe. A tudás elsajátítását gyakorlati feladatok segítik, hogy a tanuló meg tudja jeleníteni elképzeléseit.

A stílustan témakör bevezetést nyújt a különböző divatstílusok alkalmazási lehetőségeibe. Tárgyalja a testalkatok, fej-, arc-, kéz- és lábformák, életkorok, alkalmak jellegzetességeit a stílusok, színek, formák tekintetében.

3.3.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Rajz és vizuális kultúra szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.3.6.1 Szabadkézi rajz

Alapozó rajzgyakorlatok (vonal, pont, kör, geometrikus formák)

Tónus- és vonalgyakorlatok (tónus, perspektíva, kompozíció stb.)

Emberi fej, arc (fejformák, az „ideális”, azaz ovális arcforma, kerek arc, keskeny arc, szögletes arc stb.)

Szem-/orr-/szájábrázolási gyakorlat, szemöldökformák, szem- és szájformák

Emberi haj ábrázolása (lokni, hullám, hajfonat, vízmarcell)

Arcszőrzet/frizura (szakáll, bajusz, angol bajusz, francia bajusz, Jávor-bajusz, pödrött bajusz, oldalszakáll, modern szakállformák)

Kéz és láb ábrázolása (arányok, kéz-, láb- és körömformák)

Színtan, fekete-fehér ábrázolások (hideg-meleg színek, színekör, komplementer színek, alapszínek, kiegészítő színek)

3.3.3.6.2 Kollázstechnika

A kollázs fogalma

Papír, textil, természetes anyagok összeillesztése mozaikszerűen, képalkotás céljából

3.3.3.6.3 Ecsetkezelési technikák

Az akrilfestészet technikái

A temperafestészet technikái

Akvarelltechnikák

3.3.3.6.4 Plasztikai ábrázolás gyurmával vagy agyaggal

Alapformák készítése (gömb, kocka, csőformák)

Kreatív gyakorlatok (szobor, emberi fej, kéz, láb készítése gyurmakéssel, pálcikával)

3.3.3.6.5 Maszkkészítés különböző technikákkal

Papírmasé készítése, ragasztási, festési gyakorlatok

Gipszmintára készített „velencei” maszk tervezése

Szemmaszk készítése kartonból, textilből

3.3.3.6.6 Plasztikai ábrázolás újrahasznosított anyagokból

Szobor készítése háztartási hulladékból (szabadon választott formák)

3.3.3.6.7 Ékszerkészítés

Bőrfonás

Gyöngyfüzés

Fülbevaló, fejdísz, hajdísz, nyaklánc, karkötő, gyűrű, medál készítése kézműves technikával

3.3.4 Művészet- és divattörténet tantárgy

54/54 óra

3.3.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szépművészeti szakmához kapcsolódó művészeti korok, korszakok stílusjegyeinek, valamint az életmód, a divat és a hajviselet egymásra hatásának megismerése

3.3.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Rajz és vizuális kultúra szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.3.4.6.1 Képzőművészeti alapfogalmak

Építészet: téralkotó művészet, tömeghatás, forma és jelentés kapcsolata, rendeltetésfüggő alaprajz

Szobrászat: formaalkotó művészet, tömeg-, fény-árnyék-, tér- és színhatás; dombormű, épületdíszítő szobor, szobor

Festészet: olajfestés, tempera, akvarell, pasztell, grafika, freskó, szekó, mozaik, intarzia, miniatúra

3.3.4.6.2 Az ókor művészete és divatja

Egyiptom művészete: templom, oszloprendek, a szobrászati nyelv fejlődése

Ókori Görögország: oszloprendek, templomok, színház, szobrok

Római építészet: Colosseum, Colosseum-motívum, szobrok

Ókori divat: az ókori Egyiptom, az ókori Görögország és az ókori Róma viselete, bőr- és szépségápolása

3.3.4.6.3 A középkor művészete és divatja

Bizánc: templomépítészet, mozaikművészet.

Román stílus: román stílusú épületek, miniatúrák, freskók, a formanyelv és a funkció metszete.

Gótikus művészet: gótikus templomok, kastélyok jellemzői, gótikus szobrászat formanyelve, szárnyasoltárok, üvegfestés

Ókeresztény és bizánci viseletek, bőr- és szépségápolás

Középkor: a román kor és a gótika viselete, bőr- és szépségápolása

3.3.4.6.4 Az újkor művészete és divatja

Reneszánsz építészet: Michelangelo, Loire menti kastélyok, Szent Péter-bazilika Reneszánsz

szobrászat: Donatello, Michelangelo szobrai, formanyelv, kontraposzt stb. Reneszánsz

festészet: vonal-szín-levegő perspektíva, Raffaello, Leonardo festményei Barokk, rokokó

művészet: zsúfolt építészet, megtört egyenesek, formák hullámozása, a képzőművészeti ágak összemosódása, Versailles, fertői Esterházy-kastély, a festészetben El

Greco, Velázquez, Rubens, Rembrandt, Mányoki Ádám alkotásai

A reneszánsz kor viselete, bőr- és szépségápolása

A barokk kor viselete, bőr- és szépségápolása

3.3.4.6.5 A modern kor művészete és divatja

Klasszicizmus, empire

Építészet: újranelhasználás, görög-római elődök, szabályok használata, geometria, letisztult stílus, esztergomi bazilika, debreceni Nagytemplom, Nemzeti Múzeum

Szobrászat: Ferenczy István

Romantika, biedermeier: Barabás Miklós, Goya, Delacroix, Zichy Mihály, Madarász Viktor

A XIX. század második felének uralkodó stílusai: realizmus, naturalizmus, impresszionizmus, szimbolizmus, szecesszió

Az adott stílus megjelenése különböző képzőművészeti területeken: expresszionizmus, fauvizmus, futurizmus, kubizmus, dadaizmus, szürrealizmus, konstruktivizmus – Bauhaus

Klasszicista divat: empire, directoire, biedermeier; bőr- és szépségápolás a klasszicizmus idején

A romantika öltözködéskultúrája, bőr- és szépségápolása

A szecesszió öltözködéskultúrája, bőr- és szépségápolása

Reformöltözékek a XX. század első felében: Paul Poiret, Coco Chanel

Az 1940-es, 50-es, 60-as évek divatja: új alapanyagok az öltözködésben /farmer, jersey, lycraszál/, Christian Dior, Givenchy, Balenciaga stb., a rock and roll divatja

Az 1970-es, 80-as, 90-es évek divatja: Mary Quant, a hippie divat, a pop zene divatja /pl. Madonna/, Jean Paul Gaultier, Karl Lagerfeld, John Galliano, Yohji Yamamoto stb.

Kortárs divat: Alexander McQueen, Stella McCartney stb., kortárs magyar tervezők

/pl. USE unused, Nanuschka, Je Suis Belle, Konsánszky Dóra, Náray Tamás stb./

A XX. és a XXI. század bőr- és szépségápolásának története

3.3.4.6.6 Stílus tan

A stílus fogalma, stíuselemek meghatározása: forma, szín, alapanyag-használat, kortárs divattrendek, szubkultúrák és stílusok, hangulatlapok, montázsok, kompozíciós gyakorlatok
Megjelenítési technikák: látványrajzok jellegzetességei, készítésének lehetőségei, papírtípusok alkalmazhatósága, látványtervezési technikák: fekete-fehér és színes technikák /grafit, filc, akvarell/, emberi alak megjelenítése sablon után, arc-, szem-, szemöldök- és szájformák megjelenítése

Az emberi test jellegzetes alkatai, színei, testalkatok meghatározása /homokóra, alma stb./, a testalkatok kedvelt szabásvonalai a divatban, melyek kiemelik azok előnyeit és elrejtik hátrányait, jellegzetes arcformákhoz alkalmazható tónusok, színek elhelyezése, smink tervezése

Alkalom - stílus, dresscode

A Bauhaus-színtan, kontrasztok; tavasz, nyár, ősz, tél típusok szín- és formavilága, kompozíciós gyakorlatok

3.3.5 Szépészeti szolgáltatások alapismeretei tantárgy

36/36 óra

3.3.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerje a szépészeti szakmák tevékenységi körét, alapvető szolgáltatásait, a szakmai életpályák lehetséges irányait. A szépségszalonn higiénikus működésének általános szabályait, eljárásait, a szépészetben működő szakmai szervezeteket, versenyeket, a lehetséges példaértékű életutakat.

3.3.5.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Valamely szépészeti szakma mestere (fodrászmester, kozmetikus mester, kézápoló és műkörömpépítő mester vagy lábápoló mester) felsőfokú pedagógiai végzettséggel

A tantárgy témakörei

3.3.5.6.1 Szépészeti szolgáltatások, feladatok

A fodrászat, kozmetika, kézápolás, műkörömpépítés/körömkozmetika, lábápolás, speciális lábápolás jellemzői, szolgáltatásai

3.3.5.6.2 Higiénia és fertőtlenítés a szépségszalokban

A higiénia és a fertőtlenítés fogalma, a szépségszalokban alkalmazott eljárásai
Higiéniai szabályok és alkalmazásuk a szépségszalokban

3.3.5.6.3 Szépsészeti életutak, szervezetek A szépsészeti szakmák jellemző életpályái:

- Versenyző
 - Oktató
 - Szakmai képzőintézmény vezetése
 - Gazdasági szereplő / szalontulajdonos
 - Továbbtanulás a felsőoktatás irányában Szakmai versenyek:
 - Szakma Sztár / Szakma Kiváló Tanulója – EuroSkills, WorldSkills – „a szakmák olimpiája”
 - OMC-versenyek
 - Iskolák, kamarák, egyesületek (pl. MFKKE, Beauty and Style) versenyei
 - Nemzetközi, országos és regionális versenyek
- Szakmai szervezetek
- Kamarák (országos, fővárosi, területi)
 - Ipartestületek
 - Alapítványok
 - Közhasznú társaságok

3.3.6 Munka- és környezetvédelem tantárgy

36/36 óra

3.3.6.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy fő célja, hogy a tanuló megismerje a biztonságos, ergonomikus és környezetbarát munkavégzés feltételeit; a munkaviszonnyal és munkavédelemmel kapcsolatos munkáltatói és munkavállalói jogokat és kötelezettségeket; felismerje a munkahelyi balesetek esetén bekövetkezett sérüléseket, és tudja alkalmazni az elsősegélynyújtási ismereteket. Ismerje fel a szakmára jellemző foglalkozási megbetegedések kialakulását, illetve ismerje ezek adminisztrációját, és ismereteit legyen képes alkalmazni a gyakorlatban.

3.3.6.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A tantárgy témakörei

3.3.6.6.1 Elsősegélynyújtás

Elsősegélynyújtás

Segélyhívás, elsősegély
Vérzések ellátása
Törések, zúzódások ellátása
Égések ellátása
Újraélesztés
Áramütött ellátása
Mérgezések ellátása
Testtájékok sérüléseinek ellátása

3.3.6.6.2 Munka-, tűz- és balesetvédelem

A munkavédelem alapfogalmai
A munkavállalók munkavédelmi kötelezettségei
A munkáltatók munkavédelmi kötelezettségei
Szépségszalonokban előforduló munkabalesetek és elkerülésük
Baleset, munkabaleset
Munkabalesetek adminisztrációja és a munka-, tűz- és balesetvédelemmel kapcsolatos dokumentációs feladatok
A szépségiparban dolgozóakra jellemző foglalkozási megbetegedések és azok elkerülése
Foglalkozási megbetegedések elkerülése
Tűzvédelem a szépségszalonokban
A szépségszalonok kialakítására vonatkozó előírások
A szépségszalonban használt gépekre és berendezésekre vonatkozó előírások
Munkavállalók személyi védelme – védőfelszerelések

3.3.6.6.3 Ergonómia a szépségszalonban

Az ergonómia (ember-gép-környezet egészségtudatos kialakításának) jelentősége, a szépségszalon sajátos ergonómiai jellemzői: pl. sajátos testtartás, ismétlődő mozdulatok, megvilágítás, szellőzés, szálló por stb.
Munkaeszközök, berendezések használatának ergonómiai követelménye

3.3.6.6.4 Környezetvédelem

Környezetvédelem a szépségiparban
Fogyasztási szokások, hulladék képződése, szelektív hulladékgyűjtés, újrahasznosítás A veszélyes hulladékok fajtái, gyűjtésük, tárolásuk a szépségszalonban
A hulladékkezelés, tárolás szabályai a szépsészeti tevékenységek vonatkozásában
Környezetvédelmi hatóságok

3.4 Szépészet ágazati alapozó 2. megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:
A tanulási terület tartalmi összefoglalója

180/144 óra

A szépzészet szakmák gyakorlásához nélkülözhetetlen biológiai és kémiai ismeretek, amelyek mélysége és terjedelme szakmaspecifikusan eltér az általános képzés azonos tantárgyi tartalmaitól

3.4.1 Alkalmazott biológia tantárgy

108/72 óra

3.4.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szépzészet szakmák biológia alapjainak elsajátítása, az ehhez kapcsolódó anatómiai és élettani ismeretek, összefüggések felismerése

3.4.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Biológia szakos, egyetemi vagy főiskolai végzettségű tanár

A tantárgy témakörei

3.4.1.6.1 Sejtek, szövetek, szervek, szervrendszerek 1. A sejt

és a sejtet felépítő anyagok

Biogén elemek, élő szervezetet felépítő vegyületek csoportjai

Emberi sejteket felépítő sejtalkotók, sejt szervecskék: sejt mag, sejt plazma, sejt hártya, mitokondrium, RER, SER, Golgi-készülék, lizoszóma, sejt központ, sejt váz, aktív- és passzív transzport

2. A szövetek fogalma, az emberi szervezetet felépítő szövettípusok és csoportosításuk –

Hámszövetek és általános jellemzőik

laphám, köbhám, hengerhám, egyrétegű és többrétegű hámszövetek, védő-/fedőhám, pigmenthám, érzékhám, felszívóhám, mirigyhám, exokrin, endokrin, exoepitheliális, endoepitheliális, ekkrin, merokrin, apokrin, holokrin, diffúzió, exocitózis

– Kötő- és támasztószövetek

Laza rostos kötőszövet: rugalmatlan (kollagén) rost, rugalmas (elasztikus) rost, rács (retikuláris) rost, hialuronsav, proteoglikán, glükózaminoglikán (GAG), mesenchyma, helytűlő sejt (fibroblaszt/fibrocyta), hízósejt, időszakos vándorsejt, limfocita, festéktartó sejt, zsíresejt, tömött rostos kötőszövet, fehér és barna zsírszövet Porcszövet: üvegporc, rugalmatlan és rugalmas rostos porc

Csontszövet: csontsejt, szivacsos és tömör csontállomány, sárga és vörös csontvelő

– Izomszövetek

simaizomszövet, harántcsíkolt izomszövet, szívizomszövet

– Idegszövet

neuron, axon, dendrit, végfácska, gliasejtek, Nissl-testek (tigroid szemcse), szinapszis, ingerületátvitel

3. Szervek, szervrendszerek

– A kültakaró

Az emberi bőr feladatai, fő rétegei, függelékei

○ Mirigyek (faggyú- és verejtékmirigy) ○ Szőr, szőrtüsző ○ Köröm, körömegység

– A mozgás szervrendszere: az aktív/passzív mozgásrendszer részei, feladatai, a csontok feladatai, csoportosításuk, csontkapcsolódások, az ízület részei, koponya, a törzs és a végtagok csontjai,

Koponya: homlokcsont, fali csont, halántékcson, nyakszirtecsont, ékcson, állkapocs, járomcsont, felső állcsont, szájpadcsont, orrtőcsont, rostacsont, ekecsont, hallócsontocskák

Törzs: csigolyák régióként, gerincoszlop, szegycsont, bordák (valódi és álborda, lengőborda),

Végtagok: a váll- és a medenceöv csontjai (kulcscsont, lapocka, csípőcsont, ülőcsont, szeméremcsont) felkarcsont, sing- és orsócsont, kéztőcsontok egyenként, kézközépcsontok, ujjpercek, combcsont, térdkalács, sípcsont, szárkapocscsont, lábtőcsontok egyenként, lábközépcsontok, lábujjpercek a kéz és a láb ízületei

az izmok feladatai, fajtái, felépítése, inak

a fej izmai: homlokizom, halántékizom, nyakszirteizom, a szem és a száj körkörös izma, a felső és az alsó ajak négyszögizma, járomizom, állizom, az alsó ajak háromszögizma, trombitás izom, nevetőizom

a törzs izmai: széles nyakizom, fejfördítő izom, szíjizom, trapézizom a

kéz és a láb izmai

– A keringés szervrendszere ○ Vérkeringés: zárt keringés, szív és erek (artéria, kapilláris, véna, anasztomózis), vérkörök, endothel, pitvarok, kamrák, szívsvény, koszorúerek, vegetatív szabályozás, a szív ingerületképzése, adrenalin, noradrenalin

○ Nyirokkeringés: nyirokerek, nyirokszervek (vörös csontvelő, csecsemőmirigy, mandulák, lép, feregnyúlvány, Peyer-plakkok, nyirokcsomók; a fej és a nyak nyirokcsomói)

○ Immunrendszer, immunitás az immunitás fogalma, fajtái; immunogén, antigén, antitest, a gyulladás-allergia biológiai alapjai, a bőr mint immunszerv, sejtes és humorális immunválasz, specifikus és nem specifikus immunválasz; veleszületett és szerzett immunitás, faji, anyai, egyedi immunitás, védőoltás, aktív és passzív immunizálás A gyulladás és az allergia lokális érreakció, mikrokeringés, arteriola, kapilláris, venula, a gyulladás öt fő ismérve, savós és gennyes gyulladás, allergén, anafilaxia, túlérzékenység, az allergének csoportosítása, az allergiás reakciók csoportosítása, az irritáció fogalma, a gyulladás mediátorai, sejtes immunválasz

– A szabályozás szervrendszere ideg- és hormonrendszer, neuroendokrin rendszer, az idegrendszer felosztása, a fontosabb hormontermelő szervek és hormonjaik

– Az anyagcsere szervrendszerei, élettana, szerepe és felépítése

– A táplálkozás szervrendszere szájnyílás, ajkak, szájüreg, fogak, nyelv, nagy és kis nyálmirigyek, torok, garat, nyelőcső, gyomor, vékonybél (patkóbél, éhbél, csípőbél),

bélbolyhok, vastagbél (vakbél, felszálló, haránt és leszálló ág), normál bélfloóra, végbél, végbélnyílás, máj, hasnyálmirigy, hasnyál, bélnedv, gyomornedv – A légzés szervrendszere

Légutak: orrnyílás, orrüreg, orrkagylók, garat, fülkürt, gége, gégefedőporc, pajzsporc, ádámcsutka, légcső, főhörgők, hörgők, hörgőcske, légútyagocskák

– A kiválasztás szervrendszere A vese felépítése (vesekapu, tok, kéregállomány, velőállomány, vesepiramisok, vesekelyhek, vesemedence), a vese működése, húgyutak (húgyvezeték, húgyhólyag, húgycső), nefron, Bowman-tok, hajszálergomolyag, szűrlet

– A szabályozás szervrendszerei

A neuroendokrin rendszer fogalma, felépítése (hormon, feedback, antagonista, szinergista)

- A hormonrendszer felépítése, működése

Agyalapi mirigy (adenohipofízis, középső lebeny, neurohipofízis): növekedési hormon, pajzsmirigyre ható hormon, mellékvesére ható hormon, tejlválasztásra ható hormon, tüszőérést serkentő hormon, sárgatestre ható hormon, melanocitákat stimuláló hormon
Pajzsmirigy: tiroxin

Hasnyálmirigy: inzulin, glukagon

Mellékvese: mineralo-, gliko-, szexuálkortikoidok, adrenalin

Gonádok (petefészek, here): menstruációs ciklus, tüszőhormon, sárgatesthormon, tesztoszteron

Szövet hormonok (pl. endorfinok, hisztamin) – Az idegrendszer felépítése, működése reflexív, reflexkör, feltétlen és feltételes reflexek, szomatikus és vegetatív idegrendszer, központi és környéki idegrendszer, gerincagy (gerincvelő), agyhártyák, agyfolyadék, koponyaagy (agyvelő): nagyagy, lebenyek, tekervények, barázdák, agykéreg, kisagy, agytörzs, hipotalamusz, nyúltagy, hipotalamo-hipofizeális rendszer

Érzékszervek: a látás, a hallás, az ízérzékelés, az egyensúlyérzékelés, a szaglás érzékszerveinek alapvető anatómiája, a bőr mint érzékszerv – A szem és védőkészülékeinek felépítése és működése szempilla, szemhéj, kötőhártya, könny, könnymirigyek, Zeiss-, Moll- és Meibommirigyek, ínhártya, szaruhártya, szivárványhártya, sugártest, üvegtest, szemlencse, pupilla, érhártya, retina, sárgafolt, vakfolt, látóideg

- A szaporodás szervrendszere

Külső és belső nemi szervek

Férfi és női nemi szervek működése

Női nemi szervek (petefészek, petevezeték, méh, hüvely, szeméremajkak, csikló, gát) Férfi nemi szervek (here, mellékhere, ondóvezeték, ondóhólyag, prosztata, hímvessző, húgycső)

3.4.1.6.2 A bőr felépítése és működése

- Derma, hám (epiderma), irha (cutis, dermis), bőralja (subcutis, hypodermis)

Hámréteg: alaphártya/bazális membrán, bazális/osztódó/csírázó réteg (stratum basale), melanocita, melanoszóma, hemidezmoszóma, sejtvezeték (citoszkeleton), citokeratinok, cisztein, cisztin, Merkel-testecske, hengerhámsejt, mitózis, őssejt, törzssejt, tüskés réteg, Langerhans-sejtek, limfociták, dezmoszóma, sejtkapcsoló struktúra, köbhámsejt, szemcsés réteg, lamelláris/Oldland-testek, keratohialin, laphámsejt, fénylő réteg, eleidin, szaruréteg, téglahabarc modell, intercelluláris lipid, szaruzsír, ceramidok, koleszterin, zsírsavak, szabad (csupas) idegvégződés, többrétegű elszarusodó laphám, barrier, lamelláris folyadék-kristályos szerkezet

Irharéteg: kötőszöveti szemölcs (papilla), szemölcsös réteg, rácsrosti réteg, laza rostos kötőszövet, rugalmatlan (kollagén) rost, rugalmas (elasztikus) rost, rács- (retikuláris) rost, hialuronsav, proteoglikán, glükózaminoglikán (GAG), mesenchyma, helytülő sejt (fibroblaszt/fibrocyta), hízósejt, időszakos vándorsejt, limfocita, granuloocita, monocita, zsírsejt, festéktartó sejt, szubpapilláris, kután érhálózat és ideghálózat, hajszálér, artéria, véna, nyirokér, Merkel-, Meissner-, Krause-, Ruffini-féle idegvégzések

Bőralja: laza rostos kötőszövet, fehér/sárga zsírszövet, zsírleány, szeptum, szubkután érhálózat és ideghálózat, Vater-Pacini-féle idegvégzések

- A bőr függelékei

A bőr függelékei: hámmódosulás, szőrtüsző, köröm és körömegység

Mirigy (glandula): faggyúmirigy, kis és nagy verejtékmirigy

Szőrtüsző (folliculus pili): kötőszöveti tok, üveghártya, külső és belső gyökérhüvely, (szőrtüsző-kutikula, Huxley-réteg és Henle-réteg), mátrix, szőr-/hajszemölcs (papilla), szőr/hajhagyma, szőr-/hajmerevítő simaizmocska

Szőr/haj (pilus, capillus): kéreghártya/kutikula (cuticula), kéregállomány (cortex), velőállomány (medulla), makrofibrillum (fonat), mikrofibrillum (fonal), protofibrillum (előfonal), intermedier filamentum, fibrillum (elemi keratinszál), kortikális sejt, melanin, kitta
Köröm (unguis), a körömegység fő részei és feladatai: mátrix, körömlemez, körömágy, hyponychium, eponichium, kutikula, körömbarázda, körömsánc, lunula, szabadszél, sarokpont, támasztás, védelem, passzív mozgásszerv

További fogalmak: exokrin, endokrin, exoepitheliális, endoepitheliális, ekkrin, merokrin, apokrin, holokrin, diffúzió, exocitózis

Kis és nagy verejtékmirigy: feromonok, nagy hajlat, savköpeny, NaCl, urea, karbonsavak (pl. tejsav, vajsav)

Pilosebaceus egység, faggyúmirigy (glandula sebacea): lipid, lipoid, faggyú (sebum), glicerinszterek, szabad zsírsavak, viaszészterek, szkvalén, koleszterin

Lipoid köpeny, bőrfelszíni emulzió, barrier

A bőr működése: védelmi, hőszabályozó, kiválasztó, légző, érző, raktározó, endokrin és felszívó szerep, barrier, kifelé irányuló védekezés (autogén sterilizáció), befelé irányuló védekezés (esophylaxia), RES/MPS, permeabilitás, bőrrokon és nem bőrrokon zsiradékok

3.4.1.6.3 Elváltozások, rendellenességek – Elemi

elváltozások:

Elsődleges és másodlagos elemi elváltozások: folt (macula), göbök: göbcse (papula), göb (tuber), mély csomó (nodus, furunculus), hólyagok: kis savós hólyag/hólyagcsa (vesicula), nagy savós hólyag (bulla), gennyhólyag (pustula), papulopustula, csalángöb (urtica), ciszta (cysta), daganat (tumor);

Átmeneti: pikkely (squama): púderszerű, korpapikkely, lemezes, hámlás, heg (cicatrix): normál, atrófiás, hipertrófiás, hegdaganat (keloid), repedés (fissura), lichenizáció, pörk (crusta), fekély (ulcus), hámfoszlás (erosio), kikaparás (excoriatio), sipoly (fistula) – Rendellenességek:

a) Fertőző elváltozások:

Vírusos elváltozások:

Szövetszaporulatok: humán papillómavírus (HPV): közöséges szemölcs, fiatalkori vagy futó szemölcs, hegyes függőly, verruca filiformis, bőrszarv, poxvírus: uszodaszemölcs Hólyagos: herpes vírus: herpes simplex I. és II., bárányhimlő és övsömör: herpes zoster/varicella Kiütéses elváltozások

Bakteriális: coccus, pyoderma, szőrtüszőgyulladás enyhe és súlyos verziója: folliculitis, kelés (furunculus), ótvar, orbánc

Gombás fertőzések (mikózisok): mikrospória/tinea capitis, trichophytia, trichomycosis, tinea corporis, tarka hámlás (pityriasis versicolor), összefekvő (intertriginózus) bőrfelületek gombásodása, körömgombásodások, „atlétaláb”, szájzug berepedezése Tetvesség: haj-/fej-/ruhatetű, lapostetű; rühesség b) Nem fertőző elváltozások:

Daganatok, ciszták: a daganat fogalma, jó- és rosszindulatú (benignus és malignus), az anyajegy (naevus) fogalma, hámeredetű rosszindulatú, basalioma, spinalioma, melanoma, kötőszöveti rosszindulatú, szarugyöngy (miliom), kásadaganat (atheroma), hidrocystoma, adenoma (adenoma sebaceum, syringoma, faggyúmirigy hiperplázia), fibróma, kemény (dermatofibroma) és lágy, neurofibroma, xanthoma, xanthelasma, lipoma, myoma

Időskori bőrelváltozások: bőratrófia, időskori szemölcs, szoláris keratózis, keratoakantóma, angioma senile, pigmentfoltok, acanthosis nigricans

Anyajegyek: festékes/melanocitás: kis festékes anyajegy/lencsefolt/lentigo, nagy festékes anyajegy, állatbőryanajegy, szemölcsös festékes anyajegy, szemölcsös szőrös festékes anyajegy; hámeredetű/epidermális naevus; kötőszöveti: mongol folt, kék naevus; éryanajegy (angioma): hemangióma (haemangioma), lymphangioma, angioma senile, tűzfolt, üreges érdaganat, vénás tavacska, pókangióma

3.4.1.6.4 Bőrtípusok, bőrtípust befolyásoló tényezők, működési zavarok – Alapbőrtípusok:

az alap- és a kísérő bőrtípus fogalma, a diagnosztizálás fogalma, objektív és szubjektív tünet, a bőrtípust kialakító bőrműködések/tulajdonságok, normál, mérsékelt és fokozottan zsírhányos (alipikus), olajos és korpás szeborreás, vízhiányos (dehidratált) bőrtípusok, ezek kialakulása, kialakító tényezői, objektív tünetei, kezelésük célja, anyagai, házi ápolásuk

– A bőrtípust befolyásoló bőrműködések:

A faggyúmirigy-működés rendellenességei: alipia, szeborrea, atheroma, acne, az acne fogalma, kialakulása, típusai nagy vonalakban

A szaruképzés és hámlás zavarai mint bőrtípus-meghatározó tényezők: a szeborrea és az alipia szaruképzése, a dehidratáció hatása a hámlásra

A hajas fejbőr rendellenességei: alopecia (ism.), szeborreás és alipikus fejbőr, szeborreás dermatitisz

– A bőrtípust nem befolyásoló, de bőrtünetet okozó működési zavarok:

A szőrnövés rendellenességei: a szőr/haj növekedésének fázisai, lanugo, vellus, hipertichózis, virilizmus, hirsutizmus;

Hajrendellenességek: hajhullás (alopécia), öröklött és szerzett hajszálszerkezeti elváltozások

Pigment-rendellenességek: fogalma, achromia, hipopigmentáció, hiperpigmentáció, szeplő, fiatalkori és időskori, lipofuszcín, májfolt, melanózis, pellagra, karotínémia, sárgaság,

bronzkór, piebaldizmus, leukoderma, vitiligo, albinizmus, tetoválás

Verejték-rendellenességek: fokozott, csökkent, színes és bűzös verejtékezés – Keringési szervrendszerek

zavarai: fogalma, szisztémás és lokális keringési zavar, aktív és passzív vérbőség, bőrpír (erythema), érzékeny bőr: kipirosodásra hajlamos bőr, gyulladásra hajlamos bőr, rosacea activa, testvégek szederjessége, fagydaganat, rosacea passiva, visszértágulat (varix), varikózus visszértágulat, érszűkület, Raynaud-jelenség

– Az idegrendszer zavarai és az általuk okozott bőrtünetek: érbeidegzési zavarok, angioneurózis, a dermográfia jelensége, pruritusz, a neurodermatitisz kezelést befolyásoló, kizáró állapotai

– Hormonrendszeri zavarok okozta elváltozások a kozmetikában: az agyalapi mirigy, pajzsmirigy, mellékpajzsmirigy, mellékvese, petefészkek, here, hasnyálmirigy, tobozmirigy és a bőr hormonjai, ezek hiper- és hipofunkciónak tünetei a bőrön, a cukorbetegség és a

PCOS kozmetikai vonatkozásai

– A táplálkozás szervrendszerének zavarai okozta elváltozások a kozmetikában: tápanyaghiányok, -túladagolások bőrt érintő tünetei; az emésztőrendszer működési zavarai által kiváltott bőrtünetek.

– Az immunrendszer hibás működése és bőrt érintő tünetei: allergiás és autoimmun betegségek és bőrtüneteik, kozmetikai allergének által kiváltott reakciók és tünetek

3.4.2 Alkalmazott kémia gyakorlat tantárgy

72/72 óra

3.4.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az alkalmazott kémia tantárgy célja, hogy megalapozza az anyagismeret és a szakmai gyakorlat hatékony elsajátítását. Olyan tapasztalati tudáshoz és ebből eredő biztos elméleti ismeretekhez juttassa a tanulót, amellyel képessé válik szakmája felelős és tudatos gyakorlására.

3.4.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kémia szakos tanár, vagy vegyészmérnök pedagógus szakképzettséggel, vagy vegyész pedagógus szakképzettséggel, vagy gyógyszerész pedagógus szakképzettséggel

A tantárgy témakörei

3.4.2.6.1 Kémiai alapok

– A kémia mint anyagtudomány, anyagi részecskék

Az alkalmazott kémia szerepe a szépsézetben – motiváló kísérletek kozmetikai összetevőkkel (pl. tanári demonstrációként a hidrogén-peroxid katalitikus bomlása, klórgáz előállítása hipoklorit és sav reakciójából, fehérjék reverzibilis és irreverzibilis kicsapódása a folyamatok gyakorlati jelentőségének tudatosításával)

– A kémia mint anyagtudomány a szépsézetben

– Fizikai tulajdonságok szépsézetben: megfigyelési gyakorlat – különféle kozmetikai összetevők (víz, etanol, citromsav, szódabikarbóna, glicerin, ammónia) fizikai tulajdonságainak (szín, szag, halmazállapot, oldhatóság stb.) vizsgálata, tapasztalatok rögzítése jegyzőkönyvben

– Kémiai tulajdonságok szépsézetben: anyagok összetétele, kémiai reakciói – fizikai oldódás vs. kémiai oldódás, a reakcióképesség, reakciósebesség megfigyelése

– Anyagi részecskék

Elemi részecskék (proton, neutron, elektron, foton)

Kémiai részecskék (atom, ion, molekula)

A fény és a színek kémiája (lángfestés, emisszió, abszorpció) – a molekulaszervezet, az elektronrendszer és a szín kapcsolatának demonstrálása (pl. „paradicsomszivárvány”/likopin brómozása/PPD-oxidációja)

– Kémiai jelölések, periódusos rendszer

Vegyjel, kémiai elem

A periódusos rendszer felépítése, alkalmazása: a kémiai elemek csoportjai, fémek, nemfémek, félfémek – fémek, nemfémek tulajdonságainak összehasonlító vizsgálata (pl. kén, oxigén, vas, alumínium)

Képletek (összegképlet, molekulaképlet) jelentései, fajtái, használata, vegyületek, szerves anyag (elemek, vegyületek), szerves vegyületek

- Kémiai kötések Elsőrendű kötések (kovalens, ionos, fémes) jellemzői, fajtái szépsészeti szemszögből (pl. peroxo-, diszulfid-, peptidkötések a kovalens kötések közül; sókötés mint ionos kötés) Másodrendű kötések (hidrogénhid-kötés, Van der Waals-erők, dipólus-dipólus kölcsönhatás, diszperziós kölcsönhatás) jellemzői, fajtái szépsészeti szemszögből (pl. hidrogénkötések, hidrofób kölcsönhatások jelentősége a keratin szerkezetének stabilizálásában)
- Anyagi változások

Kémiai változások szépsészeti szemszögből: egyesülés, bomlás, helyettesítés, izomerizáció, polimerizáció, exoterm, endoterm, transzportfolyamatok, sav-bázis reakciók és redoxireakciók megfigyelése

Kémiai egyensúly (pl. szénsav képződése és bomlása) és befolyásolása

Sav-bázis elméletek (Arrhenius és Brønsted), kémhatás, indikátor, pH-érték, pH-érték vizsgálata indikátorok segítségével, pH-mérés

Közömbösítés, semlegesítés, hidrolízis: kísérletek savakkal, bázisokkal és sókkal Redoxifolyamatok megfigyelése, pl. hipokloritoldatok, hidrogén-peroxid és kén-dioxid színtelenítő hatása, szépsészeti jelentősége

Kémiai folyamatok jelölése: a kémiai egyenlet

Megmaradási törvények a kémiai folyamatok során, kémiai egyenletírás a megmaradási törvények (anyag, tömeg, töltés, energia) alkalmazásával

Fizikai változások szépsészeti szemszögből: pl. titán-dioxid szemcseméret-jelentőségének vizsgálata a púderek és fizikai fényvédők alkalmazása során

Halmazállapot-változások megfigyelése

Oldódás és olvadás különbségeinek vizsgálata

3.4.2.6.2 Anyagi halmazok és a szépsészetben alkalmazott készítmények

- Az anyagi halmaz fogalma, értelmezése a szépsészetben

Anyagi halmazok csoportosítása (komponensek száma szerint; homogén, heterogén, kolloid rendszerek fogalma, tulajdonságai)

Anyagi halmazok tulajdonságainak megfigyelése, vizsgálata: aeroszol, köd, füst, hab, szuszpenzió, emulzió, porkeverék, szilárd hab stb. esetén

- A kozmetikumok, mint anyagi rendszerek: különféle kozmetikai készítmények tulajdonságainak vizsgálata, anyagi halmazának azonosítása
- Oldatok, oldódás, elegyek a szépsészetben: oldhatóság, telített, telítetlen, túltelített oldat vizsgálata, homogén rendszerek összetevőinek szétválasztása (pl. bepárlás segítségével)
- Kolloidok, gélek a szépsészetben: kolloidoldatok, asszociációs, diszperziós és makromolekuláris kolloidok vizsgálata

Kísérletek lioszolokkal, liogélekkel és xerogélekkel (hidro- és lipogélek előállítás és tulajdonságainak vizsgálata)

- Emulziók, habok, szuszpenziók, aeroszolok a szépsézetben: kozmetikai készítmények tulajdonságainak vizsgálata, pl. folyékony emulziók és emulziós krémek emulziótípusának (O/V, V/O) vizsgálata, azonosítása

Folyékony púderek és egyes körömlakkok mint szuszpenziók

- Porkeverékek, szilárd anyagok a szépsézetben (pl. fürdőszó, hintőpor előállítása, vizsgálata)

3.4.2.6.3 Szakmai számítások

- Tömeg- és térfogatmérés a szépségszalokban, a mértékegységek használata: a tömegbecslés és -mérés gyakorlata, digitális táramérleg használata, a mérési hibák gyakori okai, a térfogatmérés és -becslés gyakorlata, mértékegységek (g, dkg, kg, mg, cg, l, ml, dl, m³, dm³, cm³; mértékegység-átváltás, tömeg és térfogat kapcsolata víz, híg vizes oldatok esetén
- Oldatok összetétele, tömeg-, térfogat- és vegyesszázalék-számítása, oldatkészítés
- Elegyítés, hígítás, töményítés, oldatkészítés
- Mérési és számolási gyakorlatok

3.5 Fodrász szakmai alapok megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 119/90 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szakma gyakorlásához nélkülözhetetlen biológiai és kémiai ismeretek, amelyek mélysége és terjedelme szakmaspecifikusan eltér az általános képzés azonos tantárgyi tartalmaitól.

3.5.1 Fodrász anatómia, élettan tantárgy 54/36 óra

3.5.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A diagnosztizáláshoz, a szakma gyakorlásához szükséges biológiai alapok elsajátítása, az ehhez kapcsolódó anatómiai és élettani ismeretek, összefüggések felismerése

3.5.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Biológia szakos, egyetemi vagy főiskolai végzettségű tanár

A tantárgy témakörei

3.5.1.6.1 Biokémia

Víz

- A víz szerepe a hőszabályozásban
- A víz szerepe a hőtárolásban
- A víz mint építőanyag
- A víz mint oldószer
- A víz mint szállítóközeg
- A víz mint reakciópartner

- Hidratáció, ozmózis, diffúzió Ásványi sók
- nyomelemek, ultranyomelemek, NaCl, NaHCO₃, CaCO₃, K, Ca, Mg, Fe, Cu, Se jelentősége Szénhidrátok
- mono-, di- és poliszacharidok, glükóz, fruktóz, szacharóz, laktóz, cellulóz, keményítő, glikogén, cukorszerű szénhidrátok, nem cukorszerű szénhidrátok, glikémiás index, ballasztanyag, növényi rost, glükózaminoglikánok, proteoglikánok
- Aminosavak, fehérjék Amino- és karboxil-csoport, peptid, polipeptid, protein, a fehérjék felépítése és feladatai, kiemelten az enzimek és a vázfehérjék – Lipidek és lipoidok
- Glicerín, zsírsavak, gliceridek, telített, telítetlen, zsír, olaj, viasz, szteroidok (koleszterin), foszfolipidek (lecitin), szfingolipidek (ceramidok), terpének Vitaminok
- Hipo-, hiper- és avitaminózis, provitamin, antivitamin, a vitaminok élettani szerepe, szépségeti szerepük, előfordulásuk

3.5.1.6.2 Sejtan

- Sejtek felépítése
- Sejtalkotók, sejtszervecskék: sejthártya, biológiai membránok, foszfolipid, lecitin, membránfehérje, koleszterin, sejtplazma, valódi oldat, kolloid oldat, durva diszperz rendszer, sejtmag, örökítőanyag, DNS, RNS, sejtmagvacska, riboszóma, kis és nagy alegység, fehérjeszintézis, sejtváz, intermedier filamentum, endomembrán sejtalkotók: DER, SER, Golgikészülék, mitokondrium, ATP-szintézis, peroxiszóma, lizoszóma, melanoszóma, sejtkapcsoló struktúrák, dezmoszóma, hemidezmoszóma
- Sejtek működése, sejtanyagcsere
- Transzportfolyamatok: passzív és aktív transzport, diffúzió, ozmózis, facilitált diffúzió, pórustranszport, membránáthelyeződéssel járó transzportfolyamatok (endo- és exocitózis) sejtek szaporodása és halála: számtartó és számfelező sejtosztódás (mitózis, meiózis) aktív és passzív sejthalál (programozott sejthalál, apoptózis és elhalás, nekrozis), sejtciklus, sejtosztódás és sejtciklus szabályozása

3.5.1.6.3 A szőrtüsző és a hajsza felépítése, élettana

- A bőr függelékei, hámmódosulás, szőrtüsző
- Mirigy (glandula), faggyúmirigy, kis és nagy verejtékmirigy
- Szőrtüsző (folliculus pili): kötőszöveti tok, üveghártya, külső és belső gyökérhüvely, (szőrtüsző-kutikula, Huxley-réteg és Henle-réteg), mátrix, szőr-/hajszemölcs (papilla), szőr/hajhagyma, szőr-/hajmerekvítő simaizmocska
- Szőr/haj (pilus, capillus): kéreghártya/kutikula (cuticula), kéregállomány (cortex), velőállomány (medulla), makrofibrillum (fonat), mikrofibrillum (fonal), protofibrillum (előfonal), intermedier filamentum, fibrillum (elemi keratinszál), kortikális sejt, melanin, kett
- További fogalmak: exokrin, endokrin, exoepitheliális, endoepitheliális, ekkrin, merokrin, apokrin, holokrin, diffúzió, exocitózis
- Kis és nagy verejtékmirigy: feromonok, nagy hajlat, savköpeny, NaCl, urea, karbonsavak (pl. tejsav, vajsav)
- Pilosebaceus egység, faggyúmirigy (glandula sebacea): lipid, lipoid, faggyú (sebum), glicerinszterek, szabad zsírsavak, viaszészterek, szkvalán, koleszterin

Llipoid köpeny, bőrfelszíni emulzió, barrier A

hajszál keresztmetszete, vastagsága

A nagyraszokra jellemző hajszáltípusok

A hajszálakban található kémiai kötések: peptidkötés, hidrogénhíd, diszulfidhíd, ionos kötés, hidrofób kölcsönhatás

A hajszálak fodrászati szempontból fontos tulajdonságai: hajszín, rugalmasság, duzzadási képesség, elektrosztatikusság, kapillaritás

A hajváltás folyamata, hajhullások, hajszáلبetegségek, hajszál-rendellenességek

3.5.2 Alkalmazott kémia tantárgy

65/54 óra

3.5.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az alkalmazott kémia tantárgy célja, hogy megalapozza a fodrász anyagismeretét és a szakmai gyakorlat hatékony elsajátítását. Olyan tapasztalati tudáshoz és ebből eredően biztos elméleti ismeretekhez juttassa a tanulót, amellyel képessé válik szakmája felelős és tudatos gyakorlására.

3.5.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kémia szakos tanár, vegyészmérnök pedagógus szakképzettséggel, vegyész pedagógus szakképzettséggel vagy gyógyszerész pedagógus szakképzettséggel

A tantárgy témakörei

3.5.2.6.1 Elemek és szervetlen vegyületek a fodrászatban

- A víz fizikai és kémiai tulajdonságai

A párolgáshő, hőkapacitás jelentőségének tapasztalati megfigyelése, a megfelelő vízhőfok fodrászati jelentősége

A víz mint poláris oldószer – tisztítás vizes oldatokkal

Hidratáció, vízkeménység (állandó és változó keménység); jelentőségük a fodrászatban
Kísérletek kemény és lágy vízzel, a vízlágyítás lehetőségei (pl. ioncsere, vízlágyítók alkalmazása); a kemény víz hajra, bőrre gyakorolt hatásai

A víz disszociációja, a kémhatás és a pH-érték fogalma, a pH jelentősége, indikátorok szerepe és alkalmazása a fodrászatban

A hidrolízis fogalma, fajtái; sók hidrolízisének vizsgálata és értelmezése; fehérjék és észterek hidrolízise, fodrászati jelentősége

- Bázisok a fodrászatban: bázisok, lúgos oldatok jellemzőinek, hatásainak vizsgálata (bőr, haj, lipidek esetén); alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
Ammónia és származékai

Lúgosan hidrolizáló sók, az elszappanosítás vizsgálata, értelmezése; a szappanok tulajdonságainak vizsgálata, értelmezése.

- Savak a fodrászatban: savak, savas oldatok jellemzőinek, hatásainak vizsgálata (bőr, haj, lipidek esetén); alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Oxidálószerke a fodrászatban

A hidrogén-peroxid tulajdonságai, hatásai, alkalmazási lehetőségei

Egyéb peroxovegyületek, pl. nátrium-, kálium- és ammónium-perszulfát a fodrászcikkekben

Bromátok és más oxidálószeres a fodrászcikkekben

- Redukálószeres a fodrászatban; a kén és vegyületei mint redukálószeres
- Tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Fémoxidok és sók a fodrászatban, pl. MgO, TiO₂, ZnO, fém-szulfitok, szulfátok, kloridok, karbonátok, hidrogén-karbonátok, szilikátok, metaszilikátok tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben

3.5.2.6.2 Szerves vegyületek a fodrászatban

- Szerves vegyületek csoportosítása (a szénlánc alakja, kötésrendszere, összetétele szerint), jelölése (a képletek fajtái, jelentése)
- Paraffinok a fodrászatban, pl. propán-bután, folyékony és szilárd paraffinkeverékek, szkvalán; tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Szerves kénvegyületek a fodrászatban, pl. cisztein, cisztin (tiol, diszulfid), ciszteinsav, tioglikolsav, tiotejsav és származékaik, szerves szulfátok; tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Alkoholok a fodrászatban, pl. etanol, izopropil-alkohol, többértékű alkoholok (propilén-glikol, glicerin, cukoralkoholok), zsíralkoholok (lauril-, cetil- és sztearil-alkohol); tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Fenolok, aromás vegyületek a fodrászatban, pl. rezorcin, aromás hidroxil-aminok, aromás diaminok mint az oxidációs színváltoztatás hatóanyagai; tulajdonságaik vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Aldehidek, ketonok, éterek a fodrászatban, pl. a formaldehid, metilén-glikol, aceton, dimetil-éter jellemzőinek megismerése, vizsgálata
- Szénhidrátok a fodrászatban; cukrok és poliszacharidok vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Karbonsavak a fodrászatban, pl. citromsav, borkősav, tejsav, szalicilsav, benzoésav, zsírsavak, olajsavak tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben.
- Észterek, zsírok, olajok, zsírkísérő anyagok a fodrászatban; szerves savak észterei, pl. zsíralkohol-szulfátok; gyümölcsészterek, gliceridek, viaszészterek tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Aminok a fodrászatban, pl. MEA, TEA tulajdonságainak vizsgálata, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben
- Aminosavak, peptidek, fehérjék a fodrászatban; aminosavak (pl. glicin, Na-glutamát, cisztein), fehérjék (pl. keratinok, kollagének, selyem, tojásfehérje, kazein) tulajdonságainak vizsgálata, jelentőségük, alkalmazási lehetőségeik a fodrászatban és a fodrászcikkekben

3.6 Fodrász szakmai képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

1356/1395 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a szakma gyakorlásához szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket tartalmazza, amelyek nélkülözhetetlenek a fodrászati szolgáltatásokhoz, elősegítik, hogy a leendő szakember képes legyen balesetmentesen, pontosan, precízen és kreatívan önálló vagy csapatmunkát végezni.

3.6.1 Hajviselet-történet tantárgy

29/31 óra

3.6.1.1 A tantárgy tanításának fő célja

A fodrász szakmához kapcsolódó divattörténeti korszakok stílusjegyeinek, fogalmainak megismerése, felismerése, hajviseletek, hajdíszek, fejfedők ismerete, stílusjegyei

3.6.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Rajz és vizuális kultúra szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.6.1.6.1 Egyiptom

Kalaszirisz, balzsamkúp, melldíszek

Hatalmi jelképek: kettős korona, parókák, illatszeres tégelyek, ragasztott szakáll, udzsatszem

3.6.1.6.2 Ókori Görögország

Kontyok, Lampaidosz-konty, szakállformák, diadém, petaszosz, khiton, hymation

3.6.1.6.3 Ókori Róma

Tutulusz, aranyifjak, szőkítés, tóga, tunika, stóla

3.6.1.6.4 Bizánc

Abronskorona, zománcdísz, körszakáll, koncentrikus frizura

3.6.1.6.5 Román kor

Apródfrizura, chapelle, gebende

3.6.1.6.6 Gótika

Hennin, diaboló, gótikus turbán (dekadens divat az olaszoknál)

3.6.1.6.7 Reneszánsz

Barettsapka, hódkalap, spanyol bajusz, gretchen-hajviselet

3.6.1.6.8 Barokk, rokokó

Kutyafül-hajviselet, a la Cadenette, Alonge, Fontages

3.6.1.6.9 Klasszicizmus, empire

Titus-, Brutus-hajviselet, női Titusz, arany-ezüst abroncsok, Napóleon-kalap, kürtőkalap, empire konty

3.6.1.6.10 Romantika, biedermeier

Apolló-frizura, oldaloknis biedermeier hajviselet, magas tetejű kürtőkalap (cilinder)

3.6.1.6.11 XX. századi divat

Bubifrizura, Marcell-hullám, Eton-hajviselet, kefehaj

3.6.2 Fodrász szakmai ismeretek tantárgy

183/170 óra

3.6.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

A szakma gyakorlása során alkalmazott technikák, technológiák, munkafolyamatok, valamint az azokhoz tartozó ismeretek, fogalmak és összefüggések elsajátítása

3.6.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Biológia szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.6.2.6.1 Vendégfogadás, vendégkártya

Életvezetési képességek, professzionális megjelenés

Hazai és nemzetközi szakmai versenyek, rendezvények, szaklapok

Hazai és nemzetközi „fodrászlegendák”

Alapvető kommunikációs ismeretek és szabályok a fodrászszalonban:

- Telefonos és szalonetikett
- Kommunikáció az üzletben
- Szituációs gyakorlatok különböző kommunikációs helyzetekre

Vendégtípusok (pl. elegáns, konzervatív, rebellis)

Információkérés a szolgáltatás sajátosságainak figyelembevételével

3.6.2.6.2 A diagnosztizálás fogalma, a rendellenességek felismerése

A diagnosztizálás fogalma, szubjektív és objektív tünetek

A hajás fejbőr, a haj és az arcbőr diagnosztizálása

- Bőrtípusok
- Az elváltozások, rendellenességek csoportosítása, felismerése
- A hajszál felépítése, tulajdonságai, hajszálkárosodások, hajszál-rendellenességek
- A szolgáltatás elvégzését kizáró tényezők

3.6.2.6.3 Hajmosás, hajápolás, vizes és száraz hajformázása

A hajápolás célja

Hajápolás munkafolyamata

A hajmosás célja

A hajmosás eszközei, anyagai

A hajmosás fajtái (egyszerű tisztítómosás, gyógymosás, szárazmosás, gyorsmosás), munkafolyamata

Egyéb hajápoló anyagok

- Azonnal hatók
- Fokozatosan hatók
- Kúraszerűen hatók

Szeszbedörzsölés

Fejmasszázs

Vegyszeres műveletek előtti és vegyszeres műveletek utáni hajmosás

Színstabilizáló, szerkezetkiegyenlítő ápolók alkalmazása a vegyszeres műveletek befejezéseként

A fodrászatban kezelhető hajasfejbőr-problémákra speciális hatóanyag-tartalmú termékek alkalmazása: korpás, zsíros, száraz fejbőr és haj esetében stb.

Vizes haj formázása

Főnhullám

Száraz haj formázása különböző technológiákkal

3.6.2.6.4 A haj tartós formaváltoztatása

A hideg tartós hullámosítás/dauer története

A HTH eszközei, az eszközök fertőtlenítése

A HTH anyagai

A hullámosítószeres összetevői, hullámosítókészítmények

A fixálószeres összetétele, felhasználási formái

Kémiai folyamatok a HTH során (a keratin szerkezete, kötése)

Hullámosítószeres tárolása, baleset- és munkavédelmi ismeretek

A HTH munkafolyamata (első dauer, tödauer, részdauer, hajkiegyenesítés)

- Diagnosztizálás
- Kezelési terv készítése
- Helyes eszközválasztás (bontófésű – 7½ Matador –, stílfésű, átmérőben és hosszúságban különböző műanyag dauercsavarók, dauertűk, dauerpapír, vizező)
- A csavarók tulajdonságainak ismerete és alkalmazásuk (pl. papilotten, piskóta stb.) – A csavarási technikák ismerete (lapos, spirálcsavarás, ikercsavarás, kétrétegű csavarás, egyéb csavarási technikák)
- A csavarási formák ismerete, alkalmazási lehetőségeik (hagyományos, formadauer, tő- és utándauer, részdauer, spiráldauer stb.)
 - Hullámosító felvitele
 - Hatóidő, hőhatás
 - Közömbösítés
 - A fixálás munkafolyamata
 - Utókezelés
 - Frizurakészítés

Volumennövelővel történő formaváltoztatás (volumennövelő folyadékok, fixálók ismerete, alkalmazása és hatásmechanizmusa, sajátosságai)

A volumennövelővel történő formaváltoztatás munkafolyamata

Hajkiegyenesítő folyadékok, fixálók ismerete, alkalmazása és hatásmechanizmusa, sajátosságai

A hajkiegyenesítővel történő formaváltoztatás munkafolyamata

A keratinos hajkiegyenesítővel történő formaváltoztatás anyagainak ismerete, alkalmazási lehetősége, munkafolyamata, sajátossága

A hibák felismerése, korrigálása

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

3.6.2.6.5 Hajfestés, hajszínezés

Szintan (színelmélet, színek fajtái, színekör, színkeverés)

A szintan fodrászipari jelentősége

A színkeverés szabályai

Szín- és anyagszerkezet, színkezelés

A haj színe (eumelanin és feomelanin)

Hajfestő anyagok és csoportosításuk

Az oxidációs hajfesték összetétele

Az oxidációs hajfestés során bekövetkező kémiai változások, hatásmechanizmus

Színskála (színmélység, színirány)

A hajfestés munkafolyamata (elsőfestés, utánfestés, területfestés, választék- és kontúrfestés)

Bőrpróba

Ősz haj festése, őszfedő képesség

A hajfestés különböző esetei

A festés közben felmerülő problémák és azok korrigálása

Hajfestés és HTH egy technológiai folyamatban

A haj színezése

A színezők csoportosítása

Ideiglenes, féltartós és tartós színezők összehasonlítása (egyezőségek, különbségek)

Színezőanyagok

A természetes hajszínváltoztatás hatóanyagai: a növényi eredetű hajszínváltoztatás hatóanyagai és azok működése (kémiai: oxidáció, fizikai: adszorpció), alkalmazásuk lehetőségei, szabályai

Fizikai hajszínezők fajtái, összetételük és működésük

Kémiai hajszínezők fajtái, hatásmechanizmusa

A hidrogén-peroxid koncentrációjának meghatározása

A féltartós hajszínezés munkafolyamatának ismerete

Férfihajszínezők alkalmazási lehetőségei

Ősz haj színezése

Divathajszínek színezése

Extraszőke hajszínek színezése, pasztellizálás

Extravörös hajszínek színezése

Extrém színek és formák színezése

Sötétebbre színezés

A hibák felismerése és kijavítása

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

3.6.2.6.6 Színelvonás, szőkítés

A szőkítés története

A szőkítés anyagai, eszközei

A szőkítőszer hatása a haj szerkezetére

A szőkítőszer összetétele, fajtái

A szőkítés során lezajló kémiai folyamatok

Szőkítési alap

Az oxidálószer töménysége, a hőmérséklet és a hatóidő összefüggései

Veszélyek a szőkítés során

A szőkítés munkafolyamata (első szőkítés, után- vagy többszőkítés)

Előszőkítés vagy alapozás

Szőkítés utáni színkorrekció

A hibák felismerése és kijavítása

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

A szőkítőkészítmény egyéb felhasználási lehetőségei

3.6.2.6.7 Melírozás

A melírozás fogalma, szempontjai

A melírozás különböző technikái és technológiái (lapmelír, fűzött lapmelír, sapkás melír, fésűs melír, shoeshine/„cipőfényező” stb.) A melírozás fajtái, munkafolyamata

Melírozás és hajfestés egy munkafolyamatban

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

3.6.2.6.8 Borotválás, férfiarcápolás, arcszőrzetformázás

A borotváláshoz szükséges eszközök és anyagok

Borotvafogások

A borotválás munkafolyamata

Klasszikus és modern bajusz- és szakállformák

Az arcszőrzet formázása

Az arcszőrzet festése és színezése

3.6.2.6.9 Férfihajvágás

A hajvágás célja, feladata

A hajvágás anyagai és eszközei

A fej területi felosztása, leválasztások, kiemelési szögek

Vágástechnikák (tompá vágás, átmenetvágás/stuccolás, pontvágás, mélypontvágás, csipkedés, „szabad kéz” technika, csúsztatás stb.)

Hajkörvonal, homlok-, fül- és oldalfazonok, nyakfazonok

Frizuratervezés

A hajvágás munkafolyamata

Férfi klasszikus és divatfrizurák

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

3.6.2.6.10 Női hajvágás

A hajvágás anyagai és eszközei

A fej területi felosztása, leválasztások, kiemelési szögek

Vágástechnikák (tompa vágás, stuccolás, pontvágás, mélypontvágás, csipkedés, „szabad kéz” technika, csúsztatás stb.)

Hajkörvonal, homlok-, fül- és oldalfazonok, nyakfazonok

Frizuratervezés

Arcformák, fejformák

Előnytelennek vélt adottságok és a testalkat korrigálása frizura segítségével

Női alaphajvágások

Egyhossz kompakt hajvágás munkafolyamata

Lépcsőzetes hajvágás munkafolyamata

Uniform hajvágás munkafolyamata

Fentről lefelé hosszabbodó hajvágás munkafolyamata

Trendek, irányzatok

A női divathajvágás és -szárítás munkafolyamata

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

3.6.2.6.11 Alkalmifrizura-készítés

Frizuratervezés

Díszítési lehetőségek (póthajtincs, különböző díszek, épített konty stb.)

A női alkalmifrizura-készítés munkafolyamata

Trendek, divatirányzatok, technikák, technológiák

Hajhosszabbítási eljárások (csomózás, hőillesztés stb.)

Ismétlés

Írásbeli vizsgára való felkészülés tesztek segítségével, gyakorlás

3.6.3 Anyagismeret tantárgy

184/170 óra

3.6.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A fodrászatban alkalmazott kozmetikai cikkek, fertőtlenítőszeres, egyéb anyagok professzionális felhasználáshoz szükséges kompetenciák megszerzése. Beleértve ebbe az ezek okozta jellegzetes ártalmakat is. Az anyagismeret tantárgy fontos feladata, hogy a tanuló megértse az általa nyújtott szolgáltatás során bekövetkező anyagváltozások lényegét, ezáltal képessé váljon az egészséget nem veszélyeztető, biztonságos vegyszeres munkavégzésre és a vendég szakszerű tájékoztatására egyaránt.

3.6.3.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Kémia szakos tanár, vegyészmérnök pedagógus szakképzettséggel, vegyész pedagógus szakképzettséggel vagy gyógyszerész pedagógus szakképzettséggel

A tantárgy témakörei

3.6.3.6.1 Fodrászati általános anyagismeret

Higiénia a fodrászatban, fertőtlenítés

- A fertőzés és a fertőtlenítés fogalma – A fertőtlenítő hatás fokozatai
- A fertőtlenítő eljárások csoportosítása
- A fertőtlenítőszeres csoportosítása alkalmazási terület és hatásmechanizmus szerint, továbbá jellemzésük A víz a fodrásziparban
- A víz mint oldószer, kémhatás, pH
- Vízkeménység – a vízlágyítás lehetőségei a gyakorlatban
- A víz alkalmazása a szépészetben (természetes és mesterséges vizek)

Eszközök és szerszámok anyagai

- A fodrászatban alkalmazott fémek jellemzői
- Korrózió, korrózióvédelem a szépészetben
- Természetes és mesterséges eredetű műanyagok szépészeti alkalmazása és jellemzőik
- Természetes eredetű anyagok fodrászati alkalmazása és jellemzőik

A kozmetikumok összetétele: alapanyagok, vivőszerek, hatóanyagok, segédanyagok

- Az INCI alkalmazása a gyakorlatban

3.6.3.6.2 Hajmosás, hajápolás, vizes és száraz haj formázása

A haj kémiai felépítése (fehérjék, lipidek, színezőanyagok, ásványi anyagok) és a víz szerepe

A hajmosás anyagai

- A víz mint oldószer, kémhatás, pH, vízkeménység, a vízlágyítás lehetőségei a gyakorlatban
- Hajmosó anyagok (tenzidek, a folyékony, a szilárd és a porsamponok anyagai, gyógyhatású anyagok) A hajápolás anyagai
- Hajápoló hatóanyagok
- Hajápoló készítmények

Finish termékek fajtái és jellemzésük

Hajrögzítők anyagai és jellemzésük

A hajkozmetikumok összetétele (alapanyagok, vivőszerek, hatóanyagok, segédanyagok)

- Az INCI alkalmazása a gyakorlatban

3.6.3.6.3 A haj tartós formaváltoztatása

Aminosavak, fehérjék, a haj szerkezete, kötések a hajban

A tartós formaváltoztatás lehetőségei, a készítmények típusai

A HTH-kor lejátszódó kémiai folyamatok, változások a hajszáliban

A tartós hullámosítás anyagai, biztonságos és szakszerű alkalmazásuk szabályai

A HTH-vizek fajtái, összetételük, hatásuk (redukálószer, tenzid, pH-szabályozó, vivőszerek, segédanyagok, egyéb összetevők, pl. hajvédő, -ápoló anyagok)

A korszerű oxidálóanyagok összetétele, hatása (oxidálószer, szerves savak, habképzők, védőanyagok, segédanyagok)

Előkezelők, utókezelők összetétele, hatásai

Volumennövelő készítmények összetétele és hatásai, a biztonságos alkalmazás szabályai

A tartós hajkiegyenesítés anyagai (lúgos, tioglikolátos, keratinos, szilikonos, guanidines), hatásai a hajszálra, biztonságos és szakszerű alkalmazásuk szabályai

A vegyszerek szakszerű használatának és tárolásának szabályai a fodrászatban

3.6.3.6.4 Hajfestés, hajszínezés

A színezőanyagok fogalma, csoportosítása (színezék, pigment, természetes, mesterséges), alkalmazásuk a fodrászatban

A hajfestékek, hajszínezők csoportjai, összetételük, működési elvük, hatásai A hajfestés, -színezés módjai:

- A fizikai, kémiai színmódosítás elve, anyagai
- Az ideiglenes (temporary), a féltartós (semi-/demi-permanent) hajszínezők és a tartós hajfestékek működési elve, anyagai
- A természetes és mesterséges hajszínezők, hajfestékek anyagai, működésük, használatuk szabályai

A fizikai hajszínezők fajtái, összetételük és működésük

Oxidációs hajfestékek és kémiai (oxidációs) hajszínezők; természetes hajszínváltoztató anyagok összetétele, működése, hatásai: oxidációs színezőanyagok (PPD, PTD és alternatívái), kapcsolómolekulák (pl. többértékű fenolok, aminofenolok stb.), indofestékek, direkt színezékek, pH-szabályozó anyagok (ammónium-hidroxid, aminok), felületaktív anyagok, vivőszerek, segédanyagok, egyéb (pl. ápoló) anyagok; az oxidálószer összetétele, hatásai

A hajszínváltozás, -változtatás különleges esetei: a nehézfémek (pl. a vendég által alkalmazott ezüstkolloid) festést, szőkítést befolyásoló hatásai; fokozatosan ható hajszínváltoztató készítmények

Kontúrkrémek, festékeltávolítók anyagai, működése

3.6.3.6.5 Színelvonás, szőkítés

A hajszíntelenítők (dekolorálók) és a szőkítőkészítmények típusai, alkalmazási, tárolási szabályaik

A hajszíntelenítő készítmények típusai, összetételük, hatásai: szőkítőporok (perszulfátok, pH-szabályozók, tenzid, sűrítőanyagok, egyéb összetevők: pl. védőanyagok, hamvasító színezékek), szőkítőkrémek (oxidálószer, pH-szabályozó, stabilizátor, tenzid, vivőszerek, segédanyagok, egyéb összetevők), egyéb szőkítőkészítmények (pl. szőkítőpermetek)

3.6.3.6.6 Melírozás

A melírozás speciális anyagai, készítményei (a melírporok összetétele, hatásai)

Melírozófestékek, speciális (sűrítő) adalékok melírozáshoz

A melírfóliák anyagai

3.6.3.6.7 A borotválás anyagai, eszközei, vérzéscsillapítás

A fertőtlenítés és anyagai borotválás során

A fertőtlenítőhatás szükséges fokozatai borotváláskor

Fertőtlenítőeljárások csoportosítása

Fertőtlenítőszeres csoportosítása alkalmazási terület (bőr-, eszköz-, felület-, higiénés kéz-, textil-, helyiségfertőtlenítők), hatás/hatásspektrum szerint, valamint jellemzésük – konkrét fertőtlenítőszeres és hatóanyagai, alkalmazásuk, tárolásuk szabályai

A vérzéscsillapítás anyagai (véralvadást elősegítő anyagok), hatásuk, jellemzőik

Összehúzó anyagok

A borotválás anyagai

Borotvaszappanok, borotvakrémek, borotvahabok, borotvagélek és anyagai

Alkoholok (alkoholok és származékaik: az alkoholok jellemzése, az etanol élettani hatása, bőrre gyakorolt hatása, alkalmazása a fodrászatban; a többértékű alkoholok képviselői, bőrre gyakorolt hatásuk, alkalmazásuk; a zsíralkoholok képviselői, bőrre gyakorolt hatásuk, alkalmazásuk a szépségben) és alkoholtartalmú készítmények (arcvizek, arcszeszek, pl. preshave, after shave)

Borotválás utáni balzsamok, alkoholmentes készítmények

Irritáció- és gyulladáscsökkentő hatóanyagok

Bajusz- és szakállápoló készítmények (samponok, olajok, waxok)

Illatosítók csoportosítása (természetes, mesterséges), hatásaik, fontosabb képviselőik

Férfibőrápoló készítmények, hidratálók, anti-aging hatóanyagok

Konzerválószeres és anyagai (avasodást gátlók, penészedést gátlók, erjedést és rothadást gátlók)

Púdereket, hintőporok csoportosítása, alapanyagai, felhasználásuk

3.6.3.6.8 Hajpakolók, hajformázás

Ápoló- és védőkészítményes termékcsoporthat, működési elvük

Ápolóanyagok a haj és a fejbőr kezeléséhez, fajtáik és jellemzésük (fejbőrt tápláló, regeneráló, hidratáló, szborrea elleni, korpásodás elleni, hajhullást csökkentő, hajnövekedést fokozó, gyulladáscsökkentő, viszketéscsillapító hatóanyagok, készítmények)

A hajszálat ápoló, védő készítményes és hatóanyagai (hővédők, fényvédők, hajvégápolók), a haj szerkezetjavításának lehetőségei, anyagai

Gyorszáritó készítményes anyagai, működése

Hajrögzítők, finish termékek

Hajrögzítő anyagai és jellemzésük (nyákanyagok, hajrögzítő készítményes: oldatok, gélek, habok, aeroszolok, hajlakkok, waxok és egyéb készítményes) Finish termékek egyéb fajtái és jellemzésük

3.6.3.6.9 Anyagismeret összefoglalás

A fodrászatban alkalmazott kozmetikai cikkek összetétele; alap-, segéd- és hatóanyagok; az INCI alkalmazása felhasználói szinten

A fodrászatban alkalmazott kozmetikai termékek csoportosítása felhasználás szerint: – Hajkezelő és hajápoló termékek (színezők, festékek, színelvonók; hullámosítók, kiegyenesítők,

fixálók, tartós hullámhoz használandó termékek; tisztítók [sampon, porsampon]; kondicionálók, táplálók, védők, erősítők [lotion, krém, hab, olaj, maszk, „plex” stb.]; finish termékek)

- Borotválkozótermékek (krém, hab, lotion stb.); az egyes termékcsoportok tipikus alapanyagai és hatóanyagcsoportjai
- A kozmetikai termékek segédanyagainak csoportjai (pl. tartósító-, színező-, illatosítóanyagok, konzisztenciaszabályozók)

A fodrászatban alkalmazott készítmények összetételének felhasználói szintű elemzése az INCI szerint, tipikus összetevők, terméktípusok felismerése

Hajápoló szerek hatóanyagai, csoportosításuk (fejbőrön keresztül felszívódva ható anyagok; hajszálon, hajszámban ható anyagok; eredet szerinti csoportosítás: természetes és mesterséges)

Hajápoló hatóanyagok és fajtáik (gyógynövénykivonatok, enzimek, hormonok, vitaminok, szervkivonatok, algák, szerkezetjavító, tömegnövelő anyagok, kötésvédő anyagok [aminosavak, fehérjék, szénhidrátok, mesterséges polimerek, kationos ápolóanyagok stb.], védőanyagok [olajok, viaszok, szilikonok, UV-szűrő anyagok]

Különleges regeneráló hatóanyagok (Repair Complex, összejtes készítmények, peptidek); hajhullás és ősülés ellen ható speciális készítmények hatóanyagai és hatásai

Hajrögzítők (oldatok, gélek, habok, aeroszolok, hajlakkok, waxok és egyéb készítmények)

Hajolajok, hajfényfokozó, hővédő és hajvégápoló készítmények (paraffinok, szilikonok; az illékony és nem illékony, valamint reaktív és nem reaktív szilikonok fodrászati jelentősége)

Finish termékek fajtái, jellegzetes összetevői és hatásai

3.6.4 Fodrász szakmai gyakorlat tantárgy

960/1024 óra

3.6.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A fodrász szakmához tartozó szolgáltatások, technikák, technológiák, munkafolyamatok elsajátítása, készségszintre emelése, felkészítés a balesetmentes, önálló, kreatív, pontos, precíz munkavégzésre. Az udvarias viselkedés normáinak megtanítása.

3.6.4.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Szakmai végzettség, mestervizsga és pedagógiai vagy szakoktatói végzettség

A tantárgy témakörei

3.6.4.6.1 Vendégfogadás, vendégkártya

Munka- és balesetvédelem, munkaruha, védőfelszerelés, hulladékkezelés

A munkanapló vezetésének szabályai

Elsősegélynyújtás, személyes higiénia és az üzlet higiéniaja

Fertőtlenítés (eszköz-, helyiség-, felület-, bőr- és textíliafertőtlenítés)

A különböző munkafolyamatokhoz szükséges eszközök megismerése

Vendégfogadás, vendégkártya

Vendégfogadás (a szolgáltatás előtti kommunikáció, a vendég betérítése a szolgáltatáshoz, a környezet előkészítése a zavartalan munkavégzéshez)

Etikai kódex a fodrászatban

A hatáskör és a hatáskörtúllépés veszélyei

Kommunikáció és szolgáltatásetika

Alapvető kommunikációs ismeretek és szabályok a fodrászszalonban (telefonos és szalonetikett, kommunikáció az üzletben), szituációs gyakorlatok különböző kommunikációs helyzetekre Vendégtípusok

Információkérés a szolgáltatás sajátosságainak figyelembevételével

3.6.4.6.2 Diagnosztizálás, rendellenességek

Információkérés, a vendég kívánsága

A diagnosztizáláshoz használt eszközök (fésű, hajvastagságmérő, hajvizsgáló kamera) alkalmazása a diagnosztizálás során

A diagnosztizálás technológiai (szemrevételezéssel, tapintással, kikérdezéssel, hajvastagságmérővel, hajvizsgáló kamera segítségével)

A hajás fejbőr állapotának felmérése, elváltozásai, problémái, ezek rögzítése a vendégkártyán

A szolgáltatás elvégzését kizáró tényezők

A haj keresztmetszetének, vastagságának, egyéb tulajdonságainak vizsgálata a szolgáltatás elvégzése szempontjából

A haj szerkezetének, előéletének a szolgáltatást meghatározó szempontjai

3.6.4.6.3 Hajmosás, hajápolás, vizes és száraz hajformázás

Hajmosás

- Információkérés
- Diagnosztizálás
- Munkatervezés
- Eszközfertőtlenítés
- Baleset- és munkavédelmi ismeretek
- A vendég betérítése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon
- Termékválasztás: a szükséges sampon, balzsam, ápolószer kiválasztása a diagnózis alapján
- A munkafolyamat, a technológia meghatározása
- A hajmosótál beállítása a vendég számára
- A víz hőfokának beállítása
- A tisztító hajmosás, majd a második hajmosás elvégzése
- Fejmasszírozás alkalmazása (nyugtató, élénkítő stb.)
- A haj és a fejbőr ápolása (balzsamok, pakolók, maszkok segítségével)
- A problémás eseteknél az alkalmazott termékek meghatározása
- A problémás fejbőr kezelése (korpás, zsíros, száraz fejbőr és haj esetében stb.) – Vegyszeres műveletek után a szükséges sampon meghatározása és a vegyszeres munkához a haj mosása

- Színstabilizáló, szerkezetkiegyenlítő ápolók alkalmazása a vegyszeres műveletek befejezéseként
- A munkafolyamat komplex gyakoroltatása
- A hibák felismerése és kijavítása Vizes és száraz haj formázása
- Marcell-vízhullám kialakítása babafejen
- Helyes eszközválasztás
- A művelethez megfelelő hajhosszal és mennyiséggel rendelkező babafej, tartóval
- Marcell-fésű, hullámcsipesz, csipesz, vizező, fixálótermék
- A hullám irányának, formájának meghatározása
- Választékkészítés
- Kezdőhullám kialakítása: mindig hátrafelé indul a hullám
- Hullámvölgy, hullámél kialakítása, összekötése: kétujjnyi széles, max. 4 cm távolság alakuljon ki a két hullámél között
- A fennmaradó hajkontúrok esztétikus kialakítása, tincsezése
- A hibák felismerése és kijavítása

Berakás, gyűrűzés

Helyes eszközválasztás (bontófésű – 7½ Matador –, stílfésű, különböző átmérőjű és hosszúságú műanyag berakócsavarók, berakócsipeszek, hajkefék, berakótűk, hajtűk, hajrögzítők, lekötőháló, hajlakk, hajfényolaj stb.)

- A csavarók, csipeszek helyes és szükséges elhelyezése
- A hibák felismerése és kijavítása, korrigálása

Száraz haj formázása, a fizikai formaváltoztatás eszközei

- Technológiai ismeretek elsajátítása (lapos csavarás, spirálcavarás, krepp stb.) – Főnhullám
- Hajszárítóval, kézzel, különböző fésűk, kefék segítségével történő hajformázás (soros, egyoldalú kefe)

3.6.4.6.4 A haj tartós formaváltoztatása

Dauercsavarás egész fejen (babafejen, vegyszer használata nélkül)

- Munkatervezés
- Eszközfertőtlenítés
- Baleset- és munkavédelmi ismeretek
- Helyes eszközválasztás (bontófésű – 7½ Matador –, stílfésű, átmérőben és hosszúságban különböző műanyag dauercsavarók, dauertűk, dauerpapír, vizező)
- Csavarási technikák (lapos csavarás, spirálcavarás, ikercsavarás, kétrétegű csavarás, egyéb csavarási technikák) ismerete
- Különböző csavarók tulajdonságainak ismerete és alkalmazása (pl. papilotten, piskóta stb.)
- Különböző csavarási formák ismerete, alkalmazási lehetőségei (hagyományos, formadauer, tő- és utándauer, részdauer, spiráldauer stb.)
- A komplex művelet gyakoroltatása
- A hibák felismerése, kijavítása

Hideg tartós hullámosítás, vegyszer használatával (dauercsavarás egész fejen – babafejen)

- Információkérés
- Diagnosztizálás
- Munkatervezés
- Eszközfertőtlenítés
- Baleset- és munkavédelmi ismeretek
- A vendég betérése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon
- Helyes eszközválasztás (bontófésű – 7½ Matador-, stílfésű, átmérőben és hosszúságban különböző műanyag dauercsavarók, dauertűk, dauerpapír, vizező)
- Csavarási technikák (lapos csavarás, spirálcavarás, egyéb csavarási technikák) ismerete
- Különböző csavarók tulajdonságainak ismerete és alkalmazása
- Különböző csavarási formák ismerete, alkalmazási lehetőségei (hagyományos, formadauer, tő- és utándauer, részdauer, spiráldauer stb.)
- HTH-vizek, -fixálók ismerete, alkalmazása és hatásmechanizmusa – A HTH munkafolyamata
- A fejterület felosztása a tervezett csavarási irányokat figyelembe véve
- A dauercsavarók felcsavarása a tervezett frizuraforma szerint
- A dauercsavarásnál szükséges felválasztás meghatározása, a csavarók átmérőjét és hosszát figyelembe véve
- A dauerpapír helyes alkalmazása a pipamentes csavarás érdekében
- A hajtincs helyes csavarási szöge 100–110 fok a koponya érintőjéhez viszonyítva – Tiszta csavarás (leválasztások, feszesség, hajvég)
- A dauertűk szükséges és helyes alkalmazása a feszes csavarás megtartása végett A tő- és az utándauer munkafolyamatának ismerete, sajátossága, fontossága, szerepe, bemutatása
- Volumennövelővel történő formaváltoztatás
- Volumennövelő folyadékok, fixálók ismerete, alkalmazásuk, hatásmechanizmusuk, sajátosságaik
- A volumennövelővel történő formaváltoztatás munkafolyamata (lásd fent)

Hajkiegyenesítővel történő formaváltoztatás

- A hajkiegyenesítő folyadékok, fixálók ismerete, alkalmazása és hatásmechanizmusa, sajátossága
- A hajkiegyenesítővel történő formaváltoztatás munkafolyamata (lásd fent)

A dauercsavarás gyakoroltatása egész fejen, babafejen

A hibák felismerése és kijavítása

A dauercsavarás egész fejen, babafejen; vizsgaidőre való begyakoroltatása

3.6.4.6.5 Hajfestés, hajszínezés A
színelmélet, a színek ismerete

Színskála, színmélység, színirány, mixton

Oxidációs hajfestékekkel történő tartós hajszínváltoztatás

Információkérés

Diagnosztizálás

Munkatervezés

Eszközfertőtlenítés

Baleset- és munkavédelmi ismeretek

Bőrpróba

A vendég beterítése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon

Az alapszín, a kívánt szín meghatározása, a felvilágosítás foka

Az oxidációs hajfestések ismerete, hatásmechanizmusa

A hidrogén-peroxid koncentrációjának meghatározása

Helyes eszközmeghatározás (fémeszköz nem használható; bontófésű, stílfésű, fésűs festőecset, festőecsetek, festőtálak, mérleg, mérőhenger, műanyag csipeszek, védőfelszerelések, védőeszközök stb.)

Az első festés munkafolyamatának ismerete, meghatározása

Az őszülés fokának meghatározása, szerepe

Ősz haj festése 100% fedéssel, előpigmentálás

A festékkerék összeállítása a diagnózisnak megfelelően (az oxidáló hajfesték és az oxidálószer keverési arányának [1+1, 1+1½ stb.] meghatározása mennyiség és erősség %, vol. tekintetében, festőkönyvbe történő regisztrálása; precíz mérés mérleggel, mérőhengerrel)

A fej területi felosztása, festékfelvitel

A hatóidők helyes meghatározása a hajhossz és fejterület tekintetében, ellenőrzés

Hőhatás alkalmazása, ellenőrzése

A hatóidőt követő emulgeálás, színfelfrissítés

A festés befejező művelete, hajmosás, hajápolás

A tő- és utánfestés munkafolyamatának ismerete, meghatározása

Emulgeálás, színfelfrissítés

Divathajszínek festése

Extraszöke hajszínek festése, pasztellizálás

Extravörös hajszínek festése

Világosabbra festés

Sötétebbre festés

A munkafolyamat komplex gyakoroltatása

A hibák felismerése és kijavítása

A hajfestés műveletének vizsgaidőre való begyakoroltatása

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

Kémiai hajszínezők ismerete, hatásmechanizmusa

A hidrogén-peroxid koncentrációjának meghatározása

Helyes eszközmeghatározás (fémeszköz nem használható; bontófésű, stílfésű, fésűs festőecset, festőecsetek, festőtálak, mérleg, mérőhenger, műanyag csipeszek, védőfelszerelések, védőeszközök stb.)

Féltartós hajszínezés munkafolyamatának ismerete, meghatározása

Az őszülés fokának meghatározása, szerepe

Az oxidációs színezők színváltoztatási lehetőségeinek meghatározása, alkalmazása az ősz haj fedése és a felvilágosítás tekintetében

A színezőkeverék összeállítása a diagnózisnak megfelelően (az oxidáló hajfesték és az oxidálószer keverési arányának [1+1, 1+1½ stb.] meghatározása, mennyiség és erősség %, vol. tekintetében, festőkönyvbe történő regisztrálása; precíz mérés mérleggel, mérőhengerrel)

Hajmosás

A fej területi felosztása, festékfelvitel

A hatóidők helyes meghatározása a hajhossz és fejterület tekintetében, ellenőrzés

A hőhatás alkalmazása, ellenőrzése

A hatóidőt követő emulgeálás, színfelfrissítés

A festés befejező művelete, hajmosás, hajápolás,

A tő- és utánszínezés munkafolyamatának ismerete, meghatározása

Emulgeálás, színfelfrissítés

Az ősz haj színezése

Divathajszínek színezése

Extraszőke hajszínek színezése

Extravörös hajszínek színezése

Extrém színek és formák színezése

Sötétebbre színezés

A munkafolyamat komplex gyakoroltatása

A hibák felismerése és kijavítása

A hajfestés műveletének vizsgaidőre való begyakoroltatása

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

Fizikai hajszínezés

A fizikai hajszínezők ismerete, hatásmechanizmusa

Helyes eszközmeghatározás (fémeszköz nem használható; bontófésű, stílfésű, fésűs festőecset, festőecsetek, festőtálak, mérleg, mérőhenger, műanyag csipeszek, védőfelszerelések, védőeszközök stb.)

Az ideiglenes hajszínezés munkafolyamatának ismerete, meghatározása

Az alaphajszín elkészítése a fizikai színező alkalmazásához

A fej területi felosztása, festékfelvitel

A hatóidők helyes meghatározása a hajhossz és fejterület tekintetében, ellenőrzés A hőhatás alkalmazása, ellenőrzése

A hatóidőt követő emulgeálás, színfelfrissítés

A festés befejező művelete, hajmosás, hajápolás

Az ősz haj színezése

Divathajszínek színezése

Extraszőke hajszínek színezése

Extravörös hajszínek színezése

Extrém színek és formák színezése

Sötétebbre színezés

A munkafolyamat komplex gyakoroltatása

A hibák felismerése és kijavítása

3.6.4.6.6 Színelvonás, szőkítés

Információkérés

Diagnosztizálás

Munkatervezés

Eszközfertőtlenítés

Baleset- és munkavédelmi ismeretek

Vendég betérítése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon

Szőkítőkészítmények ismerete, hatásmechanizmusa

A hidrogén-peroxid koncentrációjának meghatározása

Az alapozás fogalma, a haj szintelenítésének, szőkítésének definíciója Szőkítési alap

Helyes eszközmeghatározás (fémeszköz nem használható; bontófésű, stílfésű, fésűs festőecset, festőecsetek, festőtálak, mérleg, mérőhenger, műanyag csipeszek, védőfelszerelések, védőeszközök stb.)

Az első szőkítés munkafolyamatának ismerete, meghatározása

Bőrpróba

Az ősziülés fokának meghatározása, szerepe

A színképzés sajátosságai a szőkítőkészítményeknél

Szőkítőkeverék összeállítása a diagnózisnak megfelelően (a szőkítőpor, szőkítőkrém stb. és az oxidálószer keverési arányának [1+2, 1+3, „tejfölsűrűség”] meghatározása mennyiség és erősség %, volumen tekintetében, festőkönyvbe történő regisztrálása; precíz mérés mérleggel, mérőhengerrel)

A fej területi felosztása, szőkítőkeverék felvitele

A hatóidők helyes meghatározása a hajhossz és a fejterület tekintetében, ellenőrzés

(Alacsony oxidálószer-származék és hosszú hatóidő)

Hőhatás alkalmazása, ellenőrzése

A haj túlmelegedésének veszélye, sajátossága

A hőtorlódás sajátossága, veszélye

A hatóidőt követő hajmosás, savas öblítés, közömbösítés, hajápolás

A tő- és utánszőkítés munkafolyamatának ismerete, meghatározása

Szőkítés utáni színképzés (pasztellizálás)

A munkafolyamat komplex gyakoroltatása

A hibák felismerése és kijavítása

A hajfestés műveletének vizsgaidőre való begyakoroltatása

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

3.6.4.6.7 Melírozás

Információkérés

Diagnosztizálás

Munkatervezés

Eszközfertőtlenítés

Baleset- és munkavédelmi ismeretek

A vendég betérítése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon

A melírozás definíciója

A színelmélet és a színek ismerete

Az alapszín és a kívánt szín meghatározása, a felvilágosítás foka

Helyes eszközmeghatározás (bontófésű, stílfésű, fésűs festőecset, festőecsetek, festőtálak, mérleg, mérőhenger, műanyag csipeszek, védőfelszerelések, védőeszközök stb.) A melírozáshoz használható vegyszerek ismerete, tulajdonságai, meghatározása

A hidrogén-peroxid koncentrációjának meghatározása

A melírozáshoz használt keverék összeállítása

A melírozási technikák ismerete, megválasztása, alkalmazása az eszközök kiválasztásával („fóliás”, plasztiklappos technikáknál a felválasztások: cikcakk, fűzött, lap, melírlapát, melírfésű, melírpisztoly, melírsapka, sunshine stb.)

A melírozás technológiájának meghatározása

A kihagyások mértékével változtatható az intenzitás

A frizura tervezésénél meghatározott részek kiemelése, területmelír Egész fejen diffúz melír

A tő utánmelírozása a lenövés függvényében

A hajszál hosszában különválasztott színek

Több eltérő hajszín alkalmazása a váltakozó tincseknél

Hajfestés és melírozás egy technológiai folyamatban, a munkafolyamat ismerete és alkalmazása, vizsgaidőre történő begyakoroltatása

A melírozás munkafolyamatának ismerete és alkalmazása, vizsgaidőre történő begyakoroltatása

3.6.4.6.8 Borotválás, férfiarcpóolás, arcszőrzet formázás

Információkérés

Diagnosztizálás, arcdiagnosztizálás

Munkatervezés

A vendég betérítése a szolgáltatás elvégzéséhez

Eszközfertőtlenítés

Helyes eszközválasztás: a művelethez szükséges eszközök ismerete, használata, előkészítése (félpengés borotva, borotvapenge, borotvahab, borotvakrém, ecset, tál, kis kendő, vérzéscsillapító, fejtámasz)

A borotva balesetmentes használata, borotvafogások elsajátítása

A borotválás munkafolyamata

Helyes habképzés ecsettel

Az arc borotválása a helyes borotvafogások alkalmazásával

Szükség szerint ismételt habképzés

Baleset- és sérülésmentes munkavégzés Bajuszmentes borotválás elvégzése

Szőr- és habmentes arc kialakítása

A borotválás utáni arckezelés, arcszesz, hintőpor stb.

A modell hajának megfésülése borotválás után

A munkafolyamat komplex gyakoroltatása

A hibák felismerése és kijavítása

A borotválás vizsgaidőre való begyakoroltatása

Szakáll- és bajuszformázás

Információkérés

Diagnosztizálás, arc és arcszőrzet diagnosztizálása

Munkatervezés

Eszközfertőtlenítés

A vendég beterítése a szolgáltatás elvégzéséhez

Helyes eszközválasztás: a művelethez szükséges eszközök előkészítése (félpengés borotva, borotvapenge, hajvágó olló, szakállvágó gép alátétekkel, borotvahab, borotvakrém, ecset, tál, kis kendő, vérzéscsillapító, fejtámasz)

Bajusz- és szakállformák meghatározása a történelmi és divatkorok ismeretében

Bajuszformák kialakítása, ritkítása ollóval, borotvával

Szakállformák kialakítása, ritkítása ollóval, borotvával, szakállvágóval Szakáll és

bajusz formázása kefékkel és hajszáritóval

A kialakított formák rögzítése bajuszkötővel, pomádéval stb.

Szakáll, bajusz festése, színezése és szőkítése

3.6.4.6.9 Férfihajvágás

A hajvágás célja, feladata

A hajvágás anyagai és eszközei

A fej területi felosztása, leválasztások, kiemelési szögek

Vágástechnikák (tompá vágás, átmenetvágás/stuccolás, pontvágás, mélypontvágás, csipkedés, „szabad kéz” technika, csúsztatás)

Hajkörvonal, homlok-, fül- és oldalfazonok, nyakfazonok

Információkérés

Diagnosztizálás

Munkatervezés

A vendég beterítése a szolgáltatás elvégzéséhez

Eszközfertőtlenítés

Helyes eszközválasztás, a művelethez szükséges eszközök ismerete, használata, előkészítése (fésűk, hajvágó ollók, hajvágó gép, borotva, nyeső stb.)

Frizuratervezés

A hajvágás munkafolyamata

Férfi klasszikus és divatfrizurák

Tanácsadás otthoni hajápoláshoz

3.6.4.6.10 Női hajvágások

Női alaphajvágások I., II., III., IV.

Információkérés

Diagnosztizálás

Munkatervezés

Eszközfertőtlenítés

Baleset- és munkavédelmi ismeretek

A vendég betérítése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon

Helyes eszközválasztás: a művelethez szükséges eszközök előkészítése (ritka fogú fésű, stuccolófésű, hajvágó fésű, hajvágó olló, nyakszirtkefe, hajvágó kendő, hajvágó csipesz, vizező, vatta, hajszárító szűkítővel, lakk, olaj stb.)

A haj területi felosztása, vezetőpasszé, a leválasztások irányai, kiemelési szögek, a haj körvonala, hajvágási technikák, tompa hajvágási technika

Arcformák, fejformák, koponyaformák

Arcelemek, koponyaformák korrigálása

Frizuratervezés

A női alaphajvágások munkafolyamata

Hajmosás

A meghatározott alaphajvágási forma megtervezése

Az alaphajvágási formának megfelelő területi felosztás az anatómiai pontok és a geometriai ismeretek figyelembevételével

A vezetőpasszé meghatározása

A hajvágás formájának megfelelően alakítja ki a haj külső vonalát (horizontális, előre hosszabbodó, hátra hosszabbodó, uniformizált, fentről lefelé hosszabbodó); a hajvágás formájának megfelelően határozza meg a kiemelési szögeket ($0-22,5^\circ$, -45° , $-67,5^\circ$, -90° vagy $90-180^\circ$)

Folyamatos, ellentétes irányú ellenőrzéssel biztosítja a hajvágás precízségét

A szimmetria folyamatos ellenőrzése

A tükör szükséges használata

Hajszárító segítségével megszáritja a formát a kiemelési szögek és külső élek figyelembevételével, a szükséges kefékkel

A kész formát átfésülve ellenőrzést végez, beállítja a modellt

A komplex művelet gyakoroltatása

A hibák felismerése, kijavítása

A női alaphajvágás (I., II., III. és IV.) és formaszárítás komplex művelet vizsgaidőre való gyakoroltatása Divat női hajvágások

Információkérés

Diagnosztizálás

Munkatervezés

Eszközfertőtlenítés

Baleset- és munkavédelmi ismeretek

A vendég betérítése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon

Helyes eszközválasztás; a művelethez szükséges eszközök előkészítése (hajvágó fésűk, hajvágó ollók, nyakszirtkefe, hajvágó kendő, hajvágó csipeszek, hajszárító, hajsímítók, krepellők, lapos kefék, körkefék, vizező, hajfixáló, lakk, olaj stb.)

Arcformák, fejformák, koponyaformák

Arcelemek, koponyaformák korrigálása

Frizuratervezés

Az adott divatidőszak stílusjegyeinek ismerete, figyelembevétele a frizura tervezésénél

Az előre elkészítendő hajszín kialakítása a forma hangsúlyozása érdekében

A női divatos hajvágás fontosabb szempontjai az oktatás során

A hajvágás kialakítása a fejterületek tudatos leválasztásaival, anatómiai és geometriai pontjaik meghatározásával

A vezetőpasszé helyének, hosszának, kiemelési szögeinek meghatározása

A fej többi területének a vezetőpasszéhoz való viszonyítása

A különböző hajvágó technológiák és technikák adta lehetőségek alkalmazása

A fej területi elkülönítési lehetőségeinek hangsúlyozása, kapcsolat nélküli hajvágás

Az aszimmetria adta lehetőségek alkalmazása a formajegyek kialakításában

Folyamatos ellenőrzés végzése

A kialakított forma hajszáritással való hangsúlyozása

Száraz hajon történő hajvágás alkalmával a hajtömeg megváltoztatásában, a végső forma kialakításában való jártasság bizonyítása; a megjelenés fokozása a száraz hajvágási technológia segítségével

A divatidőszak formaváltoztató eszközeinek (hajsimító, kreppelő stb.) kihasználása

A stílus hangsúlyozása finish termékekkel

A komplex művelet gyakoroltatása

A hibák felismerése, kijavítása

A női divatos hajvágás-száritás komplex művelet vizsgaidőre való gyakoroltatása

3.6.4.6.11 Alkalmifrizura-készítés, hajhosszabbítás

Információkérés

Diagnosztizálás

Munkatervezés

Eszközfertőtlenítés

Baleset- és munkavédelmi ismeretek

A vendég beterítése a szolgáltatás elvégzéséhez szükséges módon

Arcformák, fejformák, koponyaformák

Arcelemek, koponyaformák korrigálása

Frizuratervezés

Az adott divatidőszak stílusjegyeinek ismerete, figyelembevétele a frizura tervezésénél Helyes eszközválasztás (bontófésű – 7½ Matador –, stílfésű, hajkefék, hajtűk, hajcsatok, hajbetétek, pótrészek, póttincsek, díszek, díszek hajból, hajrögzítők, hajsütő vasak, hajsimítók, kreppelők, hajlakk, hajfényolaj, wax, zselé stb.)

A frizura stílus- és formajegyeinek ismerete, meghatározása (konty, alkalmi, koktél, estélyi, extrém stb.)

Az alkalmi frizura készítésének fontosabb szempontjai az oktatás során

A fésülés helyes és szükséges sorrendjének meghatározása

A fésülés során a kialakításhoz szükséges technikák, technológiák alkalmazása
A formajegyek hangsúlyos megjelenéséhez kiegészítők, póthaj, hajbetét, póttincs stb. felhasználása
Hajhosszabbítási eljárások (csomózás, hőillesztés stb.)
Csatok, hajtűk stb. alkalmazása a feltűzés, eltűzés, díszek elhelyezése során
Hajlakk, hajfényolaj stb. tudatos alkalmazása a frizura készítése során
A díszek tudatos tervezése, elkészítése, alkalmazása és használata a kiválasztott és megtervezett frizura formajegyeinek megfelelően
A kész frizurát rögzítse hajlakk, hajfényolaj, zselé, wax stb. segítségével
Sodrással, fonással, szövással kialakított formajegyek tudatos beépítése a munkafolyamat során
Csat, hajtű, kontybetét tudatos beépítése a munkafolyamat során
A tupírozás technikájának tudatos alkalmazása a munkafolyamat során
A feltűzött és szabadon lévő tincsek, hajszakaszok esztétikus és divatos megtervezése és elkészítése
A frizurakészítés során a szükséges simítók, hullámosítók, hajsütő vasak tudatos alkalmazása
A komplex munkafolyamat gyakoroltatása
A hibák felismerése és kijavítása, korrigálása
A konty, az alkalmi, a koktél-, az estélyi, az extrém stb. frizuraművelet vizsgaidőre való begyakoroltatása
A hosszabbítás, hajhosszabbítás anyagai, eszközei, hajhosszabbítási eljárások Gyakorlás a szakmai vizsgára

3.7 Vállalkozói ismeretek és marketing megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma: 85/93 óra
A tanulási terület tartalmi összefoglalója
A tanulók megismerjék a vállalkozási formákat és képesek legyenek vállalkozást létesíteni. Alapvető számítástechnikai készségek, képességek fejlesztése. Ismerjék a számítógép használatának lehetőségeit a szépségszalonn üzemeltetésében.

3.7.1 Vállalkozói ismeretek és marketing tantárgy 56/62 óra

3.7.1.1 A tantárgy tanításának fő célja
A tanulók megismerjék a vállalkozási formákat. Képesek legyenek vállalkozást létesíteni, megteremteni a tárgyi és személyi feltételeket, üzleti tervet készíteni. Képesek legyenek pénzügyi számításokat elvégezni. Tudjanak bizonylatokat kitölteni a vonatkozó szabályoknak megfelelően. Ismerjék a vállalkozásokra jellemző adófajtákat. Tudjanak árat képezni. Ismerjék a szépségiparban használatos szerződéseket.

3.7.1.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Közgazdász tanár

A tantárgy témakörei

3.7.1.6.1 Vállalkozói ismeretek

Vállalkozások a gazdaságban (piac, kereslet, kínálat, verseny, ár, szükségletek, termékek, szolgáltatások)

Munkaerőpiac

Álláskeresés (önéletrajz, motivációs levél, állásinterjú)

A vállalkozások környezete, személyi feltételei

A szépségiparban legjellemzőbb vállalkozási formák

- Egyéni vállalkozás, egyéni cég
- Betéti társaság (bt.)
- Korlátolt felelősségű társaság (kft.)
- Részvénytársaságok (zrt., nyrt.)

Vállalkozási formák létesítése (tevékenységi kör, telephely, székhely, ügyvezető, a vállalkozás vagyona, tulajdoni hányad, nyereség)

A vállalkozás működése

- Üzleti tervezés
- Finanszírozás
- Pályázatok, hitelfelvétel
- Szépségipari vállalkozás jellemző költségei, költségkalkuláció
- Szépségipari vállalkozás jellemző bevételei, bevételkalkuláció
- A szépségiparban alkalmazott árképzés menete
- Az árkalkuláció egyéb lehetséges módszerei
- Likviditás, pénzügyi stabilitás a vállalkozás működése során

Adózási ismeretek – az adó szerepe a gazdaságban –

Adózási alapfogalmak

- Központi adók – áfa, társasági adó, kata, kiva
- A munkabért terhelő adók
- Helyi adók – iparűzési adó
- Egyéb járulékok, hozzájárulások,

illetékek A vállalkozások nyilvántartási

kötelezettsége – Munkaügyi bizonylatok

- Eszközök, anyagok bizonylatai
- Leltározás bizonylatai
- Pénzforgalmi bizonylatok
- Bizonylatok megőrzése, selejtezése
- Reklamáció kezelése, fogyasztóvédelem

Készletgazdálkodás a szépségiparban

- A nyitókészlet meghatározása
- A tárgyi eszközök kiválasztásának szempontjai
- Selejtezés

Dokumentumok a szépségszalonokban

- Megrendelő

- Szállítólevél
- Üzleti levelezés

A szépségipari vállalkozás fejlesztési lehetőségei

A szépségiparban előforduló leggyakoribb szerződések

- Bérleti szerződés –
Adásvételi

szerződés –

- Tanulószerződés
- Munkaszerződés
- Megbízási szerződés
- Vállalkozói szerződés

Banki kapcsolatok – folyószámla, bankkártya

- A paypass fizetés feltételei
- Befektetések, hitelek

A szépségipari vállalkozást segítő szakértők

- Ügyvéd
- Könyvelő
- Területi képviselők
- Grafikus
- Webmester
- A szépségszalokban dolgozó kollégák

3.7.1.6.2 Marketing

A marketing szerepe a szépségszalokban

A marketing alapfogalmai, alapkérdései

Szépségszalok vállalkozások marketingkörnyezete

Marketingmenedzsment

Fogyasztói magatartás

A vásárlási döntést befolyásoló tényezők

Vásárlási döntési folyamat

A piac megismerése – piackutatás

A piac szegmentálása

A célpiac megválasztása

Pozicionálás

Marketingstratégia

Marketingprogramok – marketingmix

Termékpolitika Árpolitika

Értékesítési politika

Kommunikációs politika

- Vásárlásösztönzés
- Közönségkapcsolatok
- Személyes eladás
- Eladáshelyi reklámok

- Reklámok
- Reklámkampány készítése
- Eseménymarketing és rendezvények
- Szolgáltatásmarketing – emberi tényező, fizikai környezet, folyamat

Online marketing –

- Honlap
- Közösségi média
- Blog
- Vlog
- Direkt mail
- Google
- Egyéb online lehetőségek

3.7.2 Alkalmazott számítástechnika tantárgy

29/31 óra

3.7.2.1 A tantárgy tanításának fő célja

Az eddig ismert IKT-eszközök körének bővítése, az alapvető számítástechnikai készségek, képességek fejlesztése, ügyfél- és raktárnyilvántartás vezetése, a szépségszalon üzemeltetésének segítése számítógép használatával.

3.7.2.2 A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások Informatika szakos tanár

A tantárgy témakörei

3.7.2.6.1 Informatikai eszközök a fodrászatban Információ keresése

- Találatok elemzése, értékelése hitelesség szempontjából
- Találatok mentése (szöveg, kép, hang, film stb.)

Adatvédelem, szerzői jog

Kommunikációs eszközök összekapcsolási lehetőségei

- Naptár használata, megosztása
- Kommunikációs eszközök szinkronizálása
- Csoportmunka az interneten E-ügyintézés
- Ügyfélkapu
- Magyar Kereskedelmi és Iparkamara
- Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ)
- Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV)
- Pályázatfigyelő
- Szakmaspecifikus oldalak stb.

3.7.2.6.2 Dokumentálás és nyilvántartás számítógépen

Program felépítése, használata, hozzáférhetősége

Ügyfelek nyilvántartása

Termékek, szolgáltatások nyilvántartása

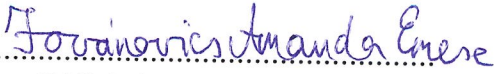
Raktárkészlet nyilvántartása, bizonylatok készítése

Számlázás

Adatvédelem

A Szakmai programot a diákönkormányzat véleményezte.

Siklós, 2024. október 08.


.....
Diákönkormányzat elnök

A Szakmai programot az oktatói testület elfogadta.


.....
Riegl Péter
oktató


.....
Mikola Lajos József
igazgató



Siklós, 2024. október 10.

JÓVÁHAGYÁSI ZÁRADÉK

**A Baranya Vármegyei SZC Garai Miklós Technikum és Szakképző Iskola
Szakmai Programját jóváhagyom:**

Pécs, 2024. október 21.



Rittlinger Zoltán
főigazgató
Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum

A döntéssel egyetértek:

Pécs, 2024. október 21.



Metzger Tibor
kancellár
Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum