



Veszprémi Szakképzési Centrum

**Szent-Györgyi Albert
Technikum és Kollégium**

OM: 203066/014

SZAKMAI PROGRAM



IV. KÉPZÉSI PROGRAM 2.
(Szociális, Egészségügy, Turizmus-vendéglátás,
Élelmiszeripar)

2021-2022



**VESZPRÉMI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM SZENT-GYÖRGYI ALBERT TECHNIKUM
ÉS KOLLÉGIUM**

KÉPZÉSI PROGRAM

| | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Szociális ágazat</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Kisgyermekgondozó, - nevelő</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>5 0922 22 02</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |

KISGYERMEKGONDOZÓ,- NEVELŐ SZAKMA

9-13. és 1/13-2/14. évfolyam

(NAPPALI)

2021.09.01-től

Tantárgy alapú oktatás alkalmazása

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|--|--------------------------------------|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Szociális ágazat</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Kisgyermekgondozó, - nevelő</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>5 0922 22 02</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Szociális ágazati alapoktatás</i> |

2. Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtantervek:

Az Szkt. 11. § (2) bekezdése szerint:

„a képzési és kimeneti követelményeket – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján (a továbbiakban: honlap) teszi közzé.”

<https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

A Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) tartalmát a szakképzés rendszerének átalakításához kapcsolódóan az Szkr. 12. §-a határozza meg.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalmazzák:

- A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírását;
- A szakképzésbe történő belépés feltételeit;
- A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételeket;
- Kimeneti követelményeket;
- Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- Részsakmára vonatkozó előírásokat.

A **programtantervek** tartalmát az Szkr. 13. § (2) bekezdése határozza meg.

A programtantervek az alábbiak szerint épülnek fel:

- A szakma alapadatai;
- A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként;
- A tanulási területek részletes szakmai tartalmának leírása;
- A részsakmák ajánlott szakmai tartalma.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalma, vizsgaleírása, valamint a programtantervek alapján került kidolgozásra a **képzési program**.

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-------|-------|-----------------------------|------------|
| | | Az oktatás évfolyama | | | | | | | Az oktatás összes óraszámja | |
| | | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. | 1/13. | 2/14. | 9-13. | 1/13-2/14. |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam heti óraszámja | | | | | | | Éves óraszám | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 18 | 18 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 64 | 64 | 64 |
| Szociális ágazati alapképzés | Szakmai személyiségfejlesztés | *72 | *72 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 144 | 144 |
| | Pszichológia | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 72 |
| | Egészségügyi ismeretek | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 72 |
| | Elsősegélynyújtási alapismeretek | *36 | *18 | 0 | 0 | 0 | *54 | 0 | 54 | 54 |
| | Társadalomismeret | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 72 |
| | Szociális ismeretek | 18 | 126 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 144 | 144 |
| Gyermekjóléti és gyermekvédelmi ismeretek | A gyermekek védelmének rendszere | 0 | 0 | 0 | 36 | 64 | 0 | 98 | 100 | 98 |
| | A bölcsődei ellátás szervezési feladatai | 0 | 0 | 0 | 54 | 16 | 54 | 16 | 70 | 70 |
| | Otthont nyújtó ellátások | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 54 | 18 | 72 | 72 |
| Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése | Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlatok | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 | 36 | 0 | 36 | 36 |
| | A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában | 0 | 0 | 36 | 0 | 54 | 18 | 72 | 90 | 90 |
| A csecsemő és a | Az egészséges | 0 | 0 | 90 | 0 | 16 | 54 | 52 | 106 | 106 |

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszama évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------------|-----|-----|-----|-----|-------|----------------------------|-------|------------|
| | | Az oktatás évfolyama | | | | | | Az oktatás összes óraszama | | |
| | | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. | 1/13. | 2/14. | 9-13. | 1/13-2/14. |
| kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata | csecsemő és kisgyermek fejlődése | | | | | | | | | |
| | A játéktevékenység fejlődése | 0 | 0 | 0 | 110 | 54 | 110 | 54 | 164 | 164 |
| | A kisgyermek gondozása | 0 | 0 | 0 | 90 | 144 | 90 | 144 | 234 | 234 |
| | A kisgyermek táplálása | 0 | 0 | 72 | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 72 |
| | Beteg gyermek ápolása a bölcsődében | 0 | 0 | 36 | 54 | 16 | 54 | 52 | 106 | 106 |
| Differenciált szakmai ismeretek | Gyógypedagógiai ismeretek | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 0 | 64 | 64 | 64 |
| | Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai | 0 | 0 | 0 | 54 | 96 | 54 | 96 | 150 | 150 |
| | Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában | 0 | 0 | 0 | 72 | 32 | 40 | 64 | 104 | 104 |
| Családpedagógiai ismeretek | Pszichológiai és pedagógiai ismeretek | 0 | 0 | 36 | 0 | 48 | 0 | 84 | 84 | 84 |
| | Családi mentálhigiéné | 0 | 0 | 90 | 18 | 0 | 0 | 108 | 108 | 108 |
| | Családközpontú nevelés a bölcsődében | 0 | 0 | 36 | 18 | 64 | 0 | 118 | 118 | 118 |
| Tanulási terület összórása: | | 252 | 324 | 576 | 506 | 732 | 1212 | 1116 | 2328 | 2328 |

A csoportbontásban tartott órákat *-gal jelöljük meg az óraszámnál.

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú képzés megosztása a duális partnerrel:

| Tantárgy | Éves óraszám | | Ennek megoszlása (óra) | | | |
|--|--------------|-----------|------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| | Elmélet | Gyakorlat | Iskolai | | Duális partnernél | |
| | | | Elmélet | Gyakorlat | Elmélet | Gyakorlat |
| 11. évfolyam | | | | | | |
| Otthont nyújtó ellátások | 54 | 18 | 54 | 18 | 0 | 0 |
| Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlatok | 0 | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában | 18 | 18 | 18 | 18 | 0 | 0 |
| Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése | 72 | 0 | 72 | 0 | 0 | 18 |
| A kisgyermek táplálása | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 | 36 |
| Beteg gyermek ápolása a bölcsődében | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 |
| Pszichológiai és pedagógiai ismeretek | 18 | 18 | 18 | 18 | 0 | 0 |
| Családi mentálhigiéné | 45 | 45 | 45 | 45 | 0 | 0 |
| Családközpontú nevelés a bölcsődében | 18 | 18 | 18 | 18 | 0 | 0 |
| 12. évfolyam | | | | | | |
| A gyermekek védelmének rendszere | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 | 0 |
| A bölcsődei ellátás szervezési feladatai | 0 | 54 | 0 | 18 | 0 | 36 |
| A játéktevékenység fejlődése | 72 | 36 | 72 | 0 | 0 | 36 |
| A kisgyermek gondozása | 36 | 54 | 36 | 0 | 0 | 54 |
| Beteg gyermek ápolása a bölcsődében | 0 | 54 | 0 | 36 | 0 | 18 |
| Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai | 0 | 54 | 0 | 18 | 0 | 36 |
| Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában | 0 | 72 | 0 | 36 | 0 | 36 |
| Családi mentálhigiéné | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 18 |
| Családközpontú nevelés a bölcsődében | 0 | 18 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 13. évfolyam | | | | | | |
| Munkavállalói idegen nyelv | 64 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 |
| A gyermekek védelmének rendszere | 64 | 0 | 64 | 0 | 0 | 0 |
| A bölcsődei ellátás szervezési feladatai | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 |
| A segítő hivatás segítő kapcsolatok a | 0 | 54 | 0 | 54 | 0 | 0 |

| | | | | | | |
|--|------------|------------|------------|------------|----------|------------|
| nevelőmunkában | | | | | | |
| Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 |
| A játéktevékenység fejlődése | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 54 |
| A kisgyermek gondozása | 32 | 112 | 32 | 0 | 0 | 112 |
| Beteg gyermek ápolása a bölcsődében | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 |
| Gyógypedagógiai ismeretek | 0 | 64 | 0 | 64 | 0 | 0 |
| Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai | 0 | 96 | 0 | 16 | 0 | 80 |
| Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában | 0 | 32 | 0 | 16 | 0 | 16 |
| Pszichológiai és pedagógiai ismeretek | 32 | 16 | 32 | 16 | 0 | 0 |
| Családközpontú nevelés a bölcsődében | 0 | 64 | 0 | 32 | 0 | 32 |
| Összesen: | 633 | 987 | 633 | 477 | 0 | 614 |

Két évfolyamos képzés:

| Tantárgy | Éves óraszám | | Ennek megoszlása (óra) | | | |
|--|--------------|-----------|------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| | Elmélet | Gyakorlat | Iskolai | | Duális partnernél | |
| | | | Elmélet | Gyakorlat | Elmélet | Gyakorlat |
| 13. évfolyam | | | | | | |
| A bölcsődei ellátás szervezési feladatai | 0 | 54 | 0 | 54 | 0 | 0 |
| Otthont nyújtó ellátások | 36 | 18 | 36 | 18 | 0 | 0 |
| Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlatok | 0 | 36 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában | 18 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 |
| Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése | 54 | 0 | 54 | 0 | 0 | 0 |
| A játéktevékenység fejlődése | 110 | 0 | 110 | 0 | 0 | 0 |
| A kisgyermek gondozása | 54 | 27 | 54 | 27 | 0 | 0 |
| A kisgyermek táplálása | 36 | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 |
| Beteg gyermek ápolása a bölcsődében | 0 | 54 | 0 | 54 | 0 | 0 |
| Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai | 18 | 36 | 18 | 36 | 0 | 0 |
| Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában | 18 | 22 | 18 | 22 | 0 | 0 |
| 14. évfolyam | | | | | | |
| A gyermekek védelmének rendszere | 76 | 22 | 76 | 4 | 0 | 18 |
| A bölcsődei ellátás szervezési feladatai | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 |
| Otthont nyújtó ellátások | 18 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 |
| A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában | 32 | 40 | 32 | 0 | 0 | 40 |
| Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése | 32 | 16 | 32 | 0 | 0 | 16 |
| A játéktevékenység fejlődése | 0 | 54 | 0 | 0 | 0 | 54 |
| A kisgyermek gondozása | 64 | 80 | 64 | 0 | 0 | 80 |
| Beteg gyermek ápolása a bölcsődében | 0 | 52 | 0 | 16 | 0 | 36 |
| Gyógypedagógiai ismeretek | 32 | 32 | 32 | 32 | 0 | 0 |
| Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai | 16 | 80 | 16 | 0 | 0 | 80 |
| Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés | 0 | 64 | 0 | 32 | 0 | 32 |

| | | | | | | |
|---------------------------------------|------------|------------|------------|------------|----------|------------|
| gyakorlatában | | | | | | |
| Pszichológiai és pedagógiai ismeretek | 16 | 68 | 16 | 68 | 0 | 0 |
| Családi mentálhigiéné | 48 | 60 | 48 | 0 | 0 | 60 |
| Családközpontú nevelés a bölcsődében | 48 | 70 | 48 | 0 | 0 | 70 |
| Összesen: | 726 | 937 | 726 | 435 | 0 | 502 |

2.2. Oktatásszervezés módja:

a) héten belüli váltással:nap iskolai oktatás,nap duális képzőhelyen történő oktatás;

b) heti váltással (A és B hét): egyik héten iskolai oktatás, másik héten a duális képzőhelyen történő oktatás;

c) tömbösített oktatás

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

Projekt alapú foglalkozások

Családi nap a bölcsődében - Projekt

Felépítése:

1. Szociális ismeretek 5 óra
2. Elsősegélynyújtás 5 óra és szakmai személyiségfejlesztés 18 óra párhozamosan
3. Társadalomismeret 8 óra

A projekt értékelése:

A projekt szöveges értékeléssel és egy érdemjeggyel zárul.

| Tantárgy | Tananyag | Készségek, képességek | Önállóság, felelősség | Viselkedésmódok, attitűdök | Digitális kompetenciák | Projekt óraszám | Elmélet/ gyakorlat |
|------------------------|---|---|-------------------------------------|--|--|-----------------|--------------------|
| Szociális ismeretek | A szociális háló | Felismeri az alapvető szociális problémákat és elhelyezi azt a szociális ellátórendszeren belül | Instrukció alapján részben önállóan | Az emberi méltóságot tiszteletben tartó, empátikus humánus magatartást mutat. Érzékeny a társadalmi problémák iránt. | Információszerzés digitális, "okos" eszközökről, Power Point | 5 óra | elmélet |
| Szakmai személyiségfej | Kapcsolatteremtés szabályai Kapcsolatépítés, | Ismerteti és alkalmazza az | Instrukció alapján részben | Vállalja az önprezentációt, mások jelenlétében. | Visszacsatolás saját kommunikációja | 18 óra | gyakorlat |

| | | | | | | | |
|---------|---|--|----------|--|---------------------------------------|--|--|
| lesztés | <p>kapcsolattartás szabályai, elvárásai</p> <p>Bemutatkozás illemтана – az első benyomás jelentősége, Köszönési formák</p> <p>Telefonálás illemтана</p> <p>Írásbeli, szóbeli közlések illemтана, a szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái, szakmai etikai szabályok és alkalmazásuk a szociális szolgáltatások területén, az intézmények etikai kódexei, a szociális szakemberek kompetencia határai</p> | <p>eredményes kapcsolatépítés, kapcsolattartás szabályait, elvárásait</p> <p>Betartja a metakommunikáció távolsági zónáit, szabályozza térközét.</p> <p>Kommunikációja során bizalmi légkört alakít ki</p> <p>Ismerteti a szakmai titoktartás szabályait</p> | önállóan | <p>Kész a családi identitás, szerepek megismerésére, önkifejezés gyakorlására. Alkalmazza az önismeret fejlesztés, és a szakmai hitelesség megőrzésének technikáit. Együttműködik más szakemberekkel, betartja szakmai illetékessége határait.</p> | fejlesztésére, Power Point használata | | |
|---------|---|--|----------|--|---------------------------------------|--|--|

| | | | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|--|---|--------------|------------------|
| <p>Elsősegélynyújtás</p> | <p>A helyszínen való tájékozódás a veszélyforrásokról, a sérültek számának és állapotuknak elsődleges felmérése A szakszerű segítségkérés Mentők hívásának folyamata az információ tartalma, helyszín előkészítése</p> <p>Az elsősegélynyújtás fogalma, jogszabályi környezete Motiváló és gátló tényezők Az elsősegélynyújtó kompetenciahatárai, feladata, a mentési lánc Az elsősegélynyújtás általános szabályai, az</p> | <p>Felismeri a hirtelen bekövetkező egészségkárosodást</p> | <p>Instrukció alapján részben önállóan</p> | <p>Nyugodtan, határozottan áll hozzá a sérült vizsgálatához. A tanult szakmai elveket elfogadva, azok pontos betartásával, bátorító kommunikációval végzi az állapotfelmérést. Megállapítja és döntést hoz helyszínen megoldható sérülés ellátásáról, illetve súlyos sérülés/állapot további szakellátási szükségességéről. Haladéktalanul segítséget kér a segélyhívószámon, a mentési folyamatban együttműködik. Elkötelezett a beteg/sérült életének megmentése iránt. Ismereteit</p> | <p>Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.</p> <p>PowerPoint használata</p> | <p>5 óra</p> | <p>gyakorlat</p> |
|--------------------------|---|--|--|--|---|--------------|------------------|

| | | | | | | | |
|-------------------|---|---|-------------------------------------|--|---|-----|---------|
| | elsősegély felszerelés tartalma | | | mérlegelve avatkozik be. Felelősen végzi az elsősegélynyújtás folyamatát, megnyugtatta ezzel a beteget/sérültet, a segítő társakat és a környezetben lévő minden más személyt. | | | |
| Társadalomismeret | A társadalmi egyenlőtlenségek, újra termelődésének okai, mechanizmusai. A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői A szegénység szubkultúrája A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és | Értelmezi a társadalomismeret alapfogalmait, alapvető összefüggéseit. | Instrukció alapján részben önállóan | A társadalmi jellegű problémák azonosítása közben törekszik azokat objektíven meghatározni. A problémák elemzése közben felismeri, és kritikusan szemléli azok keletkezésének okát. Rendszerszemlélettel szemléli a társadalomban zajló folyamatokat. Saját élményein keresztül más személyek életminőségét is a | Internet böngésző, digitális könyvek használata, Power Point használata | 8 ó | elmélet |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------|--|--|---|--|--|--|
| | újra termelésében. | | | megfelelő eszköz segítségével értékeli. Emberi kapcsolataiban nyitott és előítéletektől mentes. | | | |
|--|-----------------------|--|--|---|--|--|--|

4. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

5. Értékelés

| | | |
|--|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Tanulói feleletek, a rövid idejű dolgozatok íratása, valamint az írásbeli házi feladatok ellenőrzése. | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

6. Beszámítás feltételei:

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.

7. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 18/18 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

18/18 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

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak—

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

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

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

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése
Munkaidő és pihenőidő
A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület (technikus szakmák esetén)

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja:

64/64 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

64/64 óra

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 vállalítani 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 szókincssel 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 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.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Idegen nyelvek

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

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, tipikus szófordulatait. Képesse 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.

„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 (beszéd-készség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

Állásinterjú

A témakör végére a tanuló képes viszonylagos folyékonyan, 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 (beszéd-készség), 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.

Szociális ágazati alapoktatás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szociális ágazat a gyermekjóléti alapellátáshoz- beleértve a bölcsődei ellátást is-, a gyermekvédelmi szakellátáshoz, a javítóintézeti ellátáshoz és a szociális ellátáshoz tartozó szolgál-
tásokat foglalja magába. Cél, az embert szerető és jogait tisztelő a szükségletekhez igazodó szolgáltatási tevékenységek elsajátítása, a testi, szellemi, szociális jólét elősegítése. Az alap-
képzés alatt fejlődik a tanulók önismerete, önmagukkal és másokkal szembeni felelősségérzete, kommunikációja. A képzés alatt megismerik az ágazatra jellemző értékeket, a humánum, a másik ember irányába tanúsított tisztelet és elfogadás képviselőjét, továbbá a szakmaterület tanításának megalapozásához szükséges készségeket, ismereteket.

Szakmai személyiségfejlesztés tantárgy

144/144 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók pályaszocializációjának, szakmai identitásának elősegítése. A tantárgy tanításának célja a verbális és nonverbális kommunikációs technikák olyan szintű elsajátítása, melynek birtokában a tanuló képes lesz gondolatának, véleményének a közösségi normák szerinti meg-
fogalmazására, álláspontjának megvédésére, indoklására és érvelésére. A tanulók önbizalmának, kompetenciáinak, készségeinek fejlesztése, melyek segítenek a képzésben résztvevők számára, hogy önmagukat és társaikat jobban megismerjék, az itt elsajátított gyakorlati ismereteket és készségeket a saját életükben és a segítség területén is hasznosítani tudják. A személyiségfejlesztő foglalkozások célkitűzése, hogy olyan ingereket adjon, és oly módon hasson az egyénre, aminek következtében változások induljanak el az egyénben az önreflexió fejlesztésével.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Pszichológus, viselkedéselemző, mentálhigiénés szakember, aki legalább 5 éves igazolt csoportvezetői tapasztalattal rendelkezik

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Osztályfőnöki órák tematikus tananyagai - önismeret, társismeret. A tanulóknak a családjukban, intézményekben, kortárs csoportokban, társadalmi közegekben szerzett eddigi élettapasztalataira, önismeretére és személyiségének jellemzőire alapozva folynak a tréningyszerű foglalkozások, ahol a kölcsönös interakciók során felmérhetik saját és mások hatását a társas helyzetekben, társas kapcsolatokban.

A képzés órakeretének legalább 90%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Kommunikációs készségfejlesztés A kommunikáció fogalma, célja, csatornái

A verbális kommunikáció

A nem verbális kommunikáció

Metakommunikációs jelek
Kongruencia a kommunikációban
Mások kommunikációjának megfigyelése, elemzése
Saját kommunikáció reális észlelése
Saját szükségletekről és érzésekről szóló üzenetek közlése
Társak visszajelzéseinek fogadása
Kapcsolatteremtő készség fejlesztése a pozitív énkép függvényében

Viselkedéskultúra

Az etikett és protokoll szabályai a mindennapi életben
A mindennapi viselkedéskultúra alapnormáinak elsajátítása Az udvarias és asszertív viselkedés szabályai
Bizalmi légkör kialakítása
Kapcsolatteremtés szabályai
Kapcsolatépítés, kapcsolattartás szabályai, elvárásai
Bemutatkozás illemtana – az első benyomás jelentősége
Köszönési formák
Telefonálás illemtana
Írásbeli, szóbeli közlések illemtana
A társas kapcsolatok területén való bánásmód irányelveinek alkalmazása szituációs gyakorlatok keretében
A szakmai együttműködés összefüggései, etikai szabályai és dilemmái A kompetenciahatárok és a titoktartási kötelezettség helyes értelmezése A szakmai partnerkapcsolatok ápolásának módjai

A reális énkép ismerete

A saját én tartalmai, tudatos identitás, a személyiség belső mozgásai, dinamizmusai Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai
A szerzett viselkedésminták, értékek és belső késztetések összehangolása A személyén belüli érzelmi-indulati ellentmondások
A másik emberre adott reakcióinak sokszínű élményháttere
Agresszió fogalma és kezelése
A személyes kompetencia hatása a környezetre A mentálhigiénés jóllét állapotának jellemzői
Rekreációs lehetőségek

Konfliktuskezelés A konfliktus fogalma, felismerése
Konfliktuskezelési stratégiák
Kommunikáció konfliktushelyzetekben
Konfliktuskezelő stratégiák felmérése és a stratégiák összefüggései A hatékony konfliktuskezelés gyakorlata
A konfliktuskezelés a családi kapcsolatokba A konfliktuskezelés a baráti kapcsolatokban
A szakmai kommunikáció, a kulturált vitakészség és a konfliktuskezelés fejlesztése A meggyőzés kommunikációs eszközeinek alkalmazás

Pszichológia tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A saját-, illetve mások lelki folyamatainak ismerete, értelmezése és kezelése. A fejlődéslelektan törvényszerűségeinek, sajátosságainak megismerése és a társas kapcsolatok hatásmechanizmusának ismerete és alkalmazása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Viselkedéselemző, pszichológus, mentálhigiénés szakember, pedagógia szakos tanár

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Szakmai tartalmak: Készség és személyiségfejlesztés: énkép, önismeret-, társismeret. Társadalomismeret: a család és a csoport alapvető fogalmi rendszere

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

A tantárgy témakörei

Általános és személyiség-lélektani ismeretek

A témakör betekintést nyújt a lelki jelenségek világába, és a személyiség-lélektan alapvető ismereteivel a személyiség megértéséhez nyújt értelmezési keretet.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A pszichológia fogalma, tárgya, feladata és vizsgáló módszerei A megismerési (kognitív) folyamatok rendszere

Az érzelmek világa A cselekvés lélektana

A személyiség fogalma, összetevői, befolyásoló tényezői Személyiségelméletek

Fejlődés-lélektani alapok

A témakör az életkori szakaszok mentén a fejlődési sajátosságokkal, a fejlődést befolyásoló tényezőkkel és a korai anya-gyermek kapcsolat jelentőségével foglalkozik. Alapvető ismereteket nyújt a játékpedagógia-, játékpszichológia témaköréből.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A fejlődés fogalma, befolyásoló tényezői. A fejlődés zavarai.

Fejlődési sajátosságok, életkori jellemzők.

A korai anya-gyermek kapcsolat jelentősége, - nyereségek és veszteségek. A kötődés és szeparáció.

Kötődéselméletek, kötődési mintázatok.

Hospitalizmus

A játék pedagógiája és pszichológiája

Szociálpszichológiai alapismeretek

A témakör a társas kapcsolatok pszichológiájával, a csoportlélektannal, és a társadalomban zajló pszichológiai jelenségekkel foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A szociálpszichológia fogalma, tárgya, területei és funkciója

Személyészlelés

Társas kapcsolatokat befolyásoló jelenségek.

Csoportlélektan

A szerep, szereptanulás, szocializáció, nevelési stílusok

Konformitás, norma, deviancia.

Családi mentálhigiéné

A témakör a család szerepével, jelentőségével, fejlődési életciklusaival foglalkozik. Ismeretet nyújt a család lelki egészségét védő, illetve lelki egészséget veszélyeztető tényezőiről.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A család fejlődési életciklusai

Családi szerepek, családi konfliktusok

A családtagok helye és szerepe a családi rendszerben

A család lelki egészségének összetevői

Krízishelyzetek a családban.

A család elégtelen, hibás működése

Prevenációs eszközök és technikák

Egészségügyi ismeretek tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja

Az egészségkultúrának és a betegség-profilaktikus gondolkodásmódnak a kialakítása. Az emberi test holisztikus megismerése, a társadalomban leggyakrabban előforduló betegségek, illetve a társadalom mindenkori működésével való összefüggésük ismerete.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Közismeret: Biológia 8. osztály, Az ember szervezete és egészsége

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

- A tantárgy témakörei

Az emberi test felépítése

A témakör az emberi szervezet és a szervrendszerek felépítésével és működésével foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

Síkok és irányok

Sejtek és szövetek

Szervek, szervrendszerek működése és élettani szerepe.

Mozgás szervrendszer, keringés-, emésztés-, kiválasztás-, szaporító szervrendszer.

Érzékszervek és az idegrendszer.

Népegészségtani alapismeretek

A témakör a mai magyar társadalomban leggyakrabban előforduló betegségekkel, az élet- mód és a betegségek összefüggésével foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

Életmód és betegség.

Népbetegségek – nem fertőző betegségek

Járványtani alapismeretek

Fertőző betegségek

Gyógyszertani alapok

A témakör a gyógyszeres alapszerepekkel, a gyógyszerek alkalmazásának legfontosabb ismereteivel foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

A gyógyszerek fogalma, hatásmechanizmusa

A gyógyszerek adagolása

Gyógyszerformák

Gyógyszercsoportok

Egészségkultúra

A témakör a holisztikus egészség szemlélet és a betegség-profilaktikus gondolkodásmód kérdéseivel foglalkozik. Az alábbi témákat dolgozza fel:

Egészségkultúra fogalmi rendszere, összetevői

Az egészség megőrzését szolgáló területek

Lelki egészségvédelem: technikák és eszközök

A szenvedélyek világa

Tudatos, biztonságos, felelős szexuális és családi élet

Prevenció témakör részletes kifejtése

Környezetvédelem és fenntarthatóság

Környezetvédelem

Fenntartható fejlődés

A környezet legfontosabb elemei: föld, víz, levegő, élővilág, épített környezet

A környezetvédelem feladata, alapelvei

Természetvédelem törvényi háttere

Globális környezeti problémák:

Légszennyezés, légszennyező anyagok káros hatásai

Légkörhöz kapcsolódó globális problémák

Vízszennyezés, talajszennyezés

Hulladékgazdálkodás alapelvei

Hulladék csoportosítása (keletkezés jellege, eredete, halmazállapota, környezeti hatása szerint)

Hulladékok környezetkárosító hatásai

Hulladék hierarchia / hulladékpiramis/

Hulladékhasznosítás, hulladékártalmatlanítás

A tantárgy témakörei

Az elsősegélynyújtás alapjai

A témakör az elsősegélynyújtás alapfogalmaival, szabályaival a segítség elveivel foglalkozik.

Az alábbi témákat dolgozza fel:

Az elsősegélynyújtás fogalma, jogszabályi környezete

Motiváló és gátló tényezők

Az elsősegélynyújtó kompetenciahatárai, feladata, a mentési lánc

Az elsősegélynyújtás általános szabályai, az elsősegély felszerelés tartalma

Elsődleges teendők vészhelyzetben

A témakör az elsősegélynyújtás első szintjével: a helyzetfelismerés, és a beavatkozás szükségességének felmérésevel foglalkozik. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

Észlelés, a segítség szükségességének felismerése

A helyszínen való tájékozódás a veszélyforrásokról, a sérültek számának és állapotuknak elsődleges felmérése

Éberség megítélése. Életfunkciók vizsgálata (légzés, szívműködés, testhőmérséklet)

Sérülések felkutatásának tapintásos technikája, állapotfelmérés.

A segélyhívás folyamata, újraélesztés

A témakörben gyakorlati képzés során a tanuló elsajátítja a szakszerű segélyhívás technikáját. Előzetes ismereteire alapozva megtanulja az eszköz nélküli és az eszközzel történő újraélesztést. Szituációs feldolgozás történik oktatástechnikai eszköz segítségével. Téma felosztása:

A szakszerű segítségkérés

Mentők hívásának folyamata az információ tartalma, helyszín előkészítése

Újraélesztés menete (felnőtt/ gyermek), defibrillátor használata

Eszméletlen sérült

A témakör az eszméletlen állapot felismerésével, a légutakat veszélyeztető problémák azonosításával és ellátásával foglalkozik. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

Az eszméletlenség okai

Ájulás, tartós eszméletvesztéssel járó állapotok és ellátásuk

Megfelelő fektetési módok, légútbiztosító módszerek

Légúti idegentest okozta oxigénhiány tünetei, teendők felnőtt és gyermek esetében témakör részletes kifejtése

Baleseti sérülések

A témakör a mechanikai sérülések formáival és ellátásukkal foglalkozik. Az elsősegély-nyújtó felszerelés eszközeivel az elsősegélynyújtás gyakorlása történik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A sérülések csoportosítása

Sebzés fogalma, típusai

Vérzések típusai

Sebellátás, vérzéscsillapítás, kivérzéses sokk, sokktalanítás

Törés, ficam, rándulás definiálása, ellátásának formái

Égési, fagyási sérülések ellátása

Gyakori gyermekkori balesetek okai és következményei

Mérgeзések

A témakör a mérgeзések tüneteit, toxikus hatásukat és az elsősegélynyújtás lehetőségeit tárgyalja. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A leggyakoribb mérgeзéseket okozó toxikus anyagok ismerete

Mérgeзésre utaló jellegzetes tünetek

ABCDE algoritmus alkalmazása

Specifikus ellátás

Belgyógyászati állapotok és ellátásuk

A témakör az elsősegélynyújtó beavatkozását igénylő belgyógyászati állapotokat tárgyalja. A téma elméleti és gyakorlati képzésben kerül feldolgozásra. Ezen belül az alábbi témaköröket tárgyalja:

Agyi vérellátási zavarok

Mellkasi panaszok

Nehézlégzés: Pszeudokrupp, asztma tünetei, elsődleges ellátása

Rovar-, kullancscsípés ellátása

Allergiás reakciók tünetei, elsősegélynyújtása

Cukorbetegség jellemzői, típusai, diabeteses kóma ellátása

Társadalomismeret tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A társadalomban érvényesülő társadalmi szabályok felismerésének segítése, a társadalmi folyamatok értelmezése. Ismeretek nyújtása a mai magyar társadalom szerkezetéről, a családok működéséről, jelentőségéről. A népesedés társadalomra gyakorolt hatásának, és a társadalomban végbemenő változások összefüggéseinek értelmezése. Az emberi szükségletek rendszeréről szóló ismeretek segítő munkában történő alkalmazása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, társadalomismeret tanár, legalább 3 évvel rendelkező a gyermekvédelem területén dolgozó felsőfokú végzettségű szociális szakember

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A történelem tantárgy társadalomtörténeti fejezetei, társadalomföldrajzi információk, valamint demográfiai és gazdasági adatok ábrázolási technikái. Pszichológia: humanisztikus irányzat. Történelem 8. osztály, Magyarország 1945-től

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A mai magyar társadalom

A témakör a mai magyar társadalommal, annak változásaival és jellemzőivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel:

A társadalom fogalmi meghatározása

A mai magyar társadalom felépítése - társadalom szerkezeti képek

A mai magyar társadalom szerkezete (összehasonlító elemzés 1945-től napjainkig) A

mai magyar társadalom térbeli jellemzői

A mai magyar társadalom összehasonlító elemzése más társadalmakkal Az

egyén társadalmi meghatározottsága

A társadalmi egyenlőtlenségek, újra termelődésének okai, mechanizmusai. A szegénység és depriváció értelmezése és jellemzői

A szegénység szubkultúrája

A társadalom, a család és az iskola szerepe az egyenlőtlenségek, a szegénység mérséklésében és újra termelődésében.

Demográfia és népesedés

A témakör a társadalom összetételével, a népesedéssel és annak főbb jellemzőivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel:

A társadalom összetételét mutató adatok

Demográfia, korfa értelmezése

A népesedés változásának hatásai a társadalomra, a gazdaságra, az egyes szektorokra

Demográfiai mutatók: természetes szaporodás, születés és halálozási ráta

Népesedés - népmozgalom - értelmezése

Népszámlálás, mikrocenzus.

Család és háztartás

A témakör a család rendszerével, a társadalomban betöltött szerepével és funkcióival foglalkozik az alábbi tartalmi elemekkel:

A család fogalmi meghatározásai A család funkciói

A család szerepe, jelentősége a társadalomban

Család szerkezete, ábrázolása

Háztartás fogalmi meghatározása

Háztartás-statisztikák témakör részletes kifejtése

Az emberi szükségletek rendszere

A témakör az emberi szükségletek lényeges elemeivel foglalkozik, az alábbi tartalmi elemekkel:

A szükségletek értelmezése

Hiány-, és növekedésalapú szükségletek

Szükségletek egymásra épülésének elve A rendszer komplexitása

Maslowi szükségletek érvényesülése a mai magyar társadalomban.

Szociális ismeretek tantárgy

144/144 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerjék az emberekkel való foglalkozás szakmai alapjait, értékrendszerét, a szociális segítség egyetemes alapelveit, a szociális ellátórendszerek felépítését. A képzésben, a tanulók felnőtté válása során fejlődik önismeretük, felelősségtudatuk, a másik embert tisztelő, elfogadó értékrendjük

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális intézményben legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szociális szakember

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Pszichológia - személyiséglélektan, szociálpszichológia - csoport- szocializáció folyamata, motivációs elméletek, konfliktuskezelési stratégiák, norma-deviancia, asszertív kommunikáció

szociálpolitika - társadalmi rétegződés, szubkultúrák jellemzői, mobilitás

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

A tantárgy témakörei

Szociális ellátórendszer ismerete Alkotmányos garanciák, állampolgári jogok és kötelezettségek A jogi szabályozás alapelvei A szociális jólét tartalma, A szociális háló fogalma

A szociális segítség etikája

A téma elméleti és gyakorlati szituációs szerepjátékon keresztül kerül feldolgozásra. Az emberi értékek, méltóság és autonómia tisztelete a szociális ellátás gyakorlatában A szociális szakember szerepei, felelőssége

Együttműködés a szakmai kompetenciahatárok mentén Az előítéletek hatása a szociális segítségben

Kommunikációs "sorompók". Akadályok az együttműködésben.

Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel Tematikus hospitálás a szociális és gyermekvédelmi intézményekben Pályaorientációs szakmabemutató filmek elemzése

Reflexiók készítése prezentációs formában

Krízis - kitől kérhetek segítséget A Krízis fogalma, típusai

A bántalmazás folyamata

A segítő, támogató hozzáállás

Rendszerabuzús

Kríziskezelő intézményrendszer Aktivizáló szituációs esetsfeldolgozások

Függőség - szenvedély A szenvedélybetegség fogalma, típusa

A függőség felismerése, hatása az egyénre

A szenvedélybetegség kezelésének lehetőségei

Prevenációs lehetőségek

Aktivizáló szituációs esetsfeldolgozások

Humán szolgáltatások Mi a humán szolgáltatás?

Intézményesült humán szolgáltatások

Szocializációs és korrekciós rendszerek

Szociális gondoskodás Az ember szociális szükségletei Szabadidőszervezés-

foglalkoztatás alapjai

Család és gyermekkép a mai magyar társadalomban A

család idősgondozó funkciója és felelőssége Ápolás-gondozás alapfogalmai

A társadalom viszonya az idős emberhez, az időskori problémákhoz A
tanulásban akadályozottak társadalmi pozíciójának sajátosságai
Aktivizáló szituációs esetfeldolgozások

Gyermekjóléti és gyermekvédelmi ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulási terület a gyermekek védelemhez kapcsolódó tudások elsajátítására ad lehetőséget. Elmélyíti azokat az ismereteket, amelyek a gyermekjóléti és gyermekvédelmi intézményekben alkalmazott munkaformákra, módszerekre, a kedvezőtlen helyzeteket létrehozó okokra, következményekre világítanak rá. Feltárja és értelmezi a segítő folyamatok feltételrendszerét és működését, különös tekintettel a napközbeni kisgyermekellátásra vonatkozóan.

A gyermekek védelmének rendszere tantárgy

98/98 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A hazai gyermekjóléti ellátások és a gyermekvédelem fejlődési tendenciáinak megismertetése. A gyermekvédelmi törvény és annak gyakorlatának elemzése. Prevenációs lehetőségek, módszerek, eljárások alkalmazása a gyermekvédelem területén. Alapvető információk nyújtása a gyermeki és szülői jogokkal, kötelezettségekkel kapcsolatban. Rendszerszemlélet tudatosítása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni kisgyermekellátás területén legalább 3 éves gyakorlattal rendelkező szociálpolitikus, szociális munkás, szociológus, szociálpedagógus, felsőfokú végzettséggel rendelkező szociális szakember.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

9-10 évfolyam társadalmi és szociális ismeretek tantárgy teljes témakörei.

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A gyermekvédelem kezdetei

A témakör a gyermekvédelem kialakulásával, történetiségével ismerteti meg a diákokot. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

Gyermekkép a különböző korokban és napjainkban

A gyermekekről való gondoskodás meghatározó tényezői

Gyermekvédelem nemzetközi története

A hazai gyermekvédelem története az első gyermekvédelmi törvénytől napjainkig A jóléti állam felelőssége és szerepvállalása az Alaptörvény értelmezésében

A gyermekvédelmi törvény jogi alapjai

A témakör a gyermekvédelmi törvény alapjául szolgáló Alaptörvényben, és más törvényekben megfogalmazott, a személyiséget megillető jogok összességét dolgozza fel az alábbiak szerint.

Az állam fogalma és funkciói A jogszabályok hierarchiája

Alapvető emberi jogok

A gyermekek jogai és védelme

A szülői jogok és kötelezettségek A gyermekjogi képviselő feladatai

Gyermekjóléti és a gyermekvédelmi rendszerben foglalkoztatott szakemberek jogainak védelme

Az adat- és információkezelés jogi és etikai szabályai.

A gyermekek védelmének rendszere

A témakör a gyermekvédelmi törvény felépítését, szereplőit, a személyes gondoskodást nyújtó gyermekjóléti alapellátások és gyermekvédelmi szakellátások célját és formáit taglalja. Részletezi a gyermekek esélynövelő szolgáltatásait az alábbiak szerint:

A gyermekvédelmi rendszer célja, működtetői

Pénzbeli és természetbeni ellátások

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások

A személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekvédelmi szakellátások

Hatósági intézkedések

Gyermekvédelmi beavatkozást igénylő problémák

A család helye, szerepe, szerkezete, jelentősége, működése és működési zavarai Az alapvető szükségletek hiánya

A kielégítetlen szükségletek hatása a gyermek fejlődésére - gyermekszegénység

Elhanyagolás, veszélyeztetettség fogalma, hatása a gyermek személyiségére

Krízisek a családban

A gyermekvédelmi jelzőrendszer működése

A gyermekvédelem gyakorlata

A témakör célja élményeket, tapasztalatokat és ismereteket nyújtani a személyiségfejlődés szakaszairól, a különböző élethelyzetek lelki hatásairól, valamint a kommunikációs technikák alkalmazásáról, a másik emberre való figyelés, meghallgatás képességének kialakításáról.

Az alábbi témákon keresztül kerül feldolgozásra:

Az interjú, mint kutatómódszertani eszköz

A személyiséget ért hatások befolyásoló szerepe Az

életút interjú készítésének szempontjai

Életút interjú és reflexiójának készítése

Csoportos problémamegoldó workshop

A probléma rendszerszemléletben történő definiálása (kinek a problémája, mi a valódi probléma)

A jelzőrendszer működése, résztvevői

A kisgyermeknevelő szerepei, felelőssége

A különböző szakemberek és intézmények együttműködése és szakmai kompetenciahatáraik ismerete

A segítség és a nevelői partnerség etikai összefüggései

Kommunikáció a folyamatban

A bölcsődei ellátás szervezési feladatai tantárgy

70/70 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy a gyermekjóléti alapellátások közül a gyermekek napközbeni ellátását részletezi. Célja, hogy a tanulók legyenek tisztában a bölcsődei ellátás jogszabályban meghatározott működési elveivel, szakmai feladataival és az ellátások típusaival. Tudjanak párhuzamot vonni és különbséget tenni a bölcsőde intézményei és a bölcsődei szolgáltatást nyújtók között.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni kisgyermekellátás területén legalább 3 éves gyakorlattal rendelkező szoci-

álpedagógus intézetvezető, szakoktató, felsőfokú szociális vagy pedagógus szakképzettségű személy (csecsemő és kisgyermeknevelő BA szak)

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Társadalomismeret és Szociális ismeretek tantárgy vonatkozó tartalmai

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

A tantárgy témakörei

A bölcsőde működésének személyi feltételei

A tantárgy bemutatja, hogy a kisgyermeknevelő, - gondozó végzettséggel milyen munka- körök tölthetők be és milyen jövőkép rajzolható, az alábbi témakörökben:

A bölcsőde működéséhez szükséges személyi feltételek jogszabályi előírásai

Közalkalmazotti jogviszony létesítése, tartalma, megszüntetése

A kisgyermekgondozó, - nevelő tevékenységi köre és munkaköri leírása A kisgyermeknevelő jogszabályban előírt bérezése és juttatásai

A szakmaterület ismeretében bővülő kompetenciák A

szaktudás fejlesztésének lehetőségei

Pedagógus életpálya a bölcsődében

A bölcsődei ellátás tárgyi feltételei

A tantárgy bemutatja az egyes bölcsőde típusok alapvető építészeti előírásaira és tárgyi felszereltségére vonatkozó követelményeket. A tanulók monitorozással ismerjék meg és értelmezzék, milyen azonosságok és eltérések mutatkoznak az egyes ellátási formáknál. A tantárgyon belül ezt, az alábbi témákban dolgozza fel:

A bölcsőde formái, típusai

A kisgyermekellátást szolgáló helyiségek kialakításának feltételei

A csoportszoba, gyermekfürdőszoba, gyermeköltöző berendezése, egészségügyi és pedagógiai szempontjai

Egészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi eszközök és előírások

Játszóudvarra, teraszra vonatkozó kialakítási feltételek

Intézmény látogatás

A bölcsőde működésének feltételei

A témakör a jogszabályban egységesen bölcsődének nevezett intézményi és szolgáltatást nyújtó gyermekellátási formák működésének feltételeit taglalja. A témák ennek értelmében:

A bölcsőde fogalma, funkciója

Működésének formái: bölcsőde intézményei, bölcsődei szolgáltatást nyújtók A

működés engedélyezésének feltételei a különböző formákban

A Szakmai Program tartalma Bölcsőde

működésének finanszírozása

Normatív támogatások, kedvezmények rendszere

Elektronikus információs rendszer működtetése

A bölcsődei szolgáltatások működésének feltételei

Bölcsődei szolgáltatások alatt a családi bölcsődei ellátást, a munkahelyi bölcsődei ellátást, a napközbeni gyermekfelügyeletet és az alternatív napközbeni ellátást értjük. Ennek értelmében a téma foglalja:

- a bölcsődei szolgáltatás fogalom meghatározásával, funkciójával
- a bölcsődei szolgáltatás létesítés feltételeivel
- fenntartói típusokkal, köztük a családi bölcsőde hálózattal
- a működési engedély eljárásrendjével
- a finanszírozás rendjével
- a munkaadói és munkavállalói kötelezettségekkel, foglalkoztatási formákkal
- a bölcsőde funkcionális egységeivel
- a nevelőmunkát segítő játék- és eszközkészlettel
- a felnőttek munkavégzését segítő eszközökkel
- egészség és munkavédelmi eszközökkel

Otthont nyújtó ellátások tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A cél, hogy a diák megismerje azokat az intézménytípusokat és feladataikat, amelyek bizonyos munkakörei kisgyermeknevelő, - gondozó képesítéssel betölthetők. Ilyen intézménytípusok a személyes gondoskodás keretébe tartozó gyermekjóléti alapellátások gyermekek és családok átmeneti gondozását, ill. a gyermekvédelmi szakellátások körébe tartozó ellátásokat továbbá tárgyalja a nevelőszülői hálózat működését és az örökbefogadás rendjét.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Felsőfokú szociális szakképzettséggel rendelkező pedagógus, legalább 3 év gyakorlattal rendelkező a szakellátásban dolgozó felsőfokú szakképzettséggel rendelkező szociális szakember

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Társadalomismeret, Szociális ismeretek tantárgy vonatkozó tartalmak

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Átmeneti gondozás lehetőségei

A témakör célja, hogy a tanuló ismerje meg a gyermekvédelmi törvény azon intézkedéseit, melyek az átmenetileg vagy tartósan nehéz helyzetbe került családok és gyermekek támogatását szolgálja. Ezekben a témákban tárgyalja:

A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzet fennállásának megállapítása

Gyermekjóléti szolgáltatás tartalma

A gyermekvédelmi jelzőrendszer kompetenciái

A védelembevételt megelőző családsegítés módszerei

A védelembevétel elrendelésének jogszabályai, okai, az elhelyezés lehetőségei

Az egyéni gondozási- nevelési terv az esetmenedzser feladatai

Gyermekek átmeneti gondozása (befogadó-, helyettes szülő, gyermekek-, családok átmeneti otthona)

A teljes körű ellátás fogalma és összetevői

A családokkal való kapcsolattartás módjai és lehetőségei, a szülői felügyeleti jog kérdései

A gyermek nevelésbe vétele

A téma azokat a kérdésköröket tárja fel, amikor olyan okok állnak fenn, melyek a családból való kiemelését szükségessé teszik a gyermek érdekében.

Ezen belül tárgyalja:

A gyermekvédelem dilemmái a családból való kiemelésre és az ellátási típusokra vonatkozóan
Területi Gyermekvédelmi Szakszolgálat feladata A

gyermek nevelésbe vételének célja

Az otthont nyújtó ellátások formái, szabályai

A speciális otthont nyújtó ellátás értelmezése formái, és feladatai

A szülői felügyeleti jog érintettsége nevelésbe vétel esetén. A kapcsolattartás lehetőségei, szabályai, korlátozásának feltételei

A gyermek gyámsága és törvényes képviselője a nevelésbe vétel után Az
esetmenedzser feladatai nevelésbe vétel esetén

A nevelésbe vétel felülvizsgálata, megszűnésének, ill. megszüntetésének okai és lehetőségei

Az esetmenedzser feladatai a családból kiemelt gyermek visszahelyezése, családba fogadásának elősegítése esetén.

Utógondozói ellátás

Örökbefogadás

A téma az örökbefogadás területét az alábbi témakörökben dolgozza fel: Az

örökbefogadás célja

Az örökbefogadás jogi lehetőségei és etikai dilemmái Az

örökbefogadás formái és jellemzői

TEGYESZ feladatai az örökbefogadás folyamatában

Az örökbefogadás előkészítésével és után követésével kapcsolatos feladatok

Családi szerepek az örökbefogadó családba

Az otthont nyújtó ellátások személyi és tárgyi feltételei

A témakör részletesen kifejti, milyen feltételei vannak a gyermekvédelmi intézmények létrehozásának szakmai és fenntartói szempontból. Cél, hogy a tanulók ismerjék meg azt a belső életteret, mely a családjukból kiemelt gyermekek környezetét alkotja. Az alábbi té- mákat dolgozza fel:

Otthon létesítése, típusai, fenntartói jogviszonyok.

Működési és elhelyezési feltételek

Tárgyi feltételek, berendezések, személyes életterek kialakítása, saját tulajdonú tárgyak az otthonban

Személyi feltételek az otthonokban

Az otthonok házirendje, a gyermek személyes szabadságának korlátozása a speciális ellátásban

A kizárólag menekültként el nem ismert, kísérő nélküli kiskorúakat ellátó gyermekotthon és az ideiglenes befogadó férőhely feltételei

Szakmai készségfejlesztés és a kommunikáció gyakorlati megközelítése megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szakmai készségfejlesztés tanulási terület arra világít rá és arra ad gyakorlatot, hogy a gondozó-nevelő munka tudatosságot, folyamatos önismereti és önfejlesztési munkát igénylő hivatás, mert a bölcsődei ellátásban dolgozó a saját személyiségével támogatja a gyerekek fejlődését, a családok gyermeknevelési attitűdjeit. Segítő kapcsolataiban a saját élményű tanulás- tanítás eszközeit használja. Rendszerszemléletű látásmódjában felismeri az oksági összefüggéseket, a lényeglátást, a felelősségvállalás és elkötelezettség értelmezését.

Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlat tantárgy

36/36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló megismerje az elemei tanulási módszerekre épülő hatékony tanulási technikákat,

melyek megkönnyítik az ismeretszerzés folyamatát. Segítséget adnak abban, hogy a szövegértést, lényeglátást, kreativitást fejlesszék és az ismereteket komplex módon, élményalapú tanulási formában sajátítsák el.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni kisgyermekellátás rendszerében legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szociálpolitikus, szociális munkás, szociológus, szociálpedagógus, felsőfokú végzettséggel rendelkező szociális szakember, pedagógus végzettséggel és szakképesítéssel rendelkező, vagy pedagógus szakképzettségű személy.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Középiskola 9-11 évfolyam, magyar nyelv és irodalom, amely tudatosítsa a diákokban a nyelv változó, fejlődő rendszerét, mely elengedhetetlen a világról való tudás megszerzéséhez és a hatékony kifejezőképesség fejlesztéséhez.

Alapképzés személyiségfejlesztés, szociális ismeretek tantárgy.

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

A tantárgy témakörei

A tanulást befolyásoló külső és belső tényezők

A témakör a tanulás definíciójával, a tanulást befolyásoló tényezők pszichikus, oktatási és szociokulturális összetevőivel foglalkozik. gyermekek védelmének rendszerével foglalkozik.

Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A tanulást befolyásoló biológiai és pszichikus (kognitív és affektív) tényezők

Oktatási környezet, szociokulturális tényezők

Előfeltételi tudások

Általános intellektuális képességek, teljesítmények és a tanulási technikák összefüggése A tanuláshoz való viszony, az egyén motívumrendszere

Családi és munkahelyi jellegzetességek befolyásoló hatása

A hatékony tanulás külső és belső tényezői

A témakör a hatékony tanulási stratégiákra teszi a hangsúlyt annak érdekében, hogy a tanulók önismeretük és képességeik birtokában saját maguk tervezhessék, szervezhessék, szabályozhassák tanulási folyamataikat.

Feldolgozandó témák:

A tanulás külső és belső optimális feltételeinek megteremtése A tanulással kapcsolatos önértékelések, elképzelések, attitűdök A tanulás motivációja

Önállóság és felelősségérzet

Az egyéni hatékony módszerek és stratégiák

Tanulási módszerek, eszközök szerepe a hatékony tanulásban

A témakör olyan, széles körben elfogadott és használt eljárásokat tár fel, amelyek megkönnyítik az ismeretszerzés folyamatát. A módszerek elsajátításával együtt a tanulók a gyakorlatok során képességet is szereznek azok használatában.

Az alábbi témák feldolgozása történik:

Elemi tanulási technikák

Közéki és Entwistle tanulási stratégiái és gyakorlata

Komplex tanulási stratégiák

Tanulási orientációs kérdőívek kitöltése és értelmezése

A mai kor tanulási módszerei

A témakör azokat a tanulástechnikai elemeket ismerteti a tanulókkal, mely elsősorban a csoportos tanulás módszerét alkalmazza, ezzel segítve a jobb megértést, elmélyítést, közös gondolkodást és a véleményalkotást. Az alábbi témák feldolgozása és gyakorlása történik: A

MURDER módszer

A Cornell módszer A

PQ4R módszer

Az információs és kommunikációs technológiák alkalmazása

Interaktív tanulási módszerek gyakorlata

Terepmunkán alapuló helyzetelemzések

Saját élményű tanulás, élménypedagógia

A témakör a tapasztalati nevelés egyik formáját, az élménypedagógiát dolgozza fel, amely kivezeti a tanulókat a való világba, hogy próbára tegyék értékeiket, tudásukat, képességeiket és kreatív gondolkodásukat. Az alábbi témák feldolgozása és gyakorlása történik:

Élményalapú tanulás és formái

Optimalizációs stratégiák

Kooperatív tanulás

Tanítási dráma

Projekt módszer

Interkulturális nevelés

Szakmai tanulás a terepen, a professzionizmus modellje

A tanuló a téma feldolgozása során ismerje meg a szociális munkában a szakmai és munkakörrel kapcsolatos kompetenciák sajátosságait, az elmélet és gyakorlat integrációját.

Az alábbi témák feldolgozása és gyakorlása történik:

Jessup szakmai kompetenciáinak meghatározása

A tanulási eredmények használata

Praktikus, racionális, reflektív szakértelem

Szakmai tanulás a terepen - a bizonytalanság, a tudás, az értékek szerepe

A professzionizmus modellje- a kliensekkel való kapcsolat, a szakmai fejlődés módszere, altruisztikus szakmai törekvések

Középpontban a tapasztalati tanulás

A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában tantárgy

90/90 óra

A tantárgy tanításának fő célja

Az alapozó képzésen megtanult önismeret, önismeretfejlesztés megszilárdítása mellett fontos a kisgyermeknevelő-gondozó szakmai énképének, hivatásának, empatikus készségének, segítő kapcsolatainak feltérképezése, a konkrét munkában történő gyakorlati alkalmazás készség szintű elsajátítása.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni kisgyermekellátás rendszerében legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szociálpedagógus, szakoktató, felsőfokú szociális vagy pedagógus szakképzettségű személy (csecsemő és kisgyermeknevelő BA szak)

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Alapozó képzés önismeret, önfejlesztés témaköre

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

A tantárgy témakörei

A segítő hivatás és hatása a személyiségre

A téma a szociális segítővel, mint személyiséggel, és más személyekre gyakorolt hatásával foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A személyes hatékonyság, a hatékony segítő jellemzői, a segítő magatartás összetevői A segítés kapcsolat külső és belső feltételei, motivációja

Az empátia és a segítés kapcsolata

A segítő magatartás társadalmi megítélése

Professzionális segítő

Segítő foglalkozások, pályaszocializáció, a szocializáció folyamata A segítők segítése

A segítés folyamata, helyzetfelismerés és helyzetgyakorlatok a kisgyermeknevelői munkában

Carl Rogers humanisztikus pszichológiája

A téma kapcsán a tanulók a személyiség humánközpontú megközelítésének értelmezéséről kapnak ismeretet. A tananyag ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

A rogersi emberkép, Rogers személyiségelmélete

Rogers központi fogalmai: énfogalom, énídeál

A humanisztikus terápiás szemlélet: a kliensközpontú terápia A segítő kapcsolat alappillérei

A segítő beszélgetések

A Gordon módszer alkalmazása a kisgyermeknevelő munkájában

Valamennyi kapcsolattartási téren, de különösen a gyermekkel és családjukkal foglalkozók számára rendkívül fontos az erőszakmentes kommunikációs technikák elsajátítása és

alkalmazása. A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Thomas Gordon által kidolgozott módszerek

Sikeres kommunikáció, pozitív kapcsolatok A gondolat és közlés közötti összhang

Veszteség nélküli konfliktusmegoldások, a vereségmentes kommunikáció Az elfogadás ereje és nyelve

A hallgatás és meghallgatás művészete

Ericson fejlődésmodellje

Ericson modelljében a kora gyermekkori anya-gyerek kapcsolat meghatározó az identitás fejlődés szempontjából a későbbi kapcsolati rendszerekben, ezért fontos a kisgyermeknevelő számára a modell ismerete és a szülői kompetencia és a pszichoszociális krízis összevetése.

A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Bizalom vagy bizalmatlanság

Autonómia vagy szégyen, kétely

Kezdeményezés vagy büntudat

Iparkodás vagy kisebbség

Identitás vagy szerepvágy

Belsőélmény vagy elszigetelődés

Generativitás vagy megrekedés

Énteljeség vagy kétségbeesés

A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe

A bölcsődei nevelésben a korosztály életkori sajátosságaiból adódóan meghatározó a kisgyermeknevelő szerepe, aki személyiségén keresztül hat a kisgyermekre és a családra. A feladatok színvonalas megvalósítására megfelelő szakmai kompetenciával és identitással, kellő önismerettel, magas szintű társas készségekkel bíró szakember képes.

A tananyag az alábbi témákat dolgozza fel:

Családközpontú szemléletű szakember

A családok támogatása, a bevonódás háttértényezői

Professzionális és felelős kommunikáció

Szülői hatékonyság támogatása

A családok bevonódása, a bölcsődei nevelésben való részvételük elősegítése.

Családközpontú gyakorlat a koragyermekkori fejlődésben, nevelésben és gondozásban

A csecsemő- és kisgyermekellátás ismerete és gyakorlata megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

Az OECD országokban egyre nagyobb politikai figyelem irányul a kisgyermekkori gondozásra, nevelésre, tanulásra, mert a gyermek szempontjából az egész életen át tartó tanulás megalapozásának tekintik a korai fejlődési szakaszt. A 3 évesnél fiatalabbak ellátásában konkrét célkitűzés az egészséges testi, lelki fejlődés biztosítása, az értelmi, érzelmi és szociális támogatás valamennyi gyermek számára. Ahhoz, hogy a fenti feltételek teljesüljenek, a kisgyermekgondozó, - nevelőnek ismernie kell az emberi fejlődés csecsemő és kisgyermekkori sajátosságait.

Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése tantárgy

106/106 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A WHO meghatározása szerint az egészség a teljes testi, lelki és szociális jóllét állapota és nem csupán a betegség vagy fogyatékosság hiánya. A tantárgy e három terület összefüggésére és megítélésére szempontjaira világít rá a fejlődés összes területének érintésével.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni kisgyermekellátás területén legalább 3 éves gyakorlattal rendelkező szociálpedagógus, felsőfokú végzettséggel rendelkező szociális szakember, védőnő, pedagógus végzettséggel és szakképesítéssel rendelkező, vagy pedagógus szakképzettségű személy

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Középiskola 9-11 évfolyam biológia - egészségtan, testi, lelki és egészségre nevelés témakörei és az alapképzés egészségügyi ismeretek tanulási területe

A képzés órakeretének legalább 20%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Az egészséges és átlagostól eltérő fejlődés megítélése

A témakör az "egészség" fogalmi meghatározásával, az átlagos és eltérő fejlődésmenettel és a fejlődést befolyásoló tényezőkkel foglalkozik. Ezen belül az alábbi témákat dolgozza fel:

WHO egészség fogalmának meghatározását

Az egészséges fejlődés megítélésének szempontjait

A lassú fejlődésű, a megkésett fejlődésű, a kóros fejlődésű fogalmakat

A fejlődést befolyásoló tényezőket, mint az öröklés, az érés, a személyi, a tárgyi környezet

Méhen belüli fejlődés szakaszai és a fejlődést befolyásoló tényezők

A témakör a magzati élet és a születés sajátosságaival foglalkozik. Ezen belül tárgyalja: A megtermékenyítés

A magzati élet

Biológiai és környezeti tényezők A születés folyamata

Méhen kívüli fejlődést befolyásoló tényezők

A témakör a megszületés pillanatától követi nyomon a testi fejlődés jellemzőit. Ezen belül tárgyalja:

Az érett újszülött jellemzői A

testtömeg fejlődése

A testhossz változása

Testarányok változásai

A csontozat (csontok, koponya, fogazat) fejlődése A testi fejlődés nyomon követése, mérése

A testi fejlődés nyomon követésének és mérésének gyakorlata

A kisgyermeknevelő munka fontos összetevője a gyermek fejlődésének rögzítése. A téma ezen belül tárgyalja:

A testtömeg mérésére szolgáló eszközöket, a növekedési referencia értékeket és percentilis görbéket, a különböző életkorok testtömeg alakulását

A testmagasság mérésére szolgáló eszközöket, referencia és percentilis értékeket a különböző életkorokban

A testtömeg index referencia átlagának és percentilis értékének alakulását és számítását

A fejkörfogat mérését, referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban Mellkaskerület mérését és referencia és percentilis átlagok alakulását különböző életkorokban

A csecsemő és kisgyermek mozgásfejlődése

A beszéd és a nyelvi fejlődés szoros kapcsolatban áll a mozgásfejlődéssel, a mozgás a kommunikáció első formájaként jelenik meg. A csecsemők és kisgyermek mozgásfejlődését egységes egésznek kell tekinteni, hiszen a mozgás az idegrendszer összetett működésének eredménye, a tanulás eszköze. A harmonikus fejlődéshez minden fázisnak fontos szerepe van, ezért a gyermekeket nevelőnek ismernie kell a fejlődés fázisait és esetleges elakadásait.

A téma felosztása:

Fogalmi meghatározások, kulcsszavak A

mozgásfejlődés menete, szakaszai

Alaphelyzetek, hely-és helyzetváltoztató mozgások A

finommozgások fejlődése az egyes szakaszokban

A mozgásfejlődés összefüggése egyéb fejlődési területekkel

Atipikus mozgásfejlődés

A mozgás és a környezet kapcsolata, tárgyi feltételek

A mozgásfejlődéshez kapcsolódó nevelési kérdések és gyakorlatok

A csecsemő és kisgyermek kognitív fejlődése

Az életkori sajátosságok megismerése segíti a kisgyermeknevelőt abban, hogy az elvárásokat, a kognitív képességeket igénylő feladatokat a kisgyerekek életkorából adódó fejlettségi szinthez tudja igazítani.

A témakör felosztása:

A fejlődés meghatározói és jellemzői

Fejlődési szakaszok a különböző elméletekben, kiemelten Piaget kognitív fejlődéstudáselmélete Beszédfejlődés; hangadás, beszédészlelés, interakció, fenológiai, szemantikai fejlődés, beszédmaradások, beszédhibák

A csecsemő és kisgyermek érzelmi fejlődése

Az egészséges személyiség alapja az érzelmi kötődés, mely az idegrendszeri fejlődést, a magatartás kialakulását alapvetően meghatározza.

A témakör felosztása:

A korai anya-gyermek kapcsolat és a kötődés jelentősége

Imprinting kutatások, kötődéstudáselméletek

Kötődési mintázatok

Az érintés fizikai kapcsolati formái

A korai anya-gyermek kapcsolat kommunikációs sémája A

szeretetkapcsolat hiánya

Az apa szerepe az érzelmi fejlődésben A

kompetens csecsemő

A család elsődleges szocializációs szerepe

A proszociális viselkedés fejlődése és fejlesztése kisgyermekkorban A

gyermek érzelmi fejlődésének modellje

Az anya-gyermek kapcsolat jelentősége a későbbi fejlődésben

A játéktevékenység fejlődése tantárgy

164/164óra

A tantárgy tanításának fő célja

A játék a gyermekkor legfontosabb tevékenysége, mely segít a világ megismerésében és befogadásában, elősegíti a testi, értelmi, érzelmi és szociális fejlődést. A játék ad elsősorban lehetőséget a társas kapcsolatok alakulására. A kisgyermeknevelő a játék feltételeinek biztosításával és nevelői magatartásával támogatja az elmélyült, nyugodt játéktevékenységet, a kreativitást. A kisgyermeknevelővel, a többi gyermekkel való együttlét örömforrás a

kisgyermek számára, a társak viselkedése mintát nyújt, segítve a szociális képességek fejlődését.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni kisgyermekellátás területén legalább 3 éves gyakorlattal rendelkező szociálpedagógus, felsőfokú végzettséggel rendelkező szociális szakember, pedagógus végzettséggel és szakképesítéssel rendelkező, vagy pedagógus szakképzettségű személy

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Vizuális kultúra 9-10, művészetek 11-12, ének-zene 9-10. osztály.

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A játék elméleti megközelítése

A játék jelentős mértékben támogatja a gyermek fejlődésének minden aspektusát- a játék ablak a világra

A témakör részletes kifejtése A játék definíciója, funkciója, A játék alapelvei

A játék alapfogalmai

A játék és "nem játék", mint a kisgyermekkor tanulás egyik legfontosabb színtere

Játékelméletek

A játék természetét és motivációját illetően szinte a legtöbb elmélet született A témakör részletes kifejtése

Usinszkij - a játék a valóság tükrözése

Leontyev a játéknak három lényeges vonása: motívum a folyamatban, elsődleges tevékenység, szabályszerűség a játék fejlődésében

Vigotszkij - a társas környezet meghatározó

Nelson forgatókönyv elmélete

Piaget -szimbólumképzés a gyermekkorban

A játék fejlődése

A játék fejlődése összefügg a mozgással, a kognitív, a literációs fejlődéssel és a társas kapcsolatok fejlődésével

A témakör részletes kifejtése

Játékfejlődés életkori szakaszonként az első három évben

Manipuláció

Kezdeti konstruálás

Konstruálás, utánzás

Kezdeti szerepjáték, alkotótevékenység Az önálló, szabad játék jelentősége

Nehézségek a játékban

A gyerekek, ha nem játszhatnak, jelentős fizikai és pszichés hátrányokat szenvednek A témakör részletes kifejtése

Fejlődésükben lemaradt gyerekek játéka

Sajátos nevelési igényű gyermekek játéka

Harcias játékok

Játékdepriváció

Játékterápia

Oktatófilmek elemzése

A játékpedagógia elvi alapjai

A felnőtt fejlődést támogató tevékenysége, viselkedése a késztetés- segítség tengelye mentén alakul, több tényező által befolyásoltan

A témakör részletes kifejtése

A kompetenciaalapú nevelés értelmezése A fejlődés

A felnőtt szerepe, feladata a fejlődés támogatásában

A jóllét és a bevonódás, mint a gyermeki kompetenciák fejlődésének együttes feltétele A játék tervezése, tervezhetősége

A kisgyermeknevelő játszókompetenciája

Kompetencia térkép rajzolása

A kisgyermeknevelő feladata a játéktevékenységgel kapcsolatban

A felnőttnek fontos szerepe van a feltételek megteremtésében és a tevékenység támogatásában

A témakör részletes kifejtése

A bölcsődei nevelés gondozás országos alapprogramja 10 nevelési elve és a játéktevékenység kapcsolata

A játék feltételeinek megteremtése egészségügyi, pedagógiai, kivitelezési, elrendezési szempontból

Alapjátékok, korcsoportok játéka, a játékkészlet összeválogatása A gyermek játékanak segítése: támogatás és részvétel

A kisgyermeknevelő és a gyermek együtt játszása: kezdeményezés, megerősítés, együtt játszás, segítségnyújtás, ötletadás, információadás, viselkedési szabályok, konfliktusmegoldások

Megfigyelések, elemzések a játékhoz kapcsolódóan adott szempontok alapján

A szülők bevonása a játékba

A szülők játékkal kapcsolatos kompetenciájának támogatásában a kisgyermeknevelő sokat tehet

A témakör részletes kifejtése

A szülő játékhoz való viszonyának feltárása

A szülők játék iránti pozitív attitűdjének, játszókedvének erősítése

Fókuszcsoporthoz beszélgetések a játékról

Egyéni tanácsadás a játékkal kapcsolatban

Szülőcsoportos beszélgetés szituációs gyakorlata

Első lépések a művészetek felé

A gyermekirodalom, ének-zene, vizuális nevelés, alkotótevékenység a bölcsődéskorú kisgyermekek mindennapjainak fejlesztő eleme

A témakör részletes kifejtése:

A bölcsődei zenei nevelés története Kodálytól Forrai Katalinig

Milyen készségek szükségesek a kisgyermekkorai művészeti neveléshez

Énekhelyzetek a kisgyermeknevelő munkájában

A kisgyermeknevelő daltára - kívánatos és nemkívánatos dalok

Mondóka és daltár készítése a gyakorlatban

A kisgyermeknevelő hangszerismerete – a furulya, mint alaphangszer megismerése

A kisgyermekek személyiségfejlesztése, önkibontakoztatása énekes-zenei tevékenységeken keresztül

A mese és a képeskönyv a legkisebbek életében, fejlődésében

Kapcsolatépítés, fenntartás, információszerzés, élményszerzés, önkifejezés és képességfejlesztés a zene és vizualitás kapcsán

Irodalomközvetítés kisgyermekkorban a kortárs mondókákkal, versekkel

Élmények és tanulás határán - tudástartalmak az alkotó tevékenységekben

Egyszerű, népi gyermekjátékok és saját kreativitás alapján kitaláltak elkészítése

Alkotótevékenységek tervezése és gyakorlati kivitelezése

A kisgyermekek gondozása tantárgy

234/234 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermekek gondozása nem egyszerű technikai tevékenység, hanem a fizikai, érzelmi biztonság, az önállósodás, az önkifejezés, a testséma megismerésének területe. A kisgyermeknevelői munkában többnyire az egyszemélyes bánásmód terepe, ahol bensőséges, interakciós helyzetekben a kapcsolat teremtés lehetőséget ad rendkívül gazdag nevelési feladatok megvalósítására is. Ezért a gondozás-nevelés elválaszthatatlan egységet alkot.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni kisgyermekellátás területén legalább 3 éves gyakorlattal rendelkező szociálpedagógus, felsőfokú végzettséggel rendelkező szociális szakember, védőnő, pedagógus végzettséggel és szakképesítéssel rendelkező, vagy pedagógus szakképzettségű személy

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Középiskola 9-11 évfolyam biológia - egészségtan, testi, lelki és egészségre nevelés témakörei és az alapképzés egészségügyi ismeretek tanulási területe

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

A tantárgy témakörei

A gondozás fogalma, célja, feltételei

A témakör a gondozás fogalmát és alapvető célját különböző aspektusokból járja körül, különös tekintettel a neveléssel való kapcsolatára.

Részletesen kifejti:

A gondozás fogalmának komplex megközelítése, a humán gondozás A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai

A test jólétének biztosítása

A gondozás céljai és az alapszükségletek (Maslow piramiselméletével összevetve) A gondozás egyéni és társadalmi céljai

A gondozás formái a hétköznapi gyakorlatban A célok elérésének eszközei

A gondozás formái és jellemzői

A gondozás és gondoskodás minőségi vonatkozásai

A gondozás, mint tevékenység

A gondozás, mint tevékenység a csecsemő és kisgyermek alapvető szükségleteit elégíti ki és meghatározza a gyermek önmagához, a környezetéhez, és másokhoz való viszonyát.

Részletesen kifejti:

Gondozás a családban, gondozás az intézményben A fürdetés módja, menete

pelenkázás, tisztába tevés formái és folyamata a különböző életszakaszokban A szobatisztaság folyamata, érési feltételei

A mosakodás folyamata, a szokásrendszer kialakítása

Az öltöztetés folyamata a különböző életkorokban, az önállósodás feltételeinek megteremtése

Alvással, pihenéssel kapcsolatos gondozási teendők. Szokáskialakítás, átmeneti tárgyak használata

Levegőztetés, napozás

A gondozás szerepe a mozgásfejlődésben

A csecsemő és kisgyermekápolás, gondozás korszerű eszközeinek használata

Szituációs helyzetek gyakorlása az egyes gondozási műveleteiben, különös tekintettel a tapintatos gondozásra és a kommunikációra

A gyermeki kompetenciafejlődés támogatása

A bölcsődei alapelvek szerint a biztonságos és tevékenységre motiváló környezet megteremtése, a próbálkozásokhoz elegendő idő biztosítása, a gyermek ösztönzése, megnyilvánulásainak elismerése fokozza az önállósodás és aktivitás iránti vágyat.

A téma részletesen kifejti:

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A bölcsődei nevelés alapelvei - a gyermeki kompetenciafejlődés támogatása- értelmezése Alapvető és magasabb rendű szükségletek (szándék, kompetenciaigény) keletkezése és ki- elégítése

A gondozás és a szocializáció kapcsolata

A gondozás-nevelés egységének, az egyéni bánásmód, az állandóság, az aktivitás, önállósodás segítése, a pozitívumokra támaszkodás, az egységes nevelőhatások, a rendszeresség és a fokozatosság elvének értelmezése

Nevelési feladatok a bölcsődében

A nevelés, gondozás alapkövetelményei

A gondozás és nevelés egységének megvalósítása feltételrendszere (tárgyi, személyi) A

rossz gondozás következményei

Szituációs helyzetgyakorlatok, a gondozás-nevelés egysége és a kompetenciafejlődés támogatására filmek, fényképek elemzése

Folyamatos napirend a bölcsődében

Az élet biológiai ritmusát követve egy-egy napon belül a szükségletek szabályos rendszerességgel lépnek fel, ezáltal alakul ki a napirend. A helyes ritmusú, szabályos napirend megkönnyíti a gyermek számára az alkalmazkodást, a megszokást, fokozza biztonságérzetét és nyugalmat. A kisgyermeknevelőnek ismernie kell a napirendszerzés szabályait és jelentőségét.

A téma részletesen tárgyalja:

A folyamatos napirend kialakításának általános elveit

A napirend összeállításának gyakorlati szempontjait

A kisgyermeknevelő és a bölcsődei dajka munkarendje és a napirend kapcsolatát

A napirend fajtáit

A folyamatos napirend megvalósítását az egyes korcsoportokban

A házi napirend és a napirend kapcsolatát

Különböző életkorok és évszakok napirendjének elemzése, gyakorlati összeállítása, értékelése

A gondozási tevékenység módszertana

A gondozási helyzetek a kisgyermeknevelő és a kisgyermek interakciójának bensőséges, intim helyzetei. A kisgyermek ebben a védett helyzetben könnyen tanul és alkalmazkodik a családon kívüli élethelyzetekhez.

A téma részletesen tárgyalja:

A napközbeni ellátásban részesülő gyermek tárgyi környezete

Egészségvédelem, az egészséges életmód megalapozása

Az érzelmi fejlődés és a szocializáció segítése

A megismerési folyamatok fejlődésének segítése

A saját kisgyermeknevelő rendszer Gyermekcsoportok

szervezése

Szerepjátékok, esetelemzések, szituációs feladatok gyakorlata

A kisgyermek táplálása tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A csecsemő és kisgyermek testi, mozgás, érzelmi és értelmi fejlődésének alapvető feltétele a helyes táplálás. Az anya - gyermek kapcsolat első legfontosabb színtere. De a másodlagos szocializáció során szerzett tapasztalat is kihathat a gyermek későbbi táplálkozási szokásaira, így a kisgyermeknevelő számára rendkívül fontos az étkezés jelentőségének, metodikájának ismerete

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Gyermekorvos, diétetikus, szociálpedagógus, felsőfokú végzettséggel rendelkező szociális szakember, védőnő, pedagógus végzettséggel és szakképesítéssel rendelkező, vagy pedagógus szakképzettségű személy

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak 9-11 évfolyam

közismerete tárgyak - biológia

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A táplálék útja

Az emberi szervezet felépítése, a táplálék feldolgozása

Ezen belül tárgyalja:

Az ember emésztőszerv rendszere, a táplálék haladási iránya, a tápcsatorna felépítése Rágás, emésztés, fogak és a légzés szerepe, perisztaltikus mozgások, az emésztőnedvek szerepe Táplálék feldolgozása a szájüregben, a nyál szerepe.

Az enterális idegrendszer

A táplálékfelvétel szabályozása

Táplálkozási piramis

A helyes táplálkozás alappontjai

Táplálkozási arányok, káros hatások a szervezetre A

mai kor táplálkozásának legfőbb problémái

Prezentációk bemutatása, szituációs helyzetek (egymás táplálása),

A táplálás metodikája, a természetes táplálás

A természetes táplálás a táplálás olyan módja, amikor az anya újszülöttje, csecsemője számára a legideálisabb táplálékot az anyatejet biztosítja szoptatás vagy lefejt anyatej adásával.

A témakör tárgyalja:

A WHO/UNICEF állásfoglalása az anyatejes táplálással kapcsolatban, tíz lépés a sikeres szoptatás érdekében

A szoptatás kiemelt jelentősége a baba és az immunrendszer fejlődése szempontjából Az anyatej összetétele

A szoptatás és az anyatej előnyei

A szoptatás hosszú távú hatása a baba egészségére Az

első hónapok, meddig szoptjon a baba

Szoptási, szoptatási akadályok, nehézségek

Higiénés szabályok a szoptatás idején

A táplálás metodikája, a mesterséges táplálás

Mesterséges táplálásról akkor beszélünk, ha az anya valamilyen oknál fogva nem, vagy nem tud szoptatni, és helyette a csecsemő mesterséges táplálással tápszert kap.

A témakör részletes kifejtése:

A mesterséges táplálás okai és indokai

Anyatej pótló tápszerek alkalmazása, humanizált tápszerek A tápszerek felosztása

A tehéntejes táplálás hátrányai

A kevert táplálás és az elválasztás folyamata

A kevert táplálásnál a csecsemő az anyatej mellé más táplálékot is kap. Az elválasztás vagy elválasztódás az anya vagy a csecsemő döntése alapján születik.

A témakör részletes kifejtése

Az elválasztás és az elválasztódás közötti különbség és lélektani hatása az anya és a csecsemő szempontjából

Az anyatejes táplálás és a hozzátáplálás mikéntjei, folyamata az életkor függvényében Szolidok az anyatejes táplálás mellett (gyümölcsök, cereáliák, főzelékek, komplettáló anyagok)

Tápanyag összetevők, gyarapodási index számolása, értékelése a csecsemő súlyfejlődéséhez viszonyítva

A tápanyag összetevői

A szervezet működéséhez energiára van szükség. A felvett energia mozgásra, izommunkára, növekedésre és az alapvető életfunkciók fenntartására fordítódik.

A témakör részletes kifejtése

A legfontosabb testépítők a fehérjék A

fő energiaszállítók a zsírok

Szénhidrátból származik a leggyorsabban mozgósítható energia Az

élelmi rostok szerepe a táplálkozásban

A folyadékszükséglet

A vitaminok, ásványi anyagok szerepe

Ízesítő és fűszeranyagok

A közétkeztetésre vonatkozó előírások (37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

Gyakorlati feladatok: prezentációk a táplálékallergiás tünetekről, ételreceptek összeállítása, étlap összeállítás és elemzés (összevetése a közétkeztetésre vonatkozó rendelettel)

Az evést is tanulni kell

A bölcsődei kisgyermeknevelő feladata a különböző életkorú gyermekek táplálásában A

témakör részletes kifejtése:

Táplálkozási irányelvek, alapelvek (mennyiségileg elegendő és minőségileg helyes összetételű, biztonságos, s higiénés követelményeknek megfelelő, megfelelő konyhatechnológiai eljárásokkal készült és élvezhető)

A gyermekélelmezés célja, feladata és feltételrendszere

Az élelmezés, táplálkozás jelentősége a gyermek fejlődésében

A helyes táplálkozási szokások kialakítása és segítése, példamutatás A

rágásra tanítás folyamata

A gyermek ízlésének, étkezési kultúrájának formálása és elfogadása, a színvonalas étkezés szabályai

A csecsemőtáplálás szabályai intézményes keretek között. A tejkonyha működtetése

A korszerű, minőségi étkeztetés követelményei
Étrendtervezés a bölcsődében, az étlapkészítés szabályai
A HACCP rendszer működtetése, az étkeztetés közegészségügyi szabályai
Gyermekközösségekben alkalmazható diéták, a vegetáriánus étkezés
Táplálkozási problémák, gyógyélelmezés

A táplálási tevékenység módszertana

A gondozási helyzetek kiemelt jelentősége a gyermekek táplálásában is meg kell, hogy mutakozzon

A témakör részletes kifejtése:

Az egyéni bánásmód érvényesítése, a fokozatosság megvalósulása, a kisgyermeki személyiség tisztelete alapelvek és a táplálás kapcsolata

A cumisüvegből való táplálás és szabályai Az ölben etetés módszertana

Pohárból való itatás, az ivás technikájának megtanítása

Kanállal történő táplálás, a kétkanalas módszer

Asztalnál történő táplálás, az önálló étkezésre nevelés, a csoportos étkezés rendje, szabályai Kultúrhygiénés szokások kialakítása

Az étkezés tárgyi feltételei, az eszközök használata

A táplálkozással kapcsolatos problémák (válogatás, rossz evés, étvágytalanság,) és kezelése Családokkal való kapcsolattartás az étkezés szintjén

Szituációs helyzetek, filmelemzések, bölcsődei gyakorlati tapasztalatok megvitatása, elemzése, javaslatok megfogalmazása

A beteg gyermek táplálása

A beteg gyermek táplálása főként a család feladata, de előfordulhat, hogy a megbetegedés az intézményben történik, ilyenkor a kisgyermeknevelő különös gondot kell, hogy fordítson a betegre

A témakör részletes kifejtése

A folyadékpótlás jelentősége és szabályai a betegségtípusok függvényében, a kiszáradás veszélyei

Speciális étrendek

Diétadiéták

Sajátos nevelési igényű gyermekek sajátos táplálása

Beteg gyermek ápolása a bölcsődében tantárgy

106/106 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő gondozó alapvetően egészséges gyermekeket gondoz, nevel, de adódhatnak olyan körülmények, amikor betegek, sérült gyermek ápolására is sor kerülhet. Az egészségügyi ismeretekkel rendelkező gondozó, ha időben észleli a betegség tüneteit, segítheti a gyógyulást, illetve a szövődmények kialakulását.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Gyermekorvos, védőnő, egészségtanár, vagy más, felsőfokú egészségügyi végzettséggel rendelkező szakember, Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Alapozó képzés elsősegélynyújtás, egészségügyi ismeretek

A képzés órakeretének legalább 30%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A beteg megfigyelése

A megfigyelés jelentősége abban áll, hogy segít a diagnózis felállításban és a gyógykezelés megítélésben

A témakör részletes kifejtése:

A megfigyelés területei A tünet

A megfigyelés lehetőségei: általános megfigyelés, testrészenkénti megfigyelés A fájdalom típusai és jelző értéke

Testtömeg, magatartás, testváladék megfigyelése

Az ápolás fogalma és folyamata

Az ápolás feladata az egészség elősegítése, megőrzése és megvédése. Az alapápolás az alapvető szükségletek kielégítésére irányuló tevékenység.

A témakör részletes kifejtése:

Az egészség és a betegség fogalma Az ápolás fogalma, célja, folyamata

Betegvizsgálat, az ápoló személy feladatai a betegvizsgálat alatt a vizsgálatok függvényében

Lázas beteg ellátása, lázcsillapítás

A láz a szervezet védekezőreakciója, gyermekkorban a betegségek gyakori kísérő tünete. A témakör részletes kifejtése:

A láz szervezetre gyakorolt hatása A

hőmérőzés formái és szabályai A

lázcsillapítás formái és szabályai

A kisgyermeknevelő feladata lázas gyermek esetén, különösen lázas eclamsia esetén

A betegmegfigyelés, betegvizsgálat alatti teendők, lázcsillapítási módok és dokumentációs feladatok gyakorlata

Emésztőrendszeri és anyagcsere betegségek

Az emésztőrendszeri és anyagcsere betegségek lehetnek veleszületett vagy szerzett rendellenességek

A téma részletes kifejtése:

A tápcsatorna veleszületett rendellenességei A

bélrendszer fejlődési rendellenességei

Anyagcsere betegségek - enzimopathiák, PKU, galactosaemia, pajzsmirigy hormon hiány, felszívódási zavarok, diabetes, tehéntej allergia, coeliakia, mucoviscidosis, anafilaxia

A táplálkozással kapcsolatos problémák (elhízás, alultápláltság, kóros soványság, fogszuvasodás, hasmenés, székrekedés, hányás, táplálékallergiák)

Tüneti felismerések gyakorlata, szituációs helyzetek (pl. beteg kikérdezése és diagnózis felállítása)

Veleszületett és szerzett betegségek

A gyermekbetegségek lehetnek örökletes és környezeti tényezők, szülési sérülések, fejlődési rendellenességek és szerzett betegségek

A témakör részletes kifejtése

Veleszületett örökletes betegségek és fejlődési rendellenességek Az

idegrendszer fejlődési rendellenességei

Szülési sérülések

Újszülött hemolitikus betegségei

Újszülöttkori fertőzések

Prezentációk, fényképek, filmek bemutatása a fenti betegségek illusztrálására

Gyermekkori betegségek

A kisgyermeknevelők ismerjék meg a gyermekkori kórképek tüneteit, különös tekintettel a bölcsődében gyakran előforduló felső légúti megbetegedések kísérőjeleit.

A témakör részletes kifejtése A szív betegségei

A vérképzőrendszer betegségei A vesék és húgyutak betegségei

Az idegrendszer gyulladáisos betegségei

Görccsel járó betegségek

Bőrbetegségek - fertőzőes, nem fertőzőes

Felsőlégtúti betegségek formái, tünetei, kezelésük

Alsólégtúti betegségek formái, tünetei, kezelésük

Tartósan beteg ellátása a bölcsődében

Szűrővizsgálatok és védőoltások

Az EMMI módszertani levele minden évben megjelenteti a védőoltásokkal kapcsolatos tájékoztatóját

A témakör részletes kifejtése

Oltásokkal kapcsolatos kontraindikációk

Speciális csoportok egyedi elbírálást igénylő védőoltásai

Külföldi állampolgárságú gyermekek védőoltásai

Évi oltási naptár

Életkorhoz kötött kötelező védőoltások - folyamatos és kampányoltások

Különböző védőoltások adása között betartandó legrövidebb időközök

Életkorhoz kötött gyermekkori szűrővizsgálatok- szülészeti intézményben, alapellátásban, csecsemőkori, kisdedkori, iskoláskori

Balesetek gyermekintézményekben

Gyermekintézményekben a gondozó legnagyobb körültekintése mellett is előfordulhatnak balesetek.

A témakör részletes kifejtése A

baleset fogalma

Sérülések típusai, beavatkozási módok

Balesetek megelőzése

A kisgyermeknevelő feladata a megelőzésben és a baleset bekövetkeztekor

Munkavédelmi feladatok a balesetek megelőzésére

Az orvos értesítése és a mentőhívás szabályai

Környezet kialakítása a balesetek megelőzése érdekében

Dokumentációs feladatok baleset esetén

Szülők értesítésének szabályai és módjai

Gyakorlatok a gyermekbalesetek ellátására, a dokumentáció kezelésre, szituációs gyakorlatok az orvos, a mentő és a család értesítésére

Differenciált szakmai ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A szociális intézmények, köztük kiemelten a bölcsődék, a családok elsődlegességét tisztelve meghatározóak a gyermekek fizikai, érzelmi, társas, erkölcsi, szellemi fejlődésének biztosításában, a környezeti nevelés alapjainak lerakásában. A kisgyermeknevelő differenciált szakmai ismeretekkel kell rendelkezzen a sajátos nevelési igényű kisgyermekek ellátásához, az egyéni bánásmód biztosításához, a dokumentáció vezetéséhez.

Gyógypedagógiai ismeretek tantárgy

64/64 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók ismerjék meg az eltérő fejlődési ütem vagy fogyatékoság jellemzőit, az ezekre utaló jeleket. Tudják, hogy milyen tényezők befolyásolják és melyek okozzák az átlagtól eltérő fejlődést.

Ismerjék meg a gyógypedagógia területeit, a fejlesztések lehetőségeit és ebben saját szerepüket. Képesek legyenek a kisgyermekek fejlesztése érdekében együttműködni a szülőkkel, szakemberekkel, intézményekkel.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások gyógypedagógus, fejlesztő pedagógus,

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Egészségügyi alapismeretek: Az emberi test felépítése, élettani működése, egészségkultúra
Fejlődéslélektan, a csecsemő és kisgyermek fejlődése

A társadalomismeret, természetismeret műveltségterületek közismereti tartalmi, továbbá a pszichológia tárgyak elméleti tartalmi.

A képzés órakeretének legalább 40%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

Gyógypedagógia alapismeretek A gyógypedagógia fogalma, szakemberei

Méhen belüli, peri-, és postnatális ártalmak és ezek hatása a magzatra

Öröklött fejlődési rendellenességek

A fejlődés tempójának zavarai

A nagymozgások és finommotorika fejlődése és fejlesztése, a lateralizáció kialakulása és jelentősége

Az SNI fogalma

A szakértői bizottságok feladata

A nevelési terv tartalma: a szakértői bizottsági vélemény ajánlásai, a diagnosztikus mérés tapasztalatai, a pedagógus megfigyelései alapján

A korai intervenció intézményrendszer

Pedagógiai szakszolgálatok működése

A korai fejlesztés speciális helyzete az ágazaton belül A

bölcsődei korosztály sajátos jogszabályi környezete SNI-s

/ tartós beteg gyermek a családban

Az eltérő fejlődésből eredő nehézségek: a gyermek énképe

Az egyéni szükségletek kielégítésének lehetőségei csoportkörülmények között A

bizalom és az elfogadás szerepe a kisgyermeknevelő munkájában

Gyógypedagógia területei

A témakör megismerteti a sérülések típusait, kialakulásuk okait, jellemzőit, az alábbi témakörökben: Az értelmi akadályozottság fogalma, okai, jellemzői

A látásfogyatékos fogalma, okai, jellemzői

A hallásfogyatékos fogalma, okai, jellemzői

A mozgáskorlátozottság fogalma, okai, jellemzői

A beszédfogyatékos fogalma, okai, jellemzői

Az autizmus spektrumzavar fogalma, okai, jellemzői

A súlyos halmozott fogyatékos fogalma, okai, jellemzői

Az ADHD fogalma, okai, jellemzői

A magatartászavar fogalma, okai, jellemzői

Eltérő ütemben fejlődő és vegyes életkorú gyermekek a csoportban

A mozgásfejlődés és értelmi fejlődés kapcsolata, az atipikus vagy megkésett mozgásfejlődésben rejlő potenciális veszélyek, és a korrekció lehetőségei

Magatartási és beilleszkedési nehézségek és zavarok

Nevelési, szocializációs ártalom, szorongás és agresszivitás, válsághelyzetek a gyermek életében

A bántalmazott gyerekek viselkedése, viselkedészavarai

Specifikus ellátási szükségletek A rehabilitáció, rehabilitáció meghatározása

A rehabilitációt segítő és akadályozó tényezők

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermekek fejlesztésének lehetőségei, bölcsődében személyi, tárgyi feltételei

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek aktivitási lehetőségei, speciális eszközei, feltételei

Integráció, inklúzió, a differenciált nevelés fogalma, tartalma

A sajátos nevelési igényű, illetve korai fejlesztésre, gondozásra jogosult gyermek ellátásához kapcsolódó, jogszabályokban előírt dokumentáció

A szociális tanulás lehetőségei

Specifikus digitális tartalmak

A külvilággal kapcsolat megteremtését lehetővé tevő infokommunikációs eszközök alkalmazása

Állatterápiák a bölcsődében

Projektfeladatban digitális forráskutatás a magyarországi állatterápia és állatasszisztált terápia témakörben

A gondozási folyamatban elvárt kisgyermeknevelői magatartás, kommunikáció A hatékony kommunikációt gátló tényezők

Együttműködés a szülőkkel, fejlesztő szakemberekkel, munkatársakkal

Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai tantárgy

150/150 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló képes legyen az intézmény működési dokumentációjának áttekintésére és vezetésére. Fontos szakmai cél, hogy formai, tartalmi szempontból a dokumentumok megfeleljenek a jogszabályi előírásoknak, és az ellátás minőségét emeljék.

A tantárgy továbbá felkészíti a tanulót, az elméletet gyakorlatban elsajátítható szakmai dokumentáció egyénre lebontott, hiteles vezetésére, digitális kompetenciáinak fejlesztésére.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

A napközbeni, illetve a szakellátásban dolgozó felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkező szakember.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak—

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

A tantárgy témakörei

A bölcsőde működésével kapcsolatos dokumentáció

A témakör a bölcsőde működését meghatározó dokumentumokat mutatja be. Mintadokumentumok elemzésén keresztül megismerik a diákok a szakmai tartalmak formai és tartalmi követelményeit. A témakört az alábbi témákban tárgyalja:

Az adatvédelem jogi szabályai és alkalmazásuk a bölcsődében Alapító okirat, Szervezeti és Működési Szabályzat, Szakmai Program

Érdekképviselői Fórum Szabályzata

Házirend

Munkarend

Adatvédelem szabályai

Kisgyermeknevelők továbbképzési kötelezettségével kapcsolatos nyilvántartások, jelentések

Fertőző betegségekről kimutatás

Oltásokról kimutatás;

Tetveségi nyilvántartás

Munka és tűzvédelmi napló vezetése

Napi jelenlét nyilvántartásai

A kisgyermeknevelő szakmai dokumentációs feladatai A dokumentáció szerepe a kisgyermeknevelő munkájában

A dokumentáció vezetésének alapelvei

A dokumentáció vezetésére vonatkozó adatvédelmi szabályok

Csoportnapló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája A

bölcsődei gyermek fejlődési dokumentáció egységes rendszere

Bölcsődei törzslap vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Fejlődési napló vezetésének célja, tartalma, nyomtatványi formája

Családi füzet vezetésének célja, tartalma, formája

Beteg, sérült gyermek állapotának írásbeli rögzítése

Jegyzőkönyv készítés formai és tartalmi szabályai.

Mintadokumentumok készítése

Gyermekotthoni dokumentáció ismeretei A gyermekotthon

alapidokumentációja, szabályzatai

A gyermek fejlődésének dokumentálása

Információszerzési lehetőségek a gyermek előéletéből

Élettörténeti könyv vezetése

Információszerzés módjai, a hiányzó adatok pótlásának lehetőségei Az

eseménynapló vezetésének szabályai

Különleges események jelzése, dokumentálása A

kapcsolattartás dokumentációja

Pénzkezelési dokumentáció a gyermekotthonban

A gyermekvédelmi nyilvántartási dokumentációs rendszer megismerése, kitöltésének személyi

és időbeli szabályai, gyakorlata

A kisgyermek megfigyelése

A témakör a bölcsődei nevelés során az egyéni bánásmódot biztosító módszerét tárgyalja. A gyermekekre lebontott egyéni szintű nevelési tervezés alapja a gyermek megfigyelése és a tények fejlődési naplójában való rögzítése. A témakört az alábbi témákban kerül feldolgozásra:

Tervezés értelmezése a bölcsődei nevelésben

Csoportra irányuló tervezés célja, szereplői, tartalma, rögzítése Az

egyéni irányuló tervezés célja, szereplői

A megfigyelés fogalma A

megfigyelő személye

A megfigyelés technikai eszközei

A megfigyelés, mint az egyéni bánásmód eszköze A

megfigyelés feltételei

A megfigyelést segítő anamnézis felállítására szolgáló módszerek

A szülővel való találkozás során a gyermek megismerését elősegítő kérdések A család nevelési stílusát, szokásainak megismerését segítő kérdések
A gyermek és a család megismerését nehezítő körülmények
A gyermek megismerését és a kapcsolatfelvételt nehezítő és segítő körülmények
A megfigyelés területei, szempontsora a bölcsőde szakmai dokumentációjának útmutatója alapján
Fejlődési napló vezetése, elemzés, reflexió
Támogató lehetőségek a különböző fejlődési területeken
Csoportbontásokban mintadokumentum készítése egy 8-, 24-, és 36 hónapos gyermekről, amit csoportos módszertani feldolgozás követ.

Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában tantárgy

104/104 óra

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy olyan készségek elsajátítását célozza meg, amelyek birtokában a tanulók képessé válhatnak az önmenedzselésre, záródolgozatok megírására, a csoport kohézió megismerésére, az erre alkalmazott módszerek etikus alkalmazására, az eredmények tényekre alapozott elemzésére, közlésére, továbbá az önálló adatfeldolgozásra, reflexióra.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Felsőfokú szociális vagy pedagógus végzettséggel, valamint bölcsődei gyakorlattal rendelkező pedagógus, pszichológus, fejlesztő pedagógus

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak 9-10. évi magyar nyelv és irodalom nyelvi tartalmak

A képzés órakeretének legalább 60%-át gyakorlati helyszínen (tanműhely, üzem stb.) kell lebonyolítani.

A tantárgy témakörei

A pedagógiai kutatás jellemzői

A témakör rávilágít a tudatos objektív, tényekre alapozott kutatás jellemzőire, a téves következtetések veszélyére, az alábbi témákon keresztül:

A tudatos és rögtönzött megismerés

Tapasztalati valóság

Konszenzuális valóság

Általánosítás és sztereotípiák

Fantázia és realitás szerepe a megfigyelésben A

kutatás etikai vonatkozásai

Érzelmi intelligenciát fejlesztő élménytechnikák (kártyák, filmek)

A pedagógiai kutatás lépései A témakör sorra veszi a kutatás lépéseit.

A kutatás céljának meghatározása

Módszerválasztás

Hipotézis a kutatásban

Kutatási terv készítése

Mintavétel, adatvédelem

Forráskutatás

Adatok feldolgozása

Összegzés, reflexió készítésének szempontjai

IKT eszközökkel támogatott könyvtári élményalapú kutatás: A kisgyermeknevelés története témakörben

Hogyan készítsék portfóliót

A témakör célja megtanítani a diákokat önmaguk képviselőre, erősségeik hangsúlyozására az alábbi témákon keresztül:

A portfólió fogalma, célja

Digitális portfólió

A portfólió lehetséges képi tartalmai

Készítsünk portfóliót! szempontjai:

Önmagáról - bemutatkozás

Céljaim, vágyaim Büszke

vagyok arra...

Tanulmányaimban fontos

Reflexió

Szociometria készítésének gyakorlata Mi a szociometria?

Alapelvei

Nyílt és zárt kérdések

Kérdőív összeállításának szempontjai

Csoportszerkezet típusai

Szerepek a csoportban

A népszerűséget meghatározó tényezők

Bölcsődei csoportra jellemző kapcsolatok

Szociometria készítése bölcsődei csoportban

Családpedagógiai ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A tanulók pályaszocializációjának, szakmai identitásának elősegítése, annak a hitvallásnak a közvetítése, amelyben a bölcsődei nevelés középpontjában a kisgyermek és közvetett módon a kisgyermeket nevelő családok állnak. A család a társadalom legkisebb, meghatározó egysége. A család jelene, értékrendje, viselkedési normái és hagyományai a jövőbeni generáció életének meghatározói. A tanulási terület fókuszában a Bölcsődei nevelés - gondozás országos alapprogramja áll. Az Alapprogram a családra, mint komplex rendszerre tekint, melynek értelmében nem csak a kisgyermek nevelését - gondozását, hanem az egész család támogatását célozza meg. A tanulási terület első tantárgya felidézi az alapképzésben tanultakat, ezt követően a családot, mint rendszert tárgyalja, amelyből rávezeti a diákot a felelős kapcsolattartási módszerek alkalmazására.

Pszichológiai és pedagógiai ismeretek tantárgy

84/84 óra

A tantárgy tanításának fő célja

Az alapképzésben tanult ismeretekre építve bővíteni a diák ismereteit az emberi pszichikumról, a személyiségről, a személyiség fejlődéséről és a társas érintkezés sajátosságairól.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Felsőfokú végzettséggel és legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szakvizsgázott bölcsődében dolgozó pedagógus, pszichológus, felsőfokú végzettséggel rendelkező mentálhigiénés szakember, családpedagógus

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Az alapképzés személyiségfejlesztés viselkedéskultúra témaköre.

Egészségügyi alapismeretek: Egészségkultúra, család és szociálpszichológia témaköre

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

A tantárgy témakörei

A személyiség fejlődéséről tanult alapismeretek összefoglalása A szocializáció fogalma

Az ember életkori fejlődésének szakaszai

Az emberi pszichikum fejlődésének, érésének folyamata A szenzomotoros és a kognitív fejlődés menete

Az anya-gyermek kapcsolat jelentősége a gyermek érzelmi, szociális és értelmi fejlődésében A motiváció, az érzelem és az akarat összefüggései és fejlődésmenete

A személyiség fogalma

Személyiségtípusok

A szükségletek rendszere

Az egyéni fejlődést befolyásoló tényezők hatása a személyiségfejlődésre

A személyiség szerkezete, alakulása a kultúra, a család és a kortárs csoport hatására

Énkép, éntudat, önértékelés, játszma, elhárító mechanizmusok

Az érett, felnőtt személyiség fogalma és aspektusai

Személyiségzavarok és deviáns viselkedés

Személyeszlést befolyásoló tényezők: szociokulturális környezet, empátia, önértékelés,

intellektuális, emocionális jellemzők

Szociálpszichológiai ismeretek

A szociálpszichológia témaköre a diák számára egy felismerése annak, hogy a körülményeknek és főleg a társas tényezőknek meghatározó szerepük van az ember fejlődésében, viselkedésében. Az alábbi témákon keresztül kerül feldolgozásra:

A szociálpszichológia fogalma, tárgyköre

A csoport hatása az egyénre, csoportközi viszonyok, a verbális, nonverbális és a meta-kommunikációs jelzések érvényesülése és hatása

A csoport szerepe az elsődleges és a másodlagos szocializációban

Csoportdinamikai jelenségek és folyamatok

Szociális identitás kialakulása, szociális tanulás

A sztereotípiák, stigmák, az emberi vonzalmak és taszítások, játszmák

Élménypedagógia játszmaelemzés: Eric Berne: Emberi játszmák

Az előítélet kialakulása és okai

Az előítéletek csoportfolyamatokat befolyásoló hatása Az egyéniség elvesztése a csoportban

Társas kölcsönhatás és befolyásolás lélektani folyamatai Az attitűd fogalma, funkciói.

A kognitív disszonancia elmélete (Festinger).

Elhárító mechanizmusok (S. Freud és Anna Freud). Az egyéni bánásmód jelentősége a nevelésben

Családi mentálhigiéné tantárgy óra

108/108

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy célja, hogy megismertesse a diákot, a család lelki egészségének alapfogalmaival, megalapozza a mentálhigiénés szemléletmódot.

A család lelki egészségének feltétele, hogy valamennyi – reprodukciós, gazdasági, szocializációs, érzelmi és gondoskodási – funkcióját megfelelően ellássa és lelkileg gazdagító, biztonságos fészket biztosítson.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Felsőfokú végzettséggel és legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szakvizsgázott bölcsődében dolgozó pedagógus, pszichológus, felsőfokú végzettséggel rendelkező mentálhigiénés szakember, családpedagógus

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik a természetismeret (biológia) műveltségterületek közismereti tartalmaihoz, továbbá a pszichológia és a nevelés elméleti tartalmakhoz.

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

A tantárgy témakörei

A családról szerzett alapismeretek összefoglalása A család fogalma

Család típusok, szerepek A család rendszere

A család reprodukciós funkciója A család gazdasági funkciója

A család szocializációs funkciója

A család érzelmi támogató funkciója
A család idősgondozó funkciója
A család életciklusai és folyamatai

Családi mentálhigiéné A mentálhigiéné fogalma

Házasság, döntések, felelősség és érettség a gyermekvállalásnál A család, mint a mentálhigiéné tárgya

A család lelki egészségének összetevői

Szülővé válás

Szeretet, összetartozás, biztonság, egymás iránti felelősség a családban

Családi kommunikáció, szabályok

A család társadalmi lelki támogatása (családi életre nevelés, várandósgondozás, gyermek nevelését segítő preventív, korrekatív ellátások, kríziskezelés)

A család elégtelen működése

Gyermek az összeomló kapcsolatban, a család széthullása

A válás, az új házasság, új gyermekek (testvérek) hatása a személyiségre

Gyermek veszélyeztetettség: az elhanyagolás és a bántalmazás

Az elhanyagolás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichoszomatikus jelzések

A gyermekbántalmazás fajtái, lehetséges okai, formái, pszichológiai aspektusai, tünetei témakör részletes kifejtése

A gyermekvédelmi jelzőrendszer feladatai, működése

A beavatkozást kiváltó jelzések a gyermek családjából történő kiemelését eredményező esetek

A családból való kikerülés traumája, megnyilvánulási formái

A régi környezet és kapcsolat elvesztése, a segítségnyújtás módjai a veszteség, a gyász feldolgozásában

A megváltozott környezet elfogadása, beilleszkedése

A kisgyermekkorú nevelés gyakorlata A nevelés fogalma, célja, feladatai

A nevelési folyamat törvényszerűségei A nevelési folyamat résztvevői

Nevelési módszerek

Nevelési stílusok és hatásuk a gyermekre A kettős nevelés fogalma, következménye

A kisgyermekkor hatása az egyén életének alakulására A családi nevelés fontossága és elsődlegessége

Az erkölcs kialakulása, fejlődése.

Az erkölcsi fejlődés szakaszai (Piaget, Kohlberg). A szabálytudat fejlődése

A szerep szociálpszichológiai elemzése. Státusz és szerep.

Szerepeltvárások és szerepkonfliktusok.

Nemi szerepek és a pszichoszexuális fejlődés

Társkapcsolatok a bölcsődében

Tudatos tervezés és rugalmasság a nevelőmunkában

A gondozás és a nevelés elválaszthatatlansága és összefüggései

A nevelési folyamat jellemzői, a kisgyermeknevelő gyermekhez való viszonya

A tantárgy tanításának fő célja

A kisgyermeknevelő nevelői munkája csak akkor lehet eredményes, ha megismeri a családi hátteret, feltérképezi a család erősségeit, gyengeségeit. Munkájában a család erősségeire épít, szükség esetén tapintatosan korrigálja, alakítja a helytelen szokásokat, téves ismereteket. Mindezek megvalósításához ismernie kell a szülői kompetencia támogatásának módszereit, elveit.

A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárások

Felsőfokú végzettséggel és legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szakvizsgázott bölcsődében dolgozó pedagógus, pszichológus, mentálhigiénés szakember, családpedagógus.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy kapcsolódik a magyar nyelv és irodalom (kommunikáció) a társadalomismeret (család) tartalmaihoz.

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

A tantárgy témakörei

A nevelés-gondozás alapelvei

A témakör a Bölcsődei nevelés - gondozás országos alapprogramja alapján tárgyalja a 10 alapelvet és adaptálását a gyakorlatban, az alábbi témakörökben:

Az Alapprogram célja

Az Alapprogram szemlélete

A család rendszerszemléletű megközelítése

A koragyermekkorai intervenciók szemlélet befogadás A családi nevelés elsődleges tisztelete

A kisgyermeki személyiség tisztelete

A kisgyermeknevelő személyiségének meghatározó szerepe A biztonság és a stabilitás megteremtése

Fokozatossága megvalósítása

Egyéni bánásmód érvényesítése Gondozási helyzetek kiemelt jelentősége

A gyermeki kompetenciakészítés támogatása

A szülői kompetencia támogatása

Partnerség a kisgyermek nevelésében

Az intézmény arculatának, szakmai értékeinek képviselése

A szakmai tudás és az önismeret szerepe a kisgyermeknevelő hivatásában, kompetenciák

A megjelenés, viselkedés, öltözet illemtana

Kapcsolattartás jelentőség

A sajátos kommunikációs jelzések értelmezése, tolerálása

A saját kommunikáció kontrolálása és hatótényezőinek felismerése

A nyílt és kongruens kommunikáció gyakorlása

A metakommunikációs jelek értelmezése

A kommunikációs zavarok és a kommunikációt zavaró körülmények felismerése

A kapcsolattartás dilemmái: együttműködés elvárása - gyermek érdekeinek képviselése

Szituációs feldolgozás: Szülők és kisgyermeknevelők csoportja érvel egymással a reggeli közben való érkezés dilemmájáról.

Kapcsolattartási formák

A témakör a bölcsődei módszertani levelekben és a standardban leírt szülőkkal történő kapcsolati formációkat tárgyalja, az alábbi témakörökben:

A gyermek jogai a bölcsődei nevelésben

A szülő jogai és kötelessége - az együttműködés lélektana

Első találkozás a bölcsődében

Szülői értekezlet a bölcsődében

Családlátogatás

Szülővel történő beszoktatás

Napi találkozások

Szülőcsoportos beszélgetés

Egyéni beszélgetés

Közös programok a családokkal

Családi füzet vezetése

Tájékoztatás és információ adás formái, kisgyermeknevelő kompetenciája

A gyermekek ellátásában kompetens dolgozók összehangolt munkájának jelentősége

A modern technikai eszközök használatának előnyei

IKT eszközök etikus használata a kapcsolattartásban

A szülői érdekképviselői fórum működése



SZOCIÁLIS ÁPOLÓ ÉS GONDOZÓ

4 0923 22 03

Képzési program

(Tantárgy alapú oktatás)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|--|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Szociális ágazat</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Szociális ápoló és gondozó</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 0923 22 03</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Szociális ágazati alapoktatás</i> |
| A képzés célja: | <i>Szociális ápoló és gondozó szakmai vizsgára felkészítés</i> |
| A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): | <i>Alapfokú végzettség (10. osztály, vagy egyéb középszintű szakmai végzettséggel rendelkezők)</i> |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:

| | |
|--|--|
| Iskolai előképzettség: | <i>Alapfokú végzettség (10. osztály, vagy egyéb középszintű szakmai végzettséggel rendelkezők)</i> |
| Alkalmassági követelmények (egészségügyi/pályaalkalmassági): | <i>Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat</i> <i>Pályaalkalmassági vizsgálat</i> |

3. Tervezett képzési idő: 1 év



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. Ágazati alapoktatás megszervezése

1.1. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|--|--|--|
| Kapcsolatot tart és együttműködik a szociális és/vagy gyermekjóléti gyermekvédelmi ápolás, gondozás, szervezés, tervezés folyamatában az érintett szakemberekkel, ellátottakkal, gondozottakkal és családtagjaikkal. | Ismeri a humán szolgáltatások rendszerét, a kapcsolatfelvétel, a kapcsolatfenntartás és kapcsolatlezárás lehetőségeit. | Törekszik az érzelmi stabilitása megtartására és a kiegyensúlyozott munkavégzésre. | Szakmai segítséggel kiválasztja az ellátottak és gondozottak érdekében a legmegfelelőbb együttműködési formát. |
| Útmutatás alapján az ellátottak és gondozottak foglalkoztatásához, alkotó tevékenységéhez felhasználható (szemléltető, fejlesztő, rekreációs) eszközöket készít, előkészít és használ. | Ismeri az ellátottak és gondozottak foglalkoztatásához, fejlesztéséhez, rekreációjához felhasználható (szemléltető, rekreációs, fejlesztő) eszközöket, a csoportdinamikai jellemzőket. | Empátiával fordul az ellátottak és gondozottak, valamint családtagjaik felé. | Felelős az erőforrások hatékony felhasználásáért, figyelembe veszi az anyagi, személyi és tárgyi erőforrásokat a foglalkozások előkészítésében és megtartásában. |
| Szakmai irányítás mellett a jogszabályok és a módszertani útmutatók alapján szakmai (adat- és információ-rögzítési, elemzési, tervezési) dokumentációkat készít papír alapon és elektronikusan. | Ismeri a szakmai dokumentációk (pl. sablonok, nyomtatványok, elemzési, fejlődést követő és tervezési dokumentumok) készítésének, kitöltésének formai és tartalmi követelményeit. | Törekszik a feladat megértésére, határidőre történő elkészítésére, motivált a végrehajtására, értékelve és mérlegelve, kritikusan kezeli és használja az információforrásokat. | Az adminisztrációs feladatokat önállóan, felelősséggel, a határidők betartásával végzi, önellenőrzéssel értékeli saját munkáját. |



| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>A munkavégzés során alkalmazza a munka- és balesetvédelmi,(köz) egészségügyi valamint a tűzvédelmi előírásokat. Szükség szerint elsősegélyben részesíti a rászorulókat.</p> | <p>Ismeri a munka- és balesetvédelmi, a tűzvédelmi, valamint az elsősegély és közegészségügyi előírásokat.</p> | <p>A munkavégzése során a munka- és balesetvédelmi,(köz) egészségügyi valamint a tűzvédelmi előírásokat, szabályokat betartja.</p> | <p>Munkára képes és alkalmas állapotban, szabálykövető módon vesz részt a munkavégzésben. Felelősséget vállal a veszélyhelyzet megoldásában.</p> |
| <p>A tanulmányai és a munkavégzés során a birtokába került személyes adatokat a jogszabályok és a szociális munka etikai kódexe vonatkozó pontjainak megfelelően kezeli, a gondozással kapcsolatos titoktartási kötelezettségeket betartja.</p> | <p>A személyes adatok védelmével kapcsolatos adatvédelmi és adatbiztonsági szabályokat ismeri, a jogszabályban foglalt titoktartási kötelezettségeinek eleget tesz.</p> | <p>Tiszteletben tartja az állampolgári jogokat, a védelem alá eső adatok, információk birtokosaként, elkötelezett azok megőrzése iránt. Alkalmazza az “integritás és bizalmas jelleg” alapelvet</p> | <p>Felelős munkavégzése során és a magánéletében, a tudomására jutott adatok, információk megőrzéséért és kezeléséért.</p> |
| <p>Felismeri a különböző életkorok élettani, fejlődés-lélektani sajátosságait és a fejlődésben jelentkező elmaradásokat, akadályozottságokat</p> | <p>Ismeri a különböző életkorok élettani, fejlődés-lélektani jellemzőit, egészségügyi rizikóit és a prevenció, korrekció lehetőségeit.</p> | <p>Kész a közös munkára, másokkal megosztja szakmai elméleti és gyakorlati tudását, felhalmozott tapasztalatait.</p> | <p>Felelős az ellátottak és a gondozottak életkori, mentális állapota és fejlettségi szintje szerinti ellátás, gondozás megválasztásáért, az alkalmazott beavatkozásokért</p> |
| <p>Felismeri és azonosítja a személyeket és csoportokat veszélyeztető helyzeteket, ezeket jelzi közvetlen felettesének</p> | <p>Ismeri a krízis, krízisintervenció fogalmát és a konfliktuskezelés módszereit.</p> | <p>Keresi az együttműködés lehetőségét, és felismeri a helyzetből fakadó szerepét.</p> | <p>Maradéktalanul betartja a szociális munka etikai kódexét, viselkedéskultúrájával azt képviseli.</p> |
| <p>Érthetően kommunikálja a kreatív javaslatait, az ellátás / gondozás kapcsán, ötleteit</p> | <p>Ismeri a kommunikáció és közlés alapvető formáit személyes és online</p> | <p>Véleményét, szakmai álláspontját felelősséggel képviseli.</p> | <p>Egyéni és team munkában a saját kompetenciahatárainak figyelembevételével</p> |



| megosztja munkatársaival. | kommunikációban. | | végzi feladatait. |
|--|--|--|--|
| Az eltérő szituációkban adekvátan használja a verbális és nonverbális kommunikációs csatornákat. | Ismeri a kommunikációs alapelveket, a legfontosabb alapfogalmakat, a kommunikáció működését, folyamatát, szereplőit, tényezőit, helyzet-típusait, a kommunikációs stílusokat és az asszertív kommunikációs eszközöket. | Nyitott arra, hogy kommunikációs képességeit folyamatosan fejlessze. Asszertív módon kommunikál. | Az ellátottak, gondozottak egészségi, életkorbeli és mentális állapotát figyelembe véve kommunikál, meggyőződik a kommunikáció sikerességéről. |
| Legalább egy idegen nyelven alapvető fogalmakat megért, egyszerűbb kérdésekre válaszol, képes munkakörének legfontosabb idegen nyelvi szakmai kifejezéseit | Ismeri legalább egy idegen nyelv alapvető szakmai kommunikációs formuláit. Alapvető szókinccsel, nyelvtani tudással rendelkezik. | Nyitott, érdeklődő az adott nyelv alapismereteinek elsajátítása iránt. | Egészségügyi dokumentáció értelmezésében és a saját tevékenysége dokumentálásában az orvosi latin szakkifejezéseket megfelelően használja. |
| Megérti és alkalmazza a szakmai feladatok ellátásához kapcsolódó utasításokat és iránymutatásokat. | Ismeri a szakmájához kapcsolódó alapvető szakmai feladatok ellátásához kapcsolódó utasításokat és iránymutatásokat. | Nyitott a személyiségfejlesztésre. Szakmailag elhivatott, magatartása szabálykövető. | Az irányadó szociális ágazati és intézményi iránymutatások szerint végzi saját tevékenységét. |
| A saját és az ellátottak / gondozottak érdekeit munkavégzése során képviseli. Alkalmazza az érdekérvényesítés módszereit. | Ismeri a szakmai érdekképviselő szintjeit és fórumait. Ismeri az alapvető emberi, gyermeki ellátotti és betegjogokat. Ismeri az érdekérvényesítés módszereit. | Elhivatott az emberi jogok védelmére és azok érvényesítésére. | Önállóan felismeri a jogsérelmet, kompetenciájába tartozóan teszi meg javaslatait a sérelem megszüntetésére. |



| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Megérti és alkalmazza az énvédelmi technikákat és módszereket. Jelzést ad, segítséget kér szakmai érintettsége esetén.</p> | <p>Ismeri az énvédő mechanizmusokat, a rekreációs technikákat és módszereket. Rendelkezik alapvető önismerettel, reális önképpel.</p> | <p>Nyitott önmaga megismerésére. Fogékony a személyiségtípuso kazonosítására.</p> | <p>Képes az önálló személyiségfejlődésre az elsajátított módszerek és technikák alapján. Lelki egészsége karbantartására, különböző rekreációs technikákat alkalmaz és gyakorol.</p> |
| <p>Alapvető digitális kompetenciái és információkezelési képessége alapján táblázatokat használ, szövegeket szerkeszt, levelez. Konstruktívan és tudatosan használja az online kommunikációs eszközöket, csatornákat.</p> | <p>Ismeri az online kommunikációs eszközöket, formákat és módszereket, tisztában van az etikus médiahasználat szabályaival.</p> | <p>Törekszik a mindennapi munkája során a használt informatikai eszközöket kezelni, alkalmazni, beállítani. A jelentkezőproblémákat közvetlen felettesének jelezni.</p> | <p>Munkája során betartja az etikus médiahasználat szabályait, eszerint jár el. Betartja az adatkezelési szabályokat.</p> |
| <p>Szakmai dokumentációkat, szabályozókat, protokollokat értelmez és használ munkavégzése során</p> | <p>Átlátja az alapvető szociális és gyermekvédelmi ellátási formákat.</p> | <p>Elsődlegesnek tartja az ellátottak szükségleteinek kielégítését.</p> | <p>Betartja a szakmai előírásokat, naprakészen, pontosan vezeti az előírt dokumentációkat.</p> |
| <p>Szakmai dokumentációkat, szabályozókat, protokollokat értelmez és használ munkavégzése</p> | <p>Átlátja az alapvető szociális és gyermekvédelmi ellátási formákat.</p> | <p>Elsődlegesnek tartja az ellátottak szükségleteinek kielégítését.</p> | <p>Betartja a szakmai előírásokat, naprakészen, pontosan vezeti az előírt dokumentációkat.</p> |
| <p>Azonosítja az életmód átalakulásával kapcsolatos kockázatokat és dilemmákat.</p> | <p>A társadalomismereti, szociológiai ismeretei alapján egyének, családok, közösségek működésében a különböző életmódok hatásait ismeri.</p> | <p>Nyitott a különböző élethelyzetek, életformák megismerésére, tiszteletére.</p> | <p>Felelősséget vállal a segítő tevékenység során végzett munkájáért.</p> |



| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Értelmezi a társadalomban megjelenő gyakori betegségekről készült kimutatásokat és a betegségek rizikófaktorait. Háromdimenziós anatómiai atlasz segítségével modellezi az emberi test felépítését.</p> | <p>Ismeri a társadalom leggyakoribb népbetegségeit, azok rizikófaktorait, a társadalomban kialakult egészségkultúrát, az egészségmegőrzés módszereit. Ismeri a háztartások számára ajánlott házipatika összetételét. Ismeri az emberi test holisztikus egyensúlyát (testi, lelki, mentális területek).</p> | <p>Környezete számára mintát mutatva egészségtudatosan és környezettudatosan él. Törekszik saját maga és közvetlen környezete megóvására. Törekszik a saját testi, lelki és mentális egészségének megőrzésére.</p> | <p>Instrukciók alapján adatokat keres a társadalom egészség kultúrájáról, környezettudatos magatartásáról, és a népbetegségekről.</p> |
|--|--|--|---|

1.2. Az ágazati alapoktatás tervezett időtartama

| | | |
|---|-----|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 171 | 59,38% |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 117 | 40,63 % |
| A foglalkozások összes óraszám: | 288 | 100% |



1.3. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek (Ágazati alapoktatás)

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-------------------------------|------------------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Szakmai személyiségfejlesztés | 0 | 63 | 63 | Pszichológus, viselkedéselemző, mentálhigiénés szakember, aki legalább 5 éves igazolt csoportvezetői tapasztalattal rendelkezik | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Pszichológia | 18 | 18 | 36 | Viselkedéselemző, pszichológus, mentálhigiénés szakember, pszichopedagógus, pedagógia szakos tanár | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Egészségügyi ismeretek | 18 | 18 | 36 | Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | egészségügyi felszerelések, eszközök, egészségügyi demonstrációs eszközök |
| Elsősegélynyújtási alapismeretek | 27 | 0 | 27 | Okleveles orvosdoktor, diplomás ápoló, okleveles ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi | Demonstrációs terem | Tanterem, WI-FI, laptop, projektor | elsősegélynyújtás eszközei, Ambu-baba, kötszerek, sebimitációs készlet, egészségügyi felszerelések |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|--|----------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | szakoktató, mentőtiszt | | | |
| Társadalomis meret | 9 | 27 | 36 | Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, társadalom- ismeret tanár, legalább 3 évvel rendelkező a szociális és/vagy a gyermekvédelem terüle- tén dolgozó felsőfokú (Bsc, Msc) végzettségű szociális szakember | Tanterem, számítógé pterem | WI-FI, laptop, projektor | |
| Szociális ismeretek | 36 | 36 | 72 | Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociális intézményben legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szociális szakember | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| A tanulási területek összes óraszámja: | 108 | 162 | 270 | | | | |



2. A szakirányú oktatás megszervezése

Szakirányú oktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---|---|--|--|
| <p>Az elsajátított szakmai kifejezéseket szóbeli és írásbeli kommunikációja során is használja.</p> <p>Erőszak- és akadálymentes kommunikációt alkalmaz az ellátottakkal és a kollégákkal.</p> <p>Szakértelmét elméleti és gyakorlati síkon tovább fejleszti, amelyet munkája során sikeresen alkalmaz.</p> | <p>Érti és megérti a mások által használt szakmai kifejezéseket.</p> <p>Pszichés problémákat, érzelmi igényeket nevez meg.</p> <p>Ismeri saját szakmai illetékességének határait.</p> | <p>Törekszik a minél szélesebb körű szakmai ismeretek elsajátítására.</p> <p>Reális önismerete van.</p> <p>Elfogadja a szakmaetikai irányelveket</p> | <p>A már elsajátított szakmai kifejezéseket igyekszik önállóan, a szövegkörnyezetnek megfelelően használni.</p> <p>Tiszteletteljes, másokra figyelve érzékeli a változásokat.</p> <p>Együttműködik más szakemberekkel, betartja szakmai illetékességehatárait.</p> |
| <p>Megfogalmazza az emberi szervezet működésének problémáit, tüneteit.</p> <p>Azonosítja a lehetséges járványtani eseteket.</p> <p>Kompetencia-határán belül cselekszik: jelzi, illetve a megoldásban játszik szerepet.</p> | <p>Ismeri az emberi test felépítését, működését.</p> <p>Tisztában van azzal, hogy mikor, kinek és milyen jelzéseket kell megtenni a működésbeli eltéréssel kapcsolatban.</p> | <p>Elfogadja a beteg ember szubjektív panaszait, empátikus azok megszüntetése iránt.</p> <p>Törekszik a járványok elkerülésére a kompetencia-határok betartásával.</p> | <p>Észleli a betegségek kialakulását, megjelenését és a tünetek megjelenésekor jelzéssel él az illetékes szakember/ek/ felé.</p> <p>Vezetői és orvosi irányítással részt vesz a járványok megakadályozásában, a terjedés megelőzési feladataiban.</p> |
| <p>Szükséglet felmérés során feltárja az idősek, pszichiátriai betegek, szenvedélybetegek, fogyatékossgal élők gyógyszerelési nehézségeit.</p> | <p>Ismeri a gyógyszerekfajtaát, beadási módjait.</p> | <p>Szem előtt tartja a gyógyszerelés szükségességét, és segítséget nyújt a szakápolásban dolgozó személyzet tagjainak az ellátottal való elfogadtatásban.</p> | <p>Orvosi irányítással segítséget nyújt a gyógyszeres terápia megvalósításában.</p> |



| | | | |
|--|---|---|--|
| Szükség esetén alkalmazza az elsősegélynyújtás gyakorlati elemeit. (sebellátás, újraélesztés stb.) | Ismeri az elsősegélynyújtás szabályait. Felismeri az életet veszélyeztető állapotokat. | Szem előtt tartja az emberi élet megmentését, a veszélyhelyzet elhárítását. | Önállóan vagy másokkal együttműködve döntéseket hoz az életmentés folyamatában. |
| Részt vesz, megtervezi a gondozás és alapápolás lépéseit, folyamatát. | Ismeri a gondozási, alapápolási feladatokat egy ellátott kapcsán mind belgyógyászati, mind sebészeti betegségek esetén. | Kész a közös munkára a gondozó, ápoló személyzettagjaival. | Másokkal együttműködve végzi a gondozási, ápolási feladatokat. Vezetője utasítása szerint, és a szakmai protokollok betartásával végzi szakmai tevékenységét. |
| Használja és alkalmazza a beteg kényelmét szolgáló eszközöket. | Ismeri a higiénés betegápolás lépéseit, gondoskodik a beteg komfortérzetéről, kényelmi és biztonsági szükségleteiről. | Szem előtt tartja a beteg szükségleteinek kielégítését. | Új megoldásokat kezdeményez a szükségletek kielégítése érdekében a beteg gondozási szükségletét figyelembe véve. |
| Tapasztalatával segíti a haldokló beteg ápolását, gondozását, szükség esetén előkészíti a temetés lebonyolítását a munkaköri leírásának megfelelően. | Ismeri a haldoklás és gyász fázisait. | Empatikus a haldoklóval és a gyászolóval, egyaránt igyekszik egyénre szabottan támogatni őket. | Magára nézve kötelezőnek tartja a szociális szakmai etikai irányelvek előírásait. |
| A kliens/ellátott komfortérzetének megteremtése érdekében használja a szociális munka értékeinek, elméletének és gyakorlatának összekapcsolódó rendszerét. | Ismeri a szociális munka színtereit, értékeit. Ismeri a szociális munka értékbeni és etikai szabályait. | Szem előtt tartja a kliens/ellátotthelyzetét a társadalmi konfliktusokkezelése mellett, valamint nyitott az új megoldásokra a különbözőkapcsolatok hatékony működése érdekében. | A kliens személyére szóló megoldásokat keres a munkavégzése során. A személyzet tagjaival együttműködve hoz döntéseket a kliens/ellátott problémáinak megoldása érdekében. |
| Segítő feladata során hatékonyan használja az elköteleződés, értékrend, kommunikáció, | Tisztában van a szociális munka kulcs-kompetenciáival. | Törekszik a kulcs-kompetenciák egyensúlyban tartására. | Másokkal együttműködve alkalmazza a kulcs-kompetenciákat, segít az önálló |



| | | | |
|---|---|---|---|
| szükséglet felmérés, tervezés, képessé tevés kompetenciákat. | | | döntéshozatalban. |
| Hatékonyan bekapcsolódik az esetmegbeszélő csoportok működésébe, esethozóként, illetve az esetmegbeszélő csoport tagjaként. | Ismeri azokat a helyzeteket, problémákat, eseteket, amelyek, esetmegbeszélés témái lehetnek. | Szem előtt tartja az esethozó problémáját és a környezetnek ehhez való viszonyulását. | Az eset megoldása során felelősséget vállal a saját, illetve a csoport munkájáért. |
| Az egyén komfortérzetét veszélyeztető probléma több szempontú megközelítése során bekapcsolódik a lehetséges megoldási módokba a veszélyeztető probléma elhárítása érdekében. | Ismeri a problémamegoldási modell fázisait. | Javaslatokat tesz a hatáskörébe tartozó problémák esetleges megoldásaira. | Másokkal együtt értékeli a problémamegoldás lehetséges eredményeit. |
| Felismeri a krízishelyzeteket, feltárja azok okait, elemzést készít, és javaslatot tesz a megoldásra. | Ismeri a lélektanilag kritikus állapot okait. Részt vesz a megfelelő megoldási stratégia kiválasztásában. | Szem előtt tartja a kliens egyéni elvárásait, és összehangolja a közvetlen környezetével. | Másokkal együttműködve felelős döntést hoz a krízisből való kimozdulás érdekében. |
| Mentálhigiénés ismeretei által képes a jól és rosszul működő természetes támaszok azonosítására, a jól működő természetes támaszok megkeresésére. | Ismeri a mentálhigiéné alapfogalmait, a jól és rosszul működő természetes támaszokat. | Törekszik a kompetenciáinak figyelembevételével a leginkább megfelelő természetes támasz kiválasztására. | Önállóan és a team tagokkal együttműködve, a segítő kapcsolat felhasználásával végzi tevékenységét. |
| Támogatást nyújt a családi és személyes kapcsolatok megtartása céljából a kliens/ellátottak részére | Ismeri a mentálhigiénés segítés módszereit. | Szem előtt tartja a pozitív személyes és családi kapcsolatok kialakítását. | Új megoldásokat kezdeményez a megfelelő családi és társas kapcsolatok kialakítására a kliensek és ellátottak érdekében. |
| Segítő, támogató tevékenységet végez krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek, fogyatékossgal élők körében. | Ismeri a segítő, támogató technikákat a krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek és | Empatikus a krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek, fogyatékossgalélők problémái iránt. | Önálló javaslatokat fogalmaz meg a célcsoportok problémáinak megoldására, helyzetük javítására. |



| | | | |
|---|--|--|--|
| | fogyatékossgal élők segítésére. | | |
| Bekapcsolódik a bentlakásos intézmények mentálhigiénés feladatainak segítésébe (pl: lelki gondozás, foglalkoztatás, kapcsolattartás stb.) | Ismeri a bentlakásos intézményekben előforduló mentálhigiénés feladatokat. | Mentálhigiénés eszközrendszerét folyamatosanfejleszti. Elfogadja a szakmai irányelveket. | Irányítás mellett, csapatban végzi a mentálhigiénés feladatait. |
| A lehetséges szociálpolitikai megoldásokat feltárja, és közülük az egyén számára a legmegfelelőbb módszereket kiválasztja. | Ismeri a szociálpolitika támogatási és ellátórendszerét. Az egyén számára a legmegfelelőbb tájékoztatást nyújtja. | Szem előtt tartja a kliens problémáját, és igyekszik a számára legadekvátabb megoldást kiválasztani. | Önálló javaslatokat fogalmaz meg, de másokkal együttműködve hoz döntéseket a társadalmierőforrások elosztásában. |
| A célcsoportok ellátása során adekvátan használja a társadalmi helyzet ismerveit és az ezeket célzó jogszabályokat. | Ismeri a fogyatékossgal élők, idősök és pszichiátriai betegek társadalmi helyzetét, esélyegyenlőségüket célzó jogszabályokat. | Szem előtt tartja a különböző társadalmi rétegeket célzó jogszabályokat. | Segítséggel, útmutatással szolgál a különböző célcsoportok problémáinak megoldásaérdekében. |
| Feltárja az egyes célcsoportok pszichés problémáit, a felismerés után a megoldásban is közreműködik. | Azonosítja az egyéni, csoportos és közösségi válsághelyzeteket, az elemi életfeltételek hiányát, az idős és fogyatékossgalélő ember és a pszichiátriai beteg pszichésproblémáit. | Törekszik a jelzett célcsoportok pszichésproblémáinak megoldására. | Másokkal együttműködve felelősséget vállal a különböző célcsoportokpszichés problémáinak megoldásában. |
| Értelmezi az ellátott személy szükségleteit, megszüntetésük érdekében alternatívákat állít fel, és ezeket kivitelezzi. | Ismeri a szükségleteket, erőforrásokat és a helyi cselekvési lehetőségeket. | Szem előtt tartja az ellátott egyén szükségleteit. | A csapat-tagokkal együttműködve igyekszik a szükségletek mielőbbikielégítésére. |

2.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei



VESZPRÉMI
SZAKKÉPZÉSI
CENTRUM

8200 Veszprém, E ötvös Károly u. 1.
Telefon: +36 70 1996002
Mail: titkarsag@veszpremszc.hu
Web: www.veszpremszc.hu



| | |
|-------------------------------|--|
| Ágazati alapvizsgát követően | Sikeresen teljesített ágazati alapvizsga |
| Előzetes tudás beszámításával | Bizonyítvánnyal igazolt szakismeretek |



2.3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

| | | |
|---|-----|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 415 | 60,23% |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 274 | 39,77 |
| A foglalkozások összes óraszám: | 689 | 100% |



2.4. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek (Szakirányú oktatás)

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-------------------|--------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Mentálhigiéné | 18 | 18 | 36 | mentálhigiénikus, mentálhigiénés szakember, szupervízor, szociális munkás mentálhigiéné- és szakiránnyal | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Szakmai kommunikáció és készségfejlesztés és | 48 | 0 | 48 | mentálhigiénikus, mentálhigiénés szakember, szupervízor, szociális munkás mentálhigiéné- és szakiránnyal, csoportvezetői tapasztalattal | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Esetmegbeszélés és szupervízió | 15 | 0 | 15 | mentálhigiénikus, mentálhigiénés szakember, szupervízor, szociális munkás mentálhigiéné- és szakiránnyal, csoportvezetői tapasztalattal | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Szociálpolitika | 6 | 24 | 30 | szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, minimum 3 éves szakmai | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes órászáma | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|--|--|-------------------|--------------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | tapasztalattal a szociális ellátórendszer területén | | | |
| Jogi ismeretek | 0 | 18 | 18 | jogász, szociálpolitikus, szociális munkás | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Társadalomismeret | 24 | 9 | 33 | szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, társadalomismeret tanár | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Szociális munka | 15 | 30 | 45 | szociális munkás, szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser végzettség mi- nimum 3 éves szakmai tapasztalattal a szociális ellátórendszeren belül | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Gondozási alapismeretek | 18 | 9 | 27 | szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képzés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|---|-------------------|--------------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Gondozási szükségletek felmérése | 9 | 9 | 18 | szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Gondozás az alapellátásban | 48 | 9 | 57 | szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Gondozás a szakosított ellátásban | 48 | 9 | 57 | szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képesítés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Szociális gondozás adminisztrációj | 15 | 8 | 23 | szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus | Tanterem | WI-FI, projektor, laptop | Dokumentum minták |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-------------------------------|--------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| a | | | | tereptanári képzés és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén | | | |
| Akadályozottság és a segédeszközök | 15 | 15 | 30 | szociális munkás, szociális menedzser, szociális szervező, szociálpedagógus tereptanári képzés, rehabilitációs szakember (Bsc, Msc) és legalább 3 éves szakmai gyakorlattal a szociális ellátás területén | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | Gyógyászati segédeszközök, rehabilitációs-, technikai eszközök |
| Szocioterápia, és foglalkoztatásterápia | 45 | 0 | 45 | mentálhigiénés szakember, játékpedagógus, szabadidőszervező, egészségfejlesztő- rekreációs szakember, szociális munkás, népművelő humán szakos diplomával | Tanterem, számítógépterem | WI-FI, projektor, laptop | - |
| Ápolási alapismeretek | 27 | 9 | 36 | Okleveles ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | Egészségügyi eszközök, felszerelések, egészségügyi fantomok, ápolási baba, imitációs készletek |
| Betegmegfigye | 27 | 9 | 36 | Okleveles ápoló, diplomás | Tanterem, | WI-FI, | Egészségügyi eszközök, |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|--|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| lés | | | | ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt | demonstrációs terem | projektor, laptop | felszerelések, egészségügyi fantomok, ápolási baba, imitációs készletek |
| Szakápolási ismeretek | 23 | 9 | 32 | okleveles ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | Egészségügyi eszközök, felszerelések, egészségügyi fantomok, ápolási baba, imitációs készletek |
| Ápolási adminisztráció | 15 | 0 | 15 | okleveles ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | Mintadokumentumok |
| Belgyógyászati ismeretek | 33 | 32 | 65 | Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló- diplomás ápoló- egészségügyi szak- tanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves betegágy melletti gyakorlattal | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | Egészségügyi eszközök, felszerelések, egészségügyi fantomok, ápolási baba, imitációs készletek |
| Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések | 18 | 18 | 36 | Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló- diplomás ápoló- egészségügyi szak- tanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves szakmai | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|---|----------------------------------|--------------------------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | gyakorlat, a pszichiátria, a neurologia területén | | | |
| Kisklinikumi ismeretek | 15 | 15 | 30 | Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló-, diplomás ápoló-, egészségügyi szak- tanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves betegség melletti gyakorlat | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | Egészségügyi eszközök, felszerelések, egészségügyi fantomok, ápolási baba, imitációs készletek |
| Gerontológia, geriátria | 24 | 18 | 42 | Okleveles orvosdoktor, egyetemi okleveles ápoló-, diplomás ápoló-, egészségügyi szak- tanár, egészségügyi szakoktató minimum 5 éves idősellátásban eltöltött szakmai gyakor- lat | Tanterem, demonstrációs terem | WI-FI, projektor, laptop | Egészségügyi eszközök, felszerelések, egészségügyi fantomok, ápolási baba, imitációs készletek |
| Egybefüggő gyakorlat | 80 | 0 | 0 | - | - | - | KÜLSŐ GYAKORLAT |



3. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|------------------------------|-----|-----------------------------|
| | | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam összes óraszámja | | |
| Munkavállaló ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9 | 0 | 9,00 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 30 | 30,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Szakmai személyiségfejlesztés | 63 | 0 | 63,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Pszichológia | 36 | 0 | 36,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Egészségügyi ismeretek | 36 | 0 | 36,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 27 | 0 | 27,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Társadalomismeret | 36 | 0 | 36,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Szociális ismeretek | 72 | 0 | 72,00 |
| Lelki egészségvédelem | Mentálhigiéné | 18 | 18 | 36,00 |
| Lelki egészségvédelem | Szakmai kommunikáció és készségfejlesztés | 0 | 48 | 48,00 |
| Lelki egészségvédelem | Esetmegbeszélés és szupervízió | 0 | 15 | 15,00 |
| Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei | Szociálpolitika | 0 | 30 | 30,00 |
| Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei | Jogi ismeretek | 18 | 0 | 18,00 |
| Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei | Társadalomismeret | 18 | 15 | 33,00 |
| Szociális munkavégzés ismeretei és eszközei | Szociális munka | 0 | 45 | 45,00 |
| Gondozás | Gondozási alapismeretek | 0 | 27 | 27,00 |
| Gondozás | Gondozási szükségletek felmérése | 0 | 18 | 18,00 |



| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|----------------------|------------|-----------------------------|
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| Gondozás | Gondozás az alapellátásban | 0 | 57 | 57,00 |
| Gondozás | Gondozás a szakosított ellátásban | 0 | 57 | 57,00 |
| Gondozás | Szociális gondozás adminisztrációja | 0 | 23 | 23,00 |
| Gondozás | Akadályozottság és a segédeszközök | 0 | 30 | 30,00 |
| Fejlesztő foglalkozások | Szocioterápia, és foglalkoztatásterápia | 0 | 45 | 45,00 |
| Ápolástan | Ápolási alapismeretek | 0 | 36 | 36,00 |
| Ápolástan | Betegmegfigyelés | 36 | 0 | 36,00 |
| Ápolástan | Szakápolási ismeretek | 0 | 32 | 32,00 |
| Ápolástan | Ápolási adminisztráció | 0 | 15 | 15,00 |
| Klinikumi ismeretek | Belgyógyászati ismeretek | 0 | 65 | 65,00 |
| Klinikumi ismeretek | Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések | 0 | 36 | 36,00 |
| Klinikumi ismeretek | Kisklinikumi ismeretek | 0 | 30 | 30,00 |
| Klinikumi ismeretek | Gerontológia, geriátria | 0 | 42 | 42,00 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | Egybefüggő szakmai gyakorlat | 80 | 0 | 80,00 |
| Tanulási terület összórászáma: | | 449 | 714 | 1163 |

A csoportbontásban tartott órák *-gal jelölve.



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

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)

| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|---------------------------------|---|-----|-------------------------|--------------------------|
| Pszichológia | Általános és személyiséglélektani ismeretek | 6 | páros/csoportos | 18 (18E+18GY) |
| | Fejlődéslélektani alapok | 4 | páros/csoportos | |
| | Szociálpszichológiai alapismeretek | 4 | páros/csoportos | |
| | Családi mentálhigiéne | 4 | páros/csoportos | |
| Egészségügyi ismeretek | Az emberi test felépítése | 6 | egyéni/páros | 18 (18E+18GY) |
| | Népegészségtani alapismeretek | 3 | egyéni/páros | |
| | Gyógyszertani alapok | 4 | egyéni/páros | |
| | Egészségkultúra | 3 | egyéni/páros | |
| | Környezetvédelem és fenntarthatóság | 2 | egyéni/páros | |
| Elsősegélynyújtás alapismeretei | Az elsősegélynyújtás alapjai | 5 | csoportos | 27 |
| | Elsődleges teendő vész helyzetben | 5 | egyéni/páros | |
| | A segélyhívás folyamata, újraélesztés | 3 | egyéni/páros | |
| | Eszméletlen sérült | 3 | egyéni/páros | |
| | Baleseti sérülések | 3 | egyéni/páros | |
| | Mérgeзések | 3 | egyéni/páros | |
| | Belgyógyászati állapotok és ellátásuk | 5 | egyéni/páros | |
| Szociális ismeretek | Szociális ellátórendszer ismerete | 8 | egyéni | 36 (+36 E) |
| | A szociális segítség etikája | 8 | egyéni | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|---|--|-----|-------------------------|--------------------------|
| | Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel | 6 | csoporthoz | |
| | Krízis - kitől kérhetek segítséget | 2 | egyéni | |
| | Függőség - szenvedély | 2 | egyéni | |
| | Humán szolgáltatások | 8 | egyéni | |
| | Szociális gondoskodás | 2 | egyéni | |
| Mentálhigiéné | Félelem, szorongás, stressz és kezelésük | 6 | | 18 (+18 E) |
| | Krízis, krízisintervenció | 6 | | |
| | Kiegészítés, Burnout és a Helfer szindróma | 6 | | |
| Szakmai kommunikáció-, és készségfejlesztés | Énkép, önismeret, társismeret | 10 | | 48 |
| | Erőszak- és akadálymentes kommunikáció | 10 | | |
| | Kapcsolatok és tárgyalástechnika | 10 | | |
| | Segítő kapcsolat, segítő beszélgetés | 10 | | |
| | Szakmai identitás, pályatükör | 8 | | |
| Esetmegbeszélés és szupervízió | Esetmegbeszélés alapismeretei, szerepe, jelentősége a szociális munkában | 7 | | 15 |
| | A szupervízió helye és szerepe a szociális munkában | 8 | | |
| Szociálpolitika | A szociálpolitika intézményrendszere | 4 | | 6 |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs oportos | Összes tantárgyi óraszám |
|-------------------------------------|---|-----|-------------------------|--------------------------|
| | A társadalmi helyzet és az egészség | 2 | | |
| Társadalomismeret | Mai magyar társadalom | 3 | | 9 |
| | Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban | 3 | | |
| | A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe | 3 | | |
| Szociális munka | Közösségi szociális munka | 7 | | 15 (+32 E) |
| | Szociális adminisztráció | 8 | | |
| Gondozási alapismeretek | Komplex gondozás | 6 | | 18 (+ 9 E) |
| | Sajátos gondozási szükségletek | 6 | | |
| | A gondozás tervezése | 6 | | |
| Gondozási szükségletek felmérése | Szükségletek felmérése és módszerei | 9 | | 9 (+9 E) |
| Gondozás az alapellátásban | Gondozási feladatok az alapellátásban | 36 | | 48 (+9 E) |
| | Háztartási ismeretek | 12 | | |
| Gondozás a szakosított ellátásban | Gondozási feladatok a szakosított ellátásban | 48 | | 48 (+9 E) |
| Szociális gondozás adminisztrációja | Intézményi adminisztráció | 4 | | 15 (+8 E) |
| | Minőségbiztosítás | 4 | | |
| | Adminisztráció az alapellátásban | 3 | | |
| | Adminisztráció a szakellátásban | 3 | | |
| Akadályozottság és a segédeszközök | Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái | 3 | | 15 |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporos | Összes tantárgyi óraszám |
|--|--|-----|-----------------------|--------------------------|
| | Segédeszközök | 4 | | (+15 E) |
| | Rehabilitáció | 4 | | |
| | Segédeszközök és a gondozói munka | 4 | | |
| Szocioterápia-, és foglalkoztatásterápia | Foglalkoztatásterápia | 12 | | 45 |
| | Rekreációs foglalkozások | 13 | | |
| | Programszervezés | 10 | | |
| | Munkaterápia | 10 | | |
| Ápolási alapismeretek | Aktivitás, pihenés | 6 | | 27 (+9 E) |
| | Személyi higiéné biztosítása | 6 | | |
| | Tápanyag biztosítás | 6 | | |
| | Speciális ápolási igények | 6 | | |
| | Az ápoló személyisége | 3 | | |
| Betegmegfigyelés | A beteg általános megtekintése | 7 | | 27 (+9 E) |
| | A beteg testtájankénti megtekintése | 10 | | |
| | Élettani funkciók megfigyelése | 10 | | |
| Szakápolási ismeretek | Sebgondozás | 5 | | 23 (+9 E) |
| | Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás | 10 | | |
| | Mesterséges táplálás, ürítés- és váladék-kezelés | 6 | | |
| | Egészségnevelés, felvilágosítás | 2 | | |
| Ápolási adminisztráció | Az ápolói munka általános dokumentálása | 4 | | 15 |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs oportos | Összes tantárgyi óraszám |
|---|--|-----|-------------------------|--------------------------|
| | Anaemnézis és terápia adminisztrációja | 4 | | |
| | Az életfunkciókra vonatkozó adatok adminisztrálása | 4 | | |
| | Az ápolói tevékenységhez kapcsolódó egyéb adminisztráció | 3 | | |
| Belgyógyászati ismeretek | A keringés és vérképző rendszer megbetegedései | 8 | | 33 (+32 E) |
| | Légzőszervek megbetegedései | 8 | | |
| | Emésztőrendszer és az anyagcsere betegségei | 8 | | |
| | Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei | 4 | | |
| | Reumatológiai és daganatos betegségek | 5 | | |
| Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések | Neurológiai betegségek | 9 | | 18 (+18 E) |
| | Pszichiátriai betegségek | 9 | | |
| Kisklinikumi ismeretek | Szemészeti betegségek | 3 | | 15 (+15 E) |
| | Fül-, orr-, gégszeti megbetegedések | 4 | | |
| | Bőrgyógyászati betegségek | 4 | | |
| | Fertőző betegségek, járványok | 4 | | |
| Gerontológia, geriátria | Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás | 12 | | 24 (+ 18 E) |
| | Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai | 12 | | |
| Egybefüggő szakmai | | 80 | | 80 |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporos | Összes tantárgyi óraszám |
|-----------------------|---------------------|-----|-----------------------|--------------------------|
| gyakorlat | | | | |

Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):

| Tantárgy | Tantárgy témakörének megnevezése | óra | Tantárgyi óraszám |
|-------------------------------|---|-----|-------------------|
| Munkavállalói ismeretek | Álláskeresés | 2 | 9 |
| | Munkajogi alapismeretek | 3 | |
| | Munkaviszony létesítése | 2 | |
| | Munkanélküliség | 2 | |
| Munkavállalói idegen nyelv | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 6 | 30 |
| | Önéletrajz és motivációs levél | 8 | |
| | „Small talk” – általános társalgás | 6 | |
| | Állásinterjú | 10 | |
| Szakmai személyiségfejlesztés | Kommunikációs készségfejlesztés | 18 | 63 |
| | Viselkedéskultúra | 18 | |
| | A reális énkép ismerete | 13 | |
| | Konfliktuskezelés | 14 | |
| Pszichológia | Általános és személyiséglélektani ismeretek | 6 | 18 (18E+18GY) |
| | Fejlődéslélektani alapok | 4 | |
| | Szociálpszichológiai alapismeretek | 4 | |
| | Családi mentálhigiéné | 4 | |
| Egészségügyi ismeretek | Az emberi test felépítése | 6 | 18 (18E+18GY) |
| | Népegészségtani alapismeretek | 3 | |
| | Gyógyszertani alapok | 4 | |
| | Egészségkultúra | 3 | |
| | Környezetvédelem és fenntarthatóság | 2 | |



| | | | |
|---------------------|--|----|----------------|
| Társadalomismeret | A mai magyar társadalom | 7 | 27 (+ 9 GY) |
| | Demográfia és népesedés | 6 | |
| | Család és háztartás | 7 | |
| | Az emberi szükségletek rendszere | 7 | |
| Szociális ismeretek | Szociális ellátórendszer ismerete | 8 | 36 (+36 GY) |
| | A szociális segítség etikája | 8 | |
| | Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel | 6 | |
| | Krízis - kitől kérhetek segítséget | 2 | |
| | Függőség - szenvedély | 2 | |
| | Humán szolgáltatások | 8 | |
| | Szociális gondoskodás | 2 | |
| Mentálhigiéné | Mentálhigiéné alapismeretei | 6 | 18 (+18 GY) |
| | Életkorok mentálhigiénéje | 4 | |
| | Közösségi mentálhigiéné alapjai | 4 | |
| | Veszteségek, gyász, gyászolás | 4 | |
| Szociálpolitika | Szociálpolitikai alapismeretek | 8 | 24 (+6 GY) |
| | A jóléti rendszerek | 4 | |
| | Közigazgatási ismeretek | 4 | |
| | A szociálpolitika intézményrendszere | 4 | |
| | A társadalmi helyzet és az egészség | 4 | |
| Jogi ismeretek | Általános jog | 6 | 18 |
| | Az állam | 6 | |
| | Jogok, jogszabályok | | |
| Társadalomismeret | Mai magyar társadalom | 10 | 24 |
| | Hátrányos helyzetű csoportok a társadalomban | 7 | |



| | | | |
|-------------------------------------|---|---|----------------|
| | A szociológia alapfogalmai és tevékenységi területe | 7 | |
| Szociális munka | Általános szociális munka | 6 | 30 (+15 GY) |
| | Alkalmazott módszerek a szociális munkában | 6 | |
| | Családokkal végzett szociális munka | 6 | |
| | Szociális munka csoportokkal | 6 | |
| | Közösségi szociális munka | 4 | |
| | Szociális adminisztráció | 2 | |
| Gondozási alapismeretek | Gondozás fogalma, történetisége, jellemzői | 9 | 9 (+18 GY) |
| Gondozási szükségletek felmérése | Szükségletek | 5 | 9 (+9 GY) |
| | Szükségletek és erőforrások | 4 | |
| Gondozás az alapellátásban | Az alapellátás intézményrendszere | 9 | 9 (+48 GY) |
| Gondozás a szakosított ellátásban | A szakosított ellátás intézményrendszere | 9 | 9 (+ 48 GY) |
| Szociális gondozás adminisztrációja | Dokumentációs alapismeretek | 2 | 8 (+15 GY) |
| | Intézményi adminisztráció | 2 | |
| | Minőségbiztosítás | 2 | |
| | Adminisztráció az alapellátásban | 1 | |
| | Adminisztráció a szakellátásban | 1 | |
| Akadályozottság és a segédeszközök | Fogalmi meghatározások és az akadályozottság formái | 3 | 15 (+15 GY) |
| | Segédeszközök | 4 | |
| | Rehabilitáció | 4 | |
| | Segédeszközök és a gondozói munka | 4 | |
| Ápolási alapismeretek | Általános ápolási ismeretek | 9 | 9 |



| | | | |
|---|---|---|----------|
| Betegmegfigyelés | A megfigyelés alapismeretei | 4 | 9 |
| | Általános tünettan | 5 | (+27 GY) |
| Szakápolási ismeretek | Sebgondozás | 2 | 9 |
| | Folyadékpótlás, injekciózás, vérvétel, oxigénellátás | 3 | (+23 GY) |
| | Mesterséges táplálás, ürítés- és váladék- kezelés | 2 | |
| | Egészségnevelés, felvilágosítás | 2 | |
| Belgyógyászati ismeretek | A keringés és vérképző rendszer megbetegedései | 8 | 32 |
| | Légzőszervek megbetegedései | 8 | (+ 33GY) |
| | Emésztőrendszer és az anyagcsere betegségei | 8 | |
| | Vizeletkiválasztás és szerveinek betegségei | 4 | |
| | Reumatológiai és daganatos betegségek | 4 | |
| Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések | Neurológiai betegségek | 9 | 18 |
| | Pszichiátriai betegségek | 9 | (+18 GY) |
| Kisklinikumi ismeretek | Szemészeti betegségek | 3 | 15 |
| | Fül-, orr-, gégészeti megbetegedések | 4 | (+15 GY) |
| | Bőrgyógyászati betegségek | 4 | |
| | Fertőző betegségek, járványok | 4 | |
| Gerontológia, geriátria | Időskorral járó változások | 6 | 18 |
| | Időskorban előforduló problémák kezelése és támogatás | 6 | (+24 GY) |
| | Időskori rehabilitáció folyamata, feladatai | 6 | |



5. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

6. Értékelés

| | | |
|---|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Szóbeli-, írásbeli beszámoló, szóbeli felelet, írásbeli dolgozat, házidolgozat, röpdolgozat, órai munka, teszt feladat, gyakorlati feladat | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

7. Beszámítás feltételei

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.



Képzés teljes óraszama képzési évfolyamonkénti bontásban

| 4 0923 22 03 | FELNŐTTOKTATÁS_Programterv 2020 alapján | KSZ/11 | | | KSZ/12 | | | összesen |
|---------------------------------------|---|----------|------------|------------|----------|------------|------------|-----------------|
| | | E | IGY | MGY | E | IGY | MGY | |
| SZOCIÁLIS ÁPOLÓ ÉS GONDOZÓ | Tantárgyak | E | IGY | MGY | E | IGY | MGY | összesen |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9,00 | | | | | | 9,00 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | | | | 30,00 | | | 30,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Szakmai személyiségfejlesztés | | 63,00 | | | | | 63,00 |
| | Pszichológia | 18,00 | 18,00 | | | | | 36,00 |
| | Egészségügyi ismeretek | 18,00 | 18,00 | | | | | 36,00 |
| | Elsősegélynyújtási alapismeretek | | 27,00 | | | | | 27,00 |
| | Társadalomismeret | 27,00 | 9,00 | | | | | 36,00 |
| | Szociális ismeretek | 36,00 | 36,00 | | | | | 72,00 |
| Lelki egészségvédelem | Mentálhigiéné | 18,00 | | | | 18,00 | | 36,00 |
| | Szakmai kommunikáció és képességfejlesztés | | | | | 48,00 | | 48,00 |
| | Esetmegbeszélés és szupervízió | | | | | 15,00 | | 15,00 |
| Szociális munkavégzés | Szociálpolitika | | | | 24,00 | 6,00 | | 30,00 |



| | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|
| ismeretei és eszközei | Jogi ismeretek | 18,00 | | | | | | 18,00 |
| | Társadalomismeret | 9,00 | 9,00 | | 15,00 | | | 33,00 |
| | Szociális munka | | | | 30,00 | | 15,00 | 45,00 |
| Gondozás | Gondozási alapismeretek | | | | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 27,00 |
| | Gondozási szükségletek felmérése | | | | 9,00 | 9,00 | | 18,00 |
| | Gondozás az alapellátásban | | | | 9,00 | 24,00 | 24,00 | 57,00 |
| | Gondozás a szakosított ellátásban | | | | 9,00 | 24,00 | 24,00 | 57,00 |
| | Szociális gondozás adminisztrációja | | | | 8,00 | 7,00 | 8,00 | 23,00 |
| | Akadályozottság és a segédeszközök | | | | 15,00 | | 15,00 | 30,00 |
| Fejlesztő foglalkozások | Szocioterápia, és foglalkoztatásterápia | | | | | 15,00 | 30,00 | 45,00 |
| Ápolástan | Ápolási alapismeretek | | | | 9,00 | 18,00 | 9,00 | 36,00 |
| | Betegmegfigyelés | 9,00 | 18,00 | 9,00 | | | | 36,00 |
| | Szakápolási ismeretek | | | | 9,00 | 15,00 | 8,00 | 32,00 |
| | Ápolási adminisztráció | | | | | 15,00 | | 15,00 |
| Klinikumi ismeretek | Belgyógyászati ismeretek | | | | 57,00 | | 8,00 | 65,00 |
| | Neurológiai és pszichiátriai megbetegedések | | | | 18,00 | 18,00 | | 36,00 |



VESZPRÉMI
SZAKKÉPZÉSI
CENTRUM

8200 Veszprém, E ötvös Károly u. 1.
Telefon: +36 70 1996002
Mail: titkarsag@veszpremszc.hu
Web: www.veszpremszc.hu



| | | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|---------|
| | Kisklinikumi ismeretek | | | | 15,00 | 15,00 | | 30,00 |
| | Gerontológia, geriátria | | | | 18,00 | | 24,00 | 42,00 |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | | 80,00 | | | | 80,00 |
| | Óraszám összesen: | 162,00 | 198,00 | 89,00 | 284,00 | 256,00 | 174,00 | 1163,00 |



Képzési program

(Tantárgy alapú oktatás esetén)

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

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|---|
| Az ágazat megnevezése: | Szociális ágazat |
| A szakma megnevezése: | Szociális és rehabilitációs szakgondozó |
| A szakma azonosító száma: | 5 0923 22 06 |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | Szociális ágazati alapoktatás |
| A képzés célja: | A szociális területen megjelenő szakképzett munkaerő igény kielégítése. A képzésben résztvevők elméleti és gyakorlati kompetenciájának növelése, melyre támaszkodva felsőfokú egészségügyi vagy szociális végzettségű szakember irányításával látja el a szociális alap és szakosított ellátásokban az ápolási, gondozási, foglalkoztatási és rehabilitációs feladatokat. |
| A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): | érettségivel rendelkező szociális területen elhelyezkedni szándékozók |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:

| | |
|--|--|
| Iskolai előképzettség: | Érettségi |
| Alkalmassági követelmények (egészségügyi/pályaalkalmassági): | Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges |
| | Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges |

3. Tervezett képzési idő: (félévénél több, 40% minimum óraszám)

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. Ágazati alapoktatás megszervezése

1.1. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|-------------------------------------|-------------------------------|---|---|
| Kapcsolatot tart és együttműködik a | Ismeri a humán szolgáltatások | Törekszik az érzelmi stabilitása megtartására | Szakmai segítséggel kiválasztja az ellátottak |



| | | | |
|--|---|---|---|
| <i>szociális és/vagy gyermekjóléti és gyermekvédelmi ápolás, gondozás, szervezés, tervezés folyamatában az érintett szakemberekkel, ellátottakkal, gondozottakkal és családtagjaikkal.</i> | <i>rendszerét, a kapcsolatfelvétel, a kapcsolatfenntartás és kapcsolatlezárás lehetőségeit.</i> | <i>és a kiegyensúlyozott munkavégzésre.</i> | <i>és gondozottak érdekében a legmegfelelőbb együttműködési formát.</i> |
| <i>Útmutatás alapján az ellátottak és gondozottak foglalkoztatásához, alkotó tevékenységéhez felhasználható (szemléltető, fejlesztő, rekreációs) eszközöket készít, előkészít és használ.</i> | <i>Ismeri az ellátottak és gondozottak foglalkoztatásához, fejlesztéséhez, rekreációjához felhasználható (szemléltető, rekreációs, fejlesztő) eszközöket, a csoportdinamikai jellemzőket.</i> | <i>Empátiával fordul az ellátottak és gondozottak, valamint családtagjaik felé.</i> | <i>Felelős az erőforrások hatékony felhasználásáért, figyelembe veszi az anyagi, személyi és tárgyi erőforrásokat a foglalkozások előkészítésében és megtartásában.9 használ.</i> |
| <i>Szakmai irányítás mellett a jogszabályok és a módszertani útmutatók alapján szakmai (adat- és információ-rögzítési, elemzési, tervezési) dokumentációkat készít papír alapon és elektronikusan.</i> | <i>Ismeri a szakmai dokumentációk (pl. sablonok, nyomtatványok, elemzési, fejlődést követő és tervezési dokumentumok) készítésének, kitöltésének formai és tartalmi követelményeit.</i> | <i>Törekszik a feladat megértésére, határidőre történő elkészítésére, motivált a végrehajtására, értékelve és mérlegelve, kritikusan kezeli és használja az információforrásokat.</i> | <i>Az adminisztrációs feladatokat önállóan, felelősséggel, a határidők betartásával végzi, önellenőrzéssel értékeli saját munkáját.</i> |
| <i>A munkavégzés során alkalmazza a munka- és balesetvédelmi, (köz) egészségügyi, valamint a tűzvédelmi előírásokat. Szükség szerint elsősegélyben részesíti a rászorulókat.</i> | <i>Ismeri a munka- és balesetvédelmi, a tűzvédelmi, valamint az elsősegély és közegészségügyi előírásokat.</i> | <i>A munkavégzése során a munka- és balesetvédelmi, (köz) egészségügyi, valamint a tűzvédelmi előírásokat, szabályokat betartja.</i> | <i>Munkára képes és alkalmas állapotban, szabálykövető módon vesz részt a munkavégzésben. Felelősséget vállal a veszélyhelyzet megoldásában.</i> |
| <i>A tanulmányai és a munkavégzés során a birtokába került személyes adatokat a jogszabályok és a szociális munka etikai kódexe</i> | <i>A személyes adatok védelmével kapcsolatos adatvédelmi és adatbiztonsági szabályokat ismeri, a jogszabályban foglalt</i> | <i>Tiszteletben tartja az állampolgári jogokat, a védelem alá eső adatok, információk birtokosaként, elkötelezett azok megőrzése iránt.</i> | <i>Felelős munkavégzése során és a magánéletében, a tudomására jutott adatok, információk megőrzéséért és kezeléséért.</i> |



| | | | |
|---|---|--|---|
| <i>vonatkozó pontjainak megfelelően kezeli, a gondozással kapcsolatos titoktartási kötelezettségeket betartja.</i> | <i>titoktartási kötelezettségeinek eleget tesz.</i> | <i>Alkalmazza az "integritás és bizalmas jelleg" alapelvet</i> | |
| <i>Felismeri a különböző életkorok élettani, fejlődés-lélektani sajátosságait és a fejlődésben jelentkező elmaradásokat, akadályozottságoka t</i> | <i>Ismeri a különböző életkorok élettani, fejlődés-lélektani jellemzőit, egészségügyi rizikóit, prevenció, korrekció lehetőségeit.</i> | <i>Kész a közös munkára, másokkal megosztja szakmai elméleti és gyakorlati tudását, felhalmozott tapasztalatait.</i> | <i>Felelős az ellátottak és a gondozottak életkori, mentális állapota és fejlettségi szintje szerinti ellátás, gondozás megválasztásáért, az alkalmazott beavatkozásokért</i> |
| <i>Felismeri és azonosítja a személyeket és csoportokat veszélyeztető helyzeteket, ezeket jelzi közvetlen felettesének</i> | <i>Ismeri a krízis, krízisintervenció fogalmát és a konfliktuskezelés módszereit.</i> | <i>Keresi az együttműködés lehetőségét, és felismeri a helyzetből fakadó szerepét</i> | <i>Maradéktalanul betartja a szociális munka etikai kódexét, viselkedéskultúrájával azt képviseli.</i> |
| <i>Érthetően kommunikálja a kreatív javaslatait, az ellátás / gondozás kapcsán, ötleteit megosztja munkatársaival.</i> | <i>Ismeri a kommunikáció és közlés alapvető formáit személyes és online kommunikációban</i> | <i>Véleményét, szakmai álláspontját felelősséggel képviseli.</i> | <i>Egyéni és team munkában a saját kompetenciahatárainak figyelembevételével végzi feladatait</i> |
| <i>Az eltérő szituációkban adekvátan használja a verbális és nonverbális kommunikációs csatornákat</i> | <i>Ismeri a kommunikációs alapelveket, a legfontosabb alapfogalmakat, a kommunikáció működését, folyamatát, szereplőit, tényezőit, helyzet-típusait, a kommunikációs stílusokat és az asszertív kommunikációs eszközöket.</i> | <i>Nyitott arra, hogy kommunikációs képességeit folyamatosan fejlessze. Asszertív módon kommunikál.</i> | <i>Az ellátottak, gondozottak egészségi, életkorbeli és mentális állapotát figyelembe véve kommunikál, meggyőződik a kommunikáció sikerességéről.</i> |
| <i>Legalább egy idegen nyelven alapvető fogalmakat megért, egyszerűbb kérdésekre válaszol,</i> | <i>Ismeri legalább egy idegen nyelv alapvető szakmai kommunikációs formuláit. Alapvető</i> | <i>Nyitott, érdeklődő az adott nyelv alapismereteinek elsajátítása iránt.</i> | <i>Egészségügyi dokumentáció értelmezésében és a saját tevékenysége dokumentálásában az</i> |



| | | | |
|--|--|--|--|
| <i>képes munkakörének legfontosabb idegen nyelvi szakmai kifejezéseit azonosítani</i> | <i>szókinccsel, nyelvtani tudással rendelkezik.</i> | | <i>orvosi latin szakkifejezéseket megfelelően használja.</i> |
| <i>Megérti és alkalmazza a szakmai feladatok ellátásához kapcsolódó utasításokat és iránymutatásokat</i> | <i>Ismeri a szakmájához kapcsolódó alapvető szakmai feladatok ellátásához kapcsolódó utasításokat és iránymutatásokat.</i> | <i>Nyitott a személyiségfejlesztésre. Szakmailag elhivatott, magatartása szabálykövető.</i> | <i>Az irányadó szociális ágazati és intézményi iránymutatások szerint végzi saját tevékenységét.</i> |
| <i>A saját és az ellátottak / gondozottak érdekeit munkavégzése során képviseli. Alkalmazza az érdekérvényesítés módszereit.</i> | <i>Ismeri a szakmai érdekképviselő szintjeit és fórumait. Ismeri az alapvető emberi, gyermeki ellátotti és betegjogokat. Ismeri az érdekérvényesítés módszereit.</i> | <i>Elhivatott az emberi jogok védelmére és azok érvényesítésére.</i> | <i>Önállóan felismeri a jogsérelmet, kompetenciájába tartozóan teszi meg javaslatait a sérelem megszüntetésére.</i> |
| <i>Megérti és alkalmazza az énvédelmi technikákat és módszereket. Jelzést ad, segítséget kér szakmai érintettsége esetén</i> | <i>Ismeri az énvédő mechanizmusokat, a rekreációs technikákat és módszereket. Rendelkezik alapvető önismerettel, reális önképpel.</i> | <i>Nyitott önmaga megismerésére. Fogékony a személyiségtípusok azonosítására.</i> | <i>Képes az önálló személyiségfejlődésre az elsajátított módszerek és technikák alapján. Lelki egészsége karbantartására, különböző rekreációs technikákat alkalmaz és gyakorol.</i> |
| <i>Alapvető digitális kompetenciái és információkezelési képessége alapján táblázatokat használ, szövegeket szerkeszt, levelez. Konstruktívan és tudatosan használja az online kommunikációs eszközöket, csatornákat</i> | <i>Ismeri az online kommunikációs eszközöket, formákat és módszereket, tisztában van az etikus médiahasználat szabályaival.</i> | <i>Törekszik a mindennapi munkája során a használt informatikai eszközöket kezelni, alkalmazni, beállítani. A jelentkező problémákat közvetlen felettesének jelezni.</i> | <i>Munkája során betartja az etikus médiahasználat szabályait, eszerint jár el. Betartja az adatkezelési szabályokat</i> |
| <i>Szakmai dokumentációkat, szabályozókat, protokollokat</i> | <i>Átlátja az alapvető szociális, gyermekjóléti és</i> | <i>Elsődlegesnek tartja az ellátottak szükségleteinek kielégítését.</i> | <i>Betartja a szakmai előírásokat, naprakészen, pontosan</i> |



| | | | |
|--|--|---|---|
| <i>értelmez és használ munkavégzése során.</i> | <i>gyermekvédelmi ellátási formákat.</i> | | <i>vezeti az előírt dokumentációkat.</i> |
| <i>Digitális kompetenciái birtokában az online térben is tájékozódva képes az önképzésre.</i> | <i>Ismeri a folyamatos képzés, továbbképzés, lehetőségeit, az élethosszig tanulás célját.</i> | <i>Nyitott és fogékony a szakmai és a környezetében zajló változásokra.</i> | <i>Másokkal együttműködve járul hozzá a szakma, az intézmény fejlődéséhez.</i> |
| <i>Azonosítja az életmód átalakulásával kapcsolatos kockázatokat és dilemmákat.</i> | <i>A társadalomismereti, szociológiai ismeretei alapján egyének, családok, közösségek működésében a különböző életmódok hatásait ismeri</i> | <i>Nyitott a különböző élethelyzetek, életformák megismerésére, tiszteletére.</i> | <i>Felelősséget vállal a segítő tevékenység során végzett munkájáért.</i> |
| <i>Értelmezi a társadalomban megjelenő gyakori betegségekről készült kimutatásokat és a betegségek rizikófaktorait. Háromdimenziós anatómiai atlasz segítségével modellezi az emberi test felépítését.</i> | <i>Ismeri a társadalom leggyakoribb népbetegségeit, azok rizikófaktorait, a társadalomban kialakult egészségkultúrát, az egészségmegőrzés módszereit. Ismeri a háztartások számára ajánlott házipatika összetételét. Ismeri az emberi test holisztikus egyensúlyát (testi, lelki, mentális területek).</i> | <i>Környezete számára mintát mutatva egészségtudatosan és környezettudatosan él. Törekszik saját maga és közvetlen környezetének megóvására. Törekszik a saját testi, lelki és mentális egészségének megőrzésére.</i> | <i>Instrukciók alapján adatokat keres a társadalom egészség kultúrájáról, környezettudatos magatartásáról, és a népbetegségekről.</i> |

1.2. Az ágazati alapkutatás tervezett időtartama

| | | |
|---|---|------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | <i>Nincs</i> | 0% |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | <i>Tantermi elmélet: 87 óra</i> <i>Tantermi gyakorlat: 146 óra</i> | 100% |



| | | |
|--|-------------------------|-------------|
| | Összesen 233 óra | |
| A foglalkozások összes óraszám: | 233 óra | 100% |

1.3. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | T | |
|---|---|---|--|---|--------------------------------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök |
| <i>Munkaválalási ismeretek</i> | - | <i>Tantermi elmélet: 8 óra</i> | <i>8 óra</i> | <i>A tantárgyat oktató végzettségére, szakképesítésére, munkatapasztalatára vonatkozó speciális elvárás nincs</i> | <i>tanterem</i> | <i>digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftver, tablet, laptop, internet</i> |
| <i>Szociális ágazati alapképzés</i> | - | <i>Tantermi elmélet: 79 óra</i> <i>Tantermi gyakorlat: 146 óra</i> Összes: 225 óra | <i>225 óra</i> | A TANTÁRGYAT OKTATÓ VÉGZETTSÉGÉRE, SZAKKÉPESÍTÉSÉRE, MUNKATAPASZTALATÁRA VONATKOZÓ SPECIÁLIS ELVÁRÁSOK: Szakmai személyiségfejlesztés tantárgy: <i>Pszichológus, viselkedéselemző, mentálhigiénés szakember, aki legalább 5 éves igazolt csoportvezetői tapasztalattal rendelkezik</i> Pszichológia: <i>Viselkedéselemző, pszichológus, mentálhigiénés szakember, pszichopedagógus, pedagógia szakos tanár</i> Egészségügyi ismeretek tantárgy: <i>Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár</i> Elsősegélynyújtás alapismeretei tantárgy: | <i>tanterem, demonstrációs terem</i> | <i>digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftver, tablet, laptop, internet</i> |



| | | | | | | |
|---|---|----------------|----------------|---|--|--|
| | | | | <p><i>Okleveles orvosdoktor, diplomás ápoló, okleveles ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt</i></p> <p>Társadalomismeret tantárgy:</p> <p><i>Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, társadalomismeret tanár, legalább 3 évvel rendelkező a szociális és/vagy a gyermekjólét és/vagy a gyermekvédelem területén dolgozó felsőfokú (Bsc, Msc) végzettségű szociális szakember</i></p> <p>Szociális ismeretek tantárgy:</p> <p><i>Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociális intézményben legalább 3 év gyakorlattal felsőfokú (Bsc, Msc) végzettséggel rendelkező szociális szakember</i></p> | | |
| <i>A tanulási területek összes óraszám:</i> | - | 233 óra | 233 óra | | | |

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

| | |
|--|--|
| <i>Az ágazati alapvizsga sikeres teljesítése</i> | |
| | |

2.3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

| | | |
|---|--|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 462 óra | 47 % |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | <i>Tantermi elmélet: 408 óra</i> <i>Tantermi gyakorlat: 105 óra</i> Összes: 521 óra | 53% |
| A foglalkozások összes óraszám: | 975 óra | 100% |



2.4. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | |
|---|---|--|--|---|--------------------------------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök |
| Egészségügyi ismeretek | 22 óra | Tantermi elmélet: 54 óra Tantermi gyakorlat: 60 óra Összes: 114 óra | 136 óra | Anatómia és élettan: <i>Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár</i> Kórélettan: <i>Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár</i> Gyógyszertan: <i>Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár, gyógyszerész</i> Népegészségtan: <i>Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár, mentőtiszt, közegészségügyi népegészségügyi felügyelő (Bsc), népegészségügyi ellenőr (Bsc), környezet- és foglalkozásügyi szakember (Msc), okleveles népegészségügyi szakember (Ms</i> Ápolási, gondozási alapismeretek: <i>Okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár, mentőtiszt</i> Alapápolási és gondozási gyakorlat ismeretei: | <i>tanterem, demonstrációs terem</i> | <i>digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftver, tablet, laptop, internet</i> |



| | | | | | | |
|---------------------|--------|--|---------|--|--------------------------------------|---|
| | | | | <i>Okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár, mentőtiszt</i> | | |
| Szociális ismeretek | 30 óra | Tantermi elmélet: 99 óra Tantermi gyakorlat: 11 óra Összesen: 110 óra | 140 óra | Szociális munka: <i>Szociális munkás Bsc, MsC, okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális szervező, szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás</i> Pszichológiai és pedagógiai ismeretek: <i>Pszichológus, pedagógiai előadó, pszichiáter, okleveles gyógypedagógus, pszichopedagógus, ápoló BsC, MsC</i> Szociális gondozás: <i>Szociális munkás BsC, MsC, szociális szervező, szociális menedzser, szociálpolitikus, szociológus, egészségügyi szociális munkás</i> Társadalom-, szociálpolitikai és társadalombiztosítási ismeretek: <i>Okleveles szociálpolitikus, szociális munkás BsC, MsC, szociálpedagógus, okleveles szociológus, okleveles társadalomismeret szakos tanár, szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás</i> Mentálhigiéné: <i>Mentálhigiénikus-egészségfejlesztő, mentálhigiénikus szakember, pszichológus, szupervízor, egészségügyi szociális munkás, egészséggtan tanár</i> Esetmegbeszélés: <i>pszichológus, okleveles szociális munkás, pedagógiai előadó, okleveles gyógypedagógus, okleveles szupervízor, szociális szervező, szociális kompetenciafejlesztő tréner</i> | <i>tanterem, demonstrációs terem</i> | <i>digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftver, tablet, laptop, internet</i> |



| | | | | | | |
|---|--------|--|---------|--|----------|--|
| Szociális szervezés és igazgatás | - | Tantermi elmélet: 81 óra Tantermi gyakorlat: 26 óra Összesen: 107 óra | 107 óra | Társadalomismeret: <i>Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser</i> Államigazgatás, közigazgatás: <i>Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, jogász, igazgatásszervező szociális szakiránnyal, közigazgatási m</i> Szociális jog és Szociális igazgatás: <i>Felsőfokú szociális alapvégzettség, szociális munkás BsC, MsC, szociális szervező, szociális menedzser, szociálpolitikus, egészségügyi szociális munkás jogász, igazgatásszervező, igazságügyi igazgatási ügyintéző, jogász, közigazgatás szerv</i> Menedzsment: <i>Felsőfokú szociális alapvégzettség, szociális munkás BsC, MsC, szociális szervező, szociális menedzser, szociálpolitikus, egészségügyi szociális munkás, humán szervező, közigazgatási menedzser</i> Rehabilitáció: <i>Felsőfokú szociális alapvégzettség, szociális munkás BsC, MsC, szociális szervező, szociális menedzser, szociálpolitikus, egészségügyi szociális munkás, gyógypedagógus, Értelmileg- és tanulásban akadályozottak pedagógiája (oligofrénpedagógia), mozgássérültek pedagógiája (szomatopedagógia), pszichopedagógus, rehabilitációs szakember (Bsc, Msc)</i> | tanterem | digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftverek, tablet, laptop, internet |
| Munka és terápiás jellegű foglalkozások | 14 óra | Tantermi elmélet: 14 óra Tantermi gyakorlat: - | 28 óra | Szociális intézményi foglalkoztatás: <i>Szociálpedagógus, szociális szervező, okleveles szociálpolitikus, okleveles szociális munkás, rehabilitációs szakember (Bsc, Msc)</i> | tanterem | digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftverek, tablet, laptop, internet |



| | | | | | | |
|---|----|--|--------|---|--------------------------------------|--|
| | | Összesen: 14 óra | | Biztonságos munkavégzés: <i>Felsőfokú végzettséggel rendelkező munkavédelmi szakember</i> | | |
| Gyermekellátási alapfeladatok és alapelvek | 34 | Tantermi elmélet: 42 óra Tantermi gyakorlat: - Összesen: 42 óra | 76 óra | Gyermekvédelmi ismeretek <i>Pedagógus végzettségű gyermekvédelemben jártas szakember, minimum 5 éves gyakorlattal, szociálpedagógus, nevelőtanár, szociális menedzser, szociális munkás, egészségügyi szociális munkás</i> Gyógypedagógiai ismeretek <i>Gyógypedagógus (Bsc, Msc), szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás</i> Gondozási, ápolási ismeretek: <i>Gyógypedagógus, diplomás ápoló, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociális munkás, egészségügyi szociális munkás</i> Házi időszakos gyermekfelügyeleti ismeretek: <i>Gyógypedagógus, szociálpedagógus, diplomás ápoló, mentőtiszt.</i> Gyermekotthon: <i>Nevelőtanár, pedagógus végzettségű gyermekvédelmi szakember, szociálpedagógus, szociális szervező, okleveles szociálpolitikus, szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás</i> Szociális problémák megjelenésének összefüggései: <i>Szociális munkás (Bsc, Msc), okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális szervező, szociális menedzser, egészségügyi szociális munkás</i> | <i>tanterem, demonstrációs terem</i> | <i>digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szociális média, tablet, laptop, internet</i> |



| | | | | | | |
|--------------------------|--------|--|--------|---|-------------------------------|--|
| Munkavállalói ismeretek | - | Tantermi elmélet: 25 óra Tantermi gyakorlat: - Összesen: 25 óra | 25 óra | | tanterem | digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftverek, tablet, laptop, internet |
| Rehabilitációs feladatok | 27 óra | Tantermi elmélet: 71 óra | 98 óra | Gyógypedagógiai ismeretek és fogvatékkosság: <i>Gyógypedagógus (Bsc, Msc), egészségügyi-szociális munkás</i> Fogvatékkosság egészségi összefüggései <i>Gyógypedagógus (Bsc, Msc), szociális munkás, szociális menedzser</i> Prevenációs és rehabilitációs eszközök: <i>Gyógypedagógus (Bsc, Msc), szociális munkás, szociális menedzser, rehabilitációs szakember (Bsc, Msc)</i> Aktivitás és rehabilitáció: <i>Okleveles gyógypedagógus</i> | tanterem, demonstrációs terem | digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftverek, tablet, laptop, internet |
| Adminisztráció | 15 óra | Tantermi elmélet: 22 óra Tantermi gyakorlat: 8 óra Összesen: 30 óra | 45 óra | A szociális munka adminisztrációja: <i>Szociális munkás (Bsc, Msc), okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociológus, akinek 3 éves szakmai gyakorlata szociális ellátások vagy a szociális igazgatás területén, egészségügyi-szociális munkás</i> Gyermekotthoni adminisztráció: <i>Szociális munkás, okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociológus, egészségügyi szociális munkás, akinek 3 éves szakmai gyakorlata gyermekjóléti, gyermekvédelmi ellátások vagy a gyermekvédelmi és gyámügyi igazgatás területén</i> | tanterem, informatika terem | digitális, okostábla, audiovizuális eszközök, szoftverek, tablet, laptop, internet |



| | | | | | | |
|--|---------|---------|---------|--|--|--|
| | | | | <p>Foglalkoztatás adminisztrációja:</p> <p><i>Szociális munkás (Bsc, Msc), okleveles szociálpolitikus, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociológus, akinek 3 éves szakmai gyakorlata szociális ellátások vagy a szociális igazgatás területén, egészségügyi szociális munkás</i></p> <p>Számítástechnikai ismeretek:</p> <p><i>informatikus</i></p> | | |
| A tanulási területek összes óraszám a: | 142 óra | 513 óra | 655 óra | | | |
| Egybefüggő gyakorlat: | 320 óra | - | - | | | |

3. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | |
|--|--|------------------------------|--------|------|-----------------------------|--|
| | | Az oktatás évfolyama | | | Az oktatás összes óraszámja | |
| | | I. | II. | III. | | |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam összes óraszámja | | | | |
| <i>Munkavállalói ismeretek</i> | <i>Munkavállalói ismeretek</i> | 8 óra | - | - | 8 óra | |
| | <i>Munkavállalói idegen nyelv</i> | - | 25 óra | - | 25 óra | |
| <i>Szociális ágazati alapképzés</i> | <i>Szakmai személyiségfejlesztés*</i> | 58 óra | - | - | 58 óra | |
| | <i>Pszichológia*</i> <i>(15 óra gyakorlat csoportbontásban, 14 óra elmélet csoportbontás nélkül)</i> | 29 óra | | | 29 óra | |
| | <i>Egészségügyi ismeretek*</i> | 29 óra | - | - | 29 óra | |



| | | | | | |
|-------------------------------|---|--------|--------|---|--------|
| | 15 óra gyakorlat csoportbontásban, 14 óra elmélet csoportbontás nélkül) | | | | |
| | Elsősegélynyújtás alapismeretei* | 22 óra | - | - | 22 óra |
| | Társadalomismeret (6 óra gyakorlat csoportbontásban, 23 elmélet csoportbontás nélkül) | 29 | - | - | 29 óra |
| | Szociális ismeretek* (30 óra gyakorlat csoportbontásban, 28 óra elmélet csoportbontás nélkül) | 58 óra | - | - | 58 óra |
| Egészségügyi ismeretek | Anatómia és élettan* (9 óra gyakorlat csoportbontásban, 13 óra elmélet csoportbontás nélkül) | 22 óra | - | - | 22 óra |
| | Kórélettan* (9 óra gyakorlat csoportbontásban, 13 óra elmélet csoportbontás nélkül) | 22 óra | - | - | 22 óra |
| | Gyógyszertan (9 óra gyakorlat csoportbontásban, 13 óra elmélet csoportbontás nélkül) | 22 óra | - | - | 22 óra |
| | Népegészségtan* (II. évfolyamon: 11 óra gyakorlat csoportbontásban, 7 óra elmélet csoportbontás nélkül) | 8 óra | 18 óra | - | 26 óra |
| | Ápolási-gondozási alapismeretek | 15 óra | 7 óra | - | 22 óra |
| | Alapápolási és gondozási gyakorlatok ismeretei (külső intézményi gyakorlat) | 22 óra | - | - | 22 óra |
| Szociális ismeretek | Szociális munka | 7 óra | 8 óra | - | 15 óra |



| | | | | | |
|---|---|--------|--------|---|--------|
| | <i>(II. évfolyam 3 óra elmélet, 5 óra intézményi gyakorlat)</i> | | | | |
| | Pszichológiai és pedagógiai ismeretek <i>(II. évfolyam: 12 óra intézményi gyakorlat, 24 elmélet)</i> | 22 óra | 36 óra | - | 58 óra |
| | Szociális gondozás <i>(10 óra elmélet, 5 óra intézményi gyakorlat)</i> | 15 óra | - | - | 15 óra |
| | Társadalom-, szociálpolitikai és társadalombiztosítási ismeretek <i>(II. évfolyam 20 óra elmélet, 8 óra intézményi gyakorlat)</i> | 8 óra | 28 óra | - | 36 óra |
| | Mentálhigiéné* <i>(3 óra gyakorlat csoportbontásban, 5 óra elmélet csoportbontás nélkül)</i> | 8 óra | - | - | 8 óra |
| | Esetmegbeszélés* | - | 8 óra | - | 8 óra |
| Szociális szervezés és igazgatás | Társadalomismeret* <i>(2 óra gyakorlat csoportbontásban, 13 óra elmélet csoportbontás nélkül)</i> | - | 15 óra | - | 15 óra |
| | Államigazgatás, közigazgatás* <i>(3 óra gyakorlat csoportbontásban, 10 óra elmélet csoportbontás nélkül)</i> | - | 13 óra | - | 13 óra |
| | Szociális jog* <i>(2 óra gyakorlat csoportbontásban, 11 óra elmélet csoportbontás nélkül)</i> | - | 13 óra | - | 13 óra |
| | Szociális igazgatás* <i>(5 óra gyakorlat csoportbontásban, 17 óra elmélet csoportbontás nélkül)</i> | 22 óra | - | - | 22 óra |
| | Menedzsment* | - | 22 óra | - | 22 óra |



| | | | | | |
|--|--|--------|--------|---|--------|
| | (7 óra gyakorlat csoportbontásban, 15 óra elmélet csoportbontás nélkül) | | | | |
| | Rehabilitáció* (7 óra gyakorlat csoportbontásban, 15 óra elmélet csoportbontás nélkül) | 22 óra | - | - | 22 óra |
| Munka és terápiás jellegű foglalkozások | Szociális intézményi foglalkoztatás (II évfolyam 2 óra elmélet, 10 intézményi gyakorlat) | 8 óra | 12 óra | - | 20 óra |
| | Biztonságos munkavégzés (4 óra elmélet, 4 óra intézményi gyakorlat) | 8 óra | - | - | 8 óra |
| Gyermekellátási alapeladatok és alapelvek | Gyermekvédelmi ismeretek (I.évfolyam elmélet, II. évfolyam intézményi gyakorlat) | 7 óra | 8 óra | - | 15 óra |
| | Gyógypedagógiai ismeretek (4 óra elmélet, 4 óra intézményi gyakorlat) | - | 8 óra | - | 8 óra |
| | Gondozási-ápolási ismeretek II. évfolyam 10óra intézményi gyakorlat, 4 óra elmélet) | 15 óra | 14 óra | - | 29 óra |
| | Házi időszakos gyermekfelügyeleti ismeretek (4 óra elmélet, 4 óra intézményi gyakorlat) | - | 8 óra | - | 8 óra |
| | Gyermekotthon (4 óra elmélet, 4 óra intézményi gyakorlat) | - | 8 óra | - | 8 óra |
| | Szociális problémák megjelenésének összefüggései (4 óra elmélet, 4 óra intézményi gyakorlat) | - | 8 óra | - | 8 óra |



| | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------------|----------------|---|-----------------|
| <i>Rehabilitációs feladatok</i> | Gyógypedagógiai ismeretek és fogyatékoság <i>(19 óra elmélet, 3 óra intézményi gyakorlat)</i> | - | 22 óra | - | 22 óra |
| | Fogyatékoság egészségügyi összefüggései <i>(22 elmélet, 3 óra intézményi gyakorlat)</i> | - | 25 óra | - | 25 óra |
| | Prevenziós és rehabilitációs eszközök <i>(12 óra elmélet, 3 óra intézményi gyakorlat)</i> | - | 15 óra | - | 15 óra |
| | Aktivitásfejlesztés és rehabilitáció <i>(18 óra elmélet, 18 óra intézményi gyakorlat)</i> | - | 36 óra | - | 36 óra |
| <i>Adminisztráció</i> | Szociális munka adminisztrációja <i>(6 óra elmélet, 7 óra intézményi gyakorlat)</i> | - | 13 óra | - | 13 óra |
| | Gyermekotthoni adminisztráció <i>(4 óra elmélet, 4 óra intézményi gyakorlat)</i> | - | 8 óra | - | 8 óra |
| | A foglalkoztatás adminisztrációja <i>(4 óra elmélet, 4 óra gyakorlat)</i> | - | 8 óra | - | 8 óra |
| | Számítástechnikai ismeretek* <i>I évfolyam elmélet, csoportbontás nélkül, II évfolyam gyakorlat csoportbontással)</i> | 8 óra | 8 óra | - | 16 óra |
| <i>Tanulási terület összóraszáma:</i> | | 494 óra | 394 óra | - | 888 óra |
| <i>Egybefüggő gyakorlat</i> | | 320 óra | - | - | 320 óra |
| ÖSSZESEN: | | 814 óra | 394 óra | - | 1208 óra |



A csoportbontásban tartott órákat *-gal jelöljük meg az óraszámnál.

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

| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | <i>Gyakorlati feladat</i> | <i>Tartalmi ismertetés</i> | <i>(óra)</i> | <i>Egyéni/páros/csoportos</i> |
|--|--|--|--------------|---------------------------------|
| Szociális munka | <i>Problémamegoldás folyamatának megfigyelése</i> | <i>egy lezárt eset tanulmányozása, dokumentációk elemzése</i> | 30 óra | <i>egyéni</i> |
| Pszichológiai és pedagógiai ismeretek | <i>Szükségletfelmérés</i> | <i>életkori szakaszok megfigyelése, nevelési módszerek, speciális szükségletek</i> | 12 óra | <i>csoportos, egyéni</i> |
| Szociális gondozás | <i>Szociális gondozás alapjainak megismerése</i> | <i>gyógyászati segédeszközök megismerése, háztartás gazdálkodás</i> | 5 óra | <i>egyéni, páros, csoportos</i> |
| Társadalom-, szociálpolitika és társadalombiztosítási ismeretek | <i>Pénzbeli és természetbeni ellátások</i> | <i>A szociális törvény és a helyi rendeletek megismerése</i> | 8 óra | <i>egyéni, páros</i> |
| Szociális intézményi foglalkoztatás | <i>A foglalkoztatás szabályainak megismerése</i> | <i>A foglalkoztatás jogszabályi háttere, állami támogatás, megváltozott munkaképességűek foglalkoztatása</i> | 10 óra | <i>egyéni, csoportos, páros</i> |
| Biztonságos munkavégzés | <i>Munka, tűz és balesetvédelmi szabályok</i> | <i>munkaeszközök biztonságos használata, baleset, tűz és munkavédelmi szabályok a gyakorlatban</i> | 4 óra | <i>egyéni, csoportos</i> |
| Gyermekvédelmi ismeretek | <i>Gyermekvédelem mai rendszerének megismerése</i> | <i>Gyermekeket veszélyeztető helyzetek, állapotok</i> | 8 óra | <i>egyéni, páros</i> |
| gyógypedagógiai ismeretek | <i>Speciális szükségletű gyermek igényei</i> | <i>Eltérő fejlődésmenet, fejlesztő foglalkozások</i> | 4 óra | <i>egyéni, páros</i> |
| Gondozási, ápolási ismeretek | <i>Gondozási ápolási alapfeladatok</i> | <i>Egészséges táplálkozás, gyógyászati segédeszközök, játékeszközök</i> | 10 óra | <i>egyéni, páros, csoportos</i> |



| | | | | |
|---|---|---|--------|---------------------------------|
| Házi időszakos gyermekfelügyeleti ismeretek | <i>Családi rendszer megismerése</i> | <i>Gyermekbántalmazás, rendszerszemlélet, házi gyermekfelügyelet megszervezése</i> | 4 óra | <i>egyéni, páros, csoportos</i> |
| Gyermekotthon | <i>Preszocializáció eszközeinek megismerése</i> | <i>Egészségfejlesztő technikák, közösségfejlesztés</i> | 4 óra | <i>egyéni, csoportos, páros</i> |
| Szociális problémák megjelenésének összefüggései | <i>Szükségletfelmérés</i> | <i>Szükségletfelmérés módszerei, Szociális Munka Etikai Kódexének megismerése</i> | 4 óra | <i>egyéni, csoportos</i> |
| Gyógypedagógiai ismeretek és fogyatékoság | <i>Fogyatékoság megjelenési formáinak megismerése</i> | <i>Megfigyelési feladatok</i> | 3 óra | <i>csoportos, egyéni, páros</i> |
| A fogyatékoság egészségi összefüggései | <i>Megismeri a tanulás akadályait, részképesség zavarokat</i> | <i>Interdiszciplináris megközelítés jelentősége</i> | 3 óra | <i>egyéni, csoportos</i> |
| Prevenációs és rehabilitációs eszközök | <i>Fogyatékkal élők társadalomban elfoglalt helye</i> | <i>Rehabilitációs team szerepe</i> | 3 óra | <i>egyéni, csoportos, páros</i> |
| Aktivásfejlesztés és rehabilitáció | <i>Fogyatékkal élők sajátos szükségletei</i> | <i>Játékelmélet, fejlesztő játékok, zenei fejlődés, kommunikáció, média,</i> | 18 óra | <i>egyéni, csoportos, páros</i> |
| Szociális munka adminisztrációja | <i>Kötelező szabályzatok megismerése</i> | <i>Adminisztrációs kötelezettség, iktatás, pályázatok, alapidokumentumok</i> | 7 óra | <i>egyéni, páros</i> |
| Gyermekotthoni adminisztráció | <i>A gyermekotthon működését meghatározó jogszabályok és dokumentumok</i> | <i>Gyermekfelügyeleti munka dokumentálása</i> | 4 óra | <i>egyéni, páros</i> |
| A foglalkoztatás adminisztrációja | <i>A foglalkoztatáshoz kapcsolódó dokumentumok megismerése</i> | <i>Kötelező nyilvántartások, foglalkoztatási tervek, igénybevételi dokumentumok</i> | 4 óra | <i>egyéni, páros</i> |

| | | |
|---|--|--------------|
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 1.</i> | <i>(óra)</i> |
|---|--|--------------|



| | | |
|--|---|--------------|
| <i>Munkavállalói ismeretek</i> | <i>Álláskeresés</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Munkajogi alapismeretek</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Munkaviszony létesítése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Munkanélküliség</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Munkavállalói idegen nyelv</i> | <i>Az álláskeresés lépései</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Önéletrajz és motivációs levél</i> | <i>8 óra</i> |
| | <i>„Small talk”</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Állásinterjú</i> | <i>9 óra</i> |
| <i>Pszichológia</i> | <i>Általános és személyiséglélektani ismeretek</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Fejlődéslélektani alapok</i> | <i>5 óra</i> |
| | <i>Szociálpszichológiai alapismeretek</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Családi mentálhigiéné</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Egészségügyi ismeretek</i> | <i>Az emberi test felépítése</i> | <i>6 óra</i> |
| | <i>Népegészségtani alapismeretek</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Gyógyszertani alapok</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Egészségkultúra</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Környezetvédelem és fenntarthatóság</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Társadalomismeret</i> | <i>Mai magyar társadalom</i> | <i>6 óra</i> |
| | <i>Demográfia és népesedés</i> | <i>5 óra</i> |
| | <i>Család és háztartás</i> | <i>6 óra</i> |
| | <i>Az emberi szükségletek rendszere</i> | <i>6 óra</i> |
| <i>Szociális ismeretek</i> | <i>Szociális ellátórendszer ismerete</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>A szociális segítség etikája</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel</i> | <i>5 óra</i> |



| | | |
|-----------------------------------|--|--------------|
| | <i>Krízis- kitől kérhetek segítséget</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Függőség - szenvedély</i> | <i>5 óra</i> |
| | <i>Humán szolgáltatások</i> | <i>5 óra</i> |
| | <i>Szociális gondoskodás</i> | <i>5 óra</i> |
| <i>Anatómia és élettan</i> | <i>Funkcionális anatómia</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Az érzékszervek és működésük</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Keringési rendszer felépítése és működése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Légzőrendszer felépítése és működése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Mozgásszervrendszer felépítése és működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Emésztőrendszer felépítése és működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Idegrendszer felépítése és működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Vizeletkiválasztó és szaporító szervrendszer felépítése és működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Vérképzőrendszer és nyirokrendszer felépítése és működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Hormonrendszer felépítése és működése</i> | <i>1 óra</i> |
| <i>Kórélettan</i> | <i>Főbb kórok és kórokok</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Az érzékszervek betegségei</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Keringésszervrendszer kóros működése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Légzőrendszer kóros működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Mozgásszervrendszer kóros működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Emésztőrendszer kóros működése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Idegrendszer kóros működése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Vizeletkiválasztó és szaporító szervrendszer kóros működése</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Vérképzőrendszer és nyirokrendszer kóros működése</i> | <i>1 óra</i> |



| | | |
|---|---|--------------|
| | <i>Hormonrendszer kóros működése</i> | <i>1 óra</i> |
| <i>Gyógyszertan</i> | <i>Gyógyszer fogalma, fajtái, csoportosítása</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Gyógyszertan tárgya és legfontosabbfogalmai</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Gyógyszerformák</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Gyógyszer szervezetbe juttatásának módjai</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Gyógyszerelés irányelvei</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Beteg edukáció</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Népegészségtan</i> | <i>Munka-, tűz-, és balesetvédelmi feladatok ellátása</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Elsősegélynyújtás szabályai</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Elsősegélynyújtás, heveny rosszullét</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Vérzések típusai és ellátásuk</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Traumatológiai ellátás körébe tartozó elváltozások</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Belgyógyászati balesetek</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Mérgeзések</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Népegészségtan</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Járványtan, közegészségügyi ismeretek</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Fertőző betegségek</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Szociális munka</i> | <i>Általános szociális munka</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Szociális munka egyénekekkel és családokkal</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Szociális munka csoportokkal</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Közösségi szociális munka</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Pszichológiai és pedagógiai ismeretek</i> | <i>Pszichológiai alapismeretek</i> | <i>5 óra</i> |
| | <i>Szociálpszichológiai jelenségek és folyamatok</i> | <i>9 óra</i> |
| | <i>Az életút pszichológiája</i> | <i>9 óra</i> |



| | | |
|--|---|---------------|
| | <i>A személyiség pszichológiája</i> | <i>9 óra</i> |
| | <i>Szocializáció</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Pedagógiai alapismeretek</i> | <i>10 óra</i> |
| <i>Szociális gondozás</i> | <i>Idős és fogyatékkal élő emberek ellátásai</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Aktivitás és foglalkoztatás</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Háztartási ismeretek</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>A gyógyászati segédeszközök beszerzése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Gyógyíthatatlan betegek és haldoklók gondozása</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Társadalom-, szociálpolitikai és társadalombiztosítási ismeretek</i> | <i>A társadalmi struktúra, a mai magyartársadalom</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>A társadalmi egyenlőtlenség és a szegénység okai</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Szociálpolitikai beavatkozást igénylő problémák, a szociálpolitika intézmény-rendszere</i> | <i>6 óra</i> |
| | <i>A jóléti nagyrendszerek</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>A lokális ellátások</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>A család és életmód</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Társadalombiztosítási alapismeretek</i> | <i>6 óra</i> |
| <i>Mentálhigiéné</i> | <i>Elméleti ismeretek</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>A gondozás mentálhigiénés vonatkozásai</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Társadalomismeret</i> | <i>Szociológia módszertana</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Társadalmi szerkezet és rétegződés</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Oktatásszociológia</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Demográfia, népesedés</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Településszociológia</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Család, életmód</i> | <i>2 óra</i> |



| | | |
|--|--|-------|
| | <i>Szocializáció, deviancia</i> | 2 óra |
| | <i>Kultúra, vallás, erkölcs</i> | 1 óra |
| | <i>Mobilitás</i> | 1 óra |
| <i>Államigazgatás, közigazgatás</i> | <i>Államigazgatási szervezeti rendszer</i> | 1 óra |
| | <i>Közigazgatási szervek</i> | 1 óra |
| | <i>A kormány</i> | 1 óra |
| | <i>Állam és önkormányzat</i> | 1 óra |
| | <i>Helyi Önkormányzatok</i> | 1 óra |
| | <i>Európai Unió igazgatás</i> | 1 óra |
| | <i>Köztisztviselői önkormányzati szervek</i> | 1 óra |
| | <i>Közigazgatás személyzete</i> | 1 óra |
| | <i>Országgyűlés</i> | 1 óra |
| | <i>Választási rendszerek</i> | 1 óra |
| <i>Szociális jog</i> | <i>Polgári jog</i> | 1 óra |
| | <i>Családjog</i> | 2 óra |
| | <i>Munkajog</i> | 2 óra |
| | <i>Alkotmányjog</i> | 1 óra |
| | <i>Büntetőjog</i> | 1 óra |
| | <i>Esélyegyenlőség</i> | 1 óra |
| | <i>Jogvédelem</i> | 1 óra |
| | <i>Adatvédelem</i> | 1 óra |
| | <i>Egészségügyi és szociális jog</i> | 1 óra |
| <i>Szociális igazgatás</i> | <i>Szociálpolitikai alapismeretek</i> | 2 óra |
| | <i>Társadalompolitikai alapismeretek</i> | 2 óra |



| | | |
|---|--|--------------|
| | <i>Lokális ellátások</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Szociális alapellátások</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Szociális szakellátások</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Pénzbeli és természetbeni ellátások</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Szociális törvény</i> | <i>3 óra</i> |
| <i>Menedzsment</i> | <i>Vezetésméleti alapok</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Szervezeti struktúra</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Humán erőforrás</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Elégedettség vizsgálatok</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Evaluáció</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Minőségbiztosítás</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Munkahelyi kultúra</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Készségek és magatartás</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Adatkezelés, -feldolgozás</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Menedzsment modellek</i> | <i>3 óra</i> |
| <i>Rehabilitáció</i> | <i>Komplex rehabilitáció</i> | <i>3 óra</i> |
| | <i>Szükségletek</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Támogatási rendszerek</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Orvosi rehabilitáció</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Foglalkoztatási rehabilitáció</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Szociális rehabilitáció</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Kompetenciafejlesztés</i> | <i>3 óra</i> |
| <i>Szociális intézményi foglalkoztatás</i> | <i>Az intézményi foglalkoztatás alapismertetei</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Az intézményi foglalkoztatás feltételei</i> | <i>3 óra</i> |



| | | |
|---|--|--------|
| | <i>Fejlesztő foglalkoztatás</i> | 3 óra |
| <i>Biztonságos munkavégzés</i> | <i>Biztonságos munkavégzés szabályainak alkalmazása</i> | 4 óra |
| <i>Gyermekvédelmi ismeretek</i> | <i>A gyermekvédelem pszichológiai vonatkozásai</i> | 3 óra |
| | <i>A gyermekvédelem mai rendszere</i> | 4 óra |
| <i>Gyógypedagógiai ismeretek</i> | <i>Gyógypedagógia, mint tudományág</i> | 2 óra |
| | <i>Fejlődési rendellenességek, fogyatékos-ságok, fejlesztés, rehabilitáció</i> | 2 óra |
| <i>Gondozási, ápolási ismeretek</i> | <i>Ismeretek a gondozásról</i> | 9 óra |
| | <i>Ápolási ismeretek</i> | 5 óra |
| | <i>Gyakori gyermekbalesetek, gyermekbetegségek</i> | 5 óra |
| <i>Házi időszakos gyermekfelügyeleti ismeretek</i> | <i>Nevelési ismeretek</i> | 1 óra |
| | <i>A házi gyermekfelügyelet, mint speciális munkaterület</i> | 1 óra |
| | <i>A házi időszakos gyermekellátás pszichológiai dimenziói</i> | 2 óra |
| <i>A gyermekotthon</i> | <i>A gyermekotthon működése</i> | 1 óra |
| | <i>A gyermekotthoni élet szervezése</i> | 1 óra |
| | <i>A gyermekcsoport működése</i> | 2 óra |
| <i>A szociális problémák megjelenésének összefüggései</i> | <i>Társadalmi összefüggések</i> | 1 óra |
| | <i>A személyiségben rejlő összefüggések</i> | 1 óra |
| | <i>A problémamegoldó modell</i> | 1 óra |
| | <i>A Szociális Munka Etikai Kódexe, etikai dilemmák</i> | 1 óra |
| <i>Gyógypedagógiai ismeretek és fogyatékos-ság</i> | <i>Gyógypedagógiai ismeretek</i> | 12 óra |
| | <i>A fogyatékos-sággal élő személyek esély-egyenlősége</i> | 7 óra |



| | | |
|--|--|--------------|
| <i>A fogyatékoság egészségi összefüggései</i> | <i>Fiziológiai összefüggések</i> | <i>6 óra</i> |
| | <i>Pszichiátriai összefüggések</i> | <i>6 óra</i> |
| | <i>Addiktológiai kérdések</i> | <i>5 óra</i> |
| | <i>Gerontológiai alapismeretek</i> | <i>5 óra</i> |
| <i>Prevenációs és rehabilitációs eszközök</i> | <i>Fogyatékkal élők rehabilitációja</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Pszichiátriai betegek rehabilitációja</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Szenvedélybetegek rehabilitációja</i> | <i>4 óra</i> |
| <i>Aktivitásfejlesztés és rehabilitáció</i> | <i>Játék és alkotás</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Zene és mozgás</i> | <i>4 óra</i> |
| | <i>Médiapedagógia</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>A mindennapi élet kísérése</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Alapápolási feladatok</i> | <i>6 óra</i> |
| <i>A szociális munka adminisztrációja</i> | <i>Az intézmények működésének jogi háttere</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Intézményi adminisztráció</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>Szociális ügyintézés</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Pályázatírás</i> | <i>1 óra</i> |
| <i>Gyermekotthoni adminisztrációs ismeretek</i> | <i>A gyermekotthon működésének szabályai, szabályzatai</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Gyermekfelügyeleti munka dokumentálása</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>Élettörténeti munka</i> | <i>1 óra</i> |
| | <i>A munkavállaló adminisztrációs kötelezettségei</i> | <i>1 óra</i> |
| <i>A foglalkoztatás adminisztrációja</i> | <i>A szociális foglalkoztatás működésének jogi háttere</i> | <i>2 óra</i> |
| | <i>A foglalkoztatás adminisztrációja</i> | <i>2 óra</i> |
| <i>Számítástechnikai ismeretek</i> | <i>Számítástechnikai ismeretek</i> | <i>8 óra</i> |
| | | |



5. Maximális csoportlétszám (fő):

6. Értékelés

| | | |
|---|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | <p>A befejezett közép és felsőfokú szociális végzettségűek a sikeres szintfelmérő teljesítésével mentesülnek a következő tantárgyak tanulása alól: <i>Pszichológia, Társadalomismeret, Szociális ismeretek, Szociális munka</i></p> <p>A befejezett közép és felsőfokú egészségügyi végzettséggel rendelkezők a sikeres szintfelmérő teljesítésével mentesülnek a következő tantárgyak tanulása alól: <i>Egészségügyi ismeretek, Elsősegélynyújtás alapismeretei, Anatómia- élettan, Kórélettan, Gyógyszertan, Népegészségtan, Ápolási- gondozási alapismeretek</i></p> <p>A szintfelmérő sikeresnek tekinthető, ha az összes pont 51%-t eléri a tanuló.</p> | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | <p>Tantárgyanként 2 osztályzat javasolt.</p> <p>Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: <i>jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), elégtelen (1)</i>, ahol az elégtelen osztályzat nem tekinthető a tananyagegység sikeres lezárásának</p> | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Központi interaktív vizsga <i>Aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 40%</i> <i>A vizsgatevékenység eredményes, ha a megszerezhető pontok 40%-át elérte a vizsgázó.</i> <i>Kötelezően használandó forrásmunkák a Szociális ápoló és gondozó KKK-ja és PTT-je.</i> |
| | Gyakorlati feladat: | Projekt feladat: <i>aránya a teljes vizsgán belül: 60%</i> <i>A vizsgafeladat eredményes, ha a vizsgázó a pontos 40%-át elérte</i> Portfólió készítése: <i>bármely szakirányú ápolás, gondozás, foglalkoztatás vagy rehabilitációs</i> |



| | | |
|--|--|---|
| | | <p><i>gyakorlat során elvégzett szakmai gyakorlat pontos leírás és értékelése</i></p> <p><i>Aránya a projekten belül: 30%</i></p> <p>Gyakorlati vizsgatevékenység: a szakképző intézmény által összeállított 15 elemű tételsor alapján a kihúzott tételen szereplő feladat bemutatása</p> <p><i>Aránya a projektfeladaton belül: 70%</i></p> |
| <p>Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat):</p> | <p><i>Tantárgyanként 2 osztályzat javasolt.</i></p> <p><i>Az érdemjegyek és az osztályzatok a tanuló tudásának értékelésénél és minősítésénél: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), elégtelen (1), ahol az elégtelen osztályzat nem tekinthető a tananyagegység sikeres lezárásának.</i></p> | |

7. Beszámítás feltételei

A befejezett közép és felsőfokú szociális végzettségűek a sikeres szintfelmérő teljesítésével mentesülnek a következő tantárgyak tanulása alól: Pszichológia, Társadalomismeret, Szociális ismeretek, Szociális munka

A befejezett közép és felsőfokú egészségügyi végzettséggel rendelkezők a sikeres szintfelmérő teljesítésével mentesülnek a következő tantárgyak tanulása alól: Egészségügyi ismeretek, Elsősegélynyújtás alapismeretei, Anatómia- élettan, Kórélettan, Gyógyszertan, Népegészségtan, Ápolási- gondozási alapismeretek

A szintfelmérő sikeresnek tekinthető, ha az összes pont 51%-t eléri a tanuló.



SZOCIÁLIS ÉS MENTÁLHIGIÉNÉS SZAKGONDOZÓ

5 0923 22 05

Képzési program

(Tantárgy alapú oktatás)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|---|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Szociális ágazat</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Szociális és mentálhigiénés szakgondozó</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>5 0923 22 05</i> |
| A szakma szakmairányai: | <i>-</i> |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | <i>5</i> |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | <i>5</i> |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Szociális ágazati alapoktatás</i> |
| A képzés célja: | <i>Szociális és mentálhigiénés szakgondozó szakmai vizsgára felkészítés</i> |
| A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): | <i>Érettségi végzettség</i> |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:

| | |
|--|--|
| Iskolai előképzettség: | <i>Érettségi végzettség</i> |
| Alkalmassági követelmények (egészségügyi/pályaalkalmassági): | <i>Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat</i> <i>Pályaalkalmassági vizsgálat</i> |

3. Tervezett képzési idő: 2 év



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. Ágazati alapoktatás megszervezése

1.1. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|--|--|--|
| Kapcsolatot tart és együttműködik a szociális és/vagy gyermekjóléti gyermekvédelmi ápolás, gondozás, szervezés, tervezés folyamatában az érintett szakemberekkel, ellátottakkal, gondozottakkal és családtagjaikkal. | Ismeri a humán szolgáltatások rendszerét, a kapcsolatfelvétel, a kapcsolatfenntartás és kapcsolatlezárás lehetőségeit. | Törekszik az érzelmi stabilitása megtartására és a kiegyensúlyozott munkavégzésre. | Szakmai segítséggel kiválasztja az ellátottak és gondozottak érdekében a legmegfelelőbb együttműködési formát. |
| Útmutatás alapján az ellátottak és gondozottak foglalkoztatásához, alkotó tevékenységéhez felhasználható (szemléltető, fejlesztő, rekreációs) eszközöket készít, előkészít és használ. | Ismeri az ellátottak és gondozottak foglalkoztatásához, fejlesztéséhez, rekreációjához felhasználható (szemléltető, rekreációs, fejlesztő) eszközöket, a csoportdinamikai jellemzőket. | Empátiával fordul az ellátottak és gondozottak, valamint családtagjaik felé. | Felelős az erőforrások hatékony felhasználásáért, figyelembe veszi az anyagi, személyi és tárgyi erőforrásokat a foglalkozások előkészítésében és megtartásában. |
| Szakmai irányítás mellett a jogszabályok és a módszertani útmutatók alapján szakmai (adat- és információ-rögzítési, elemzési, tervezési) dokumentációkat készít papír alapon és elektronikusan. | Ismeri a szakmai dokumentációk (pl. sablonok, nyomtatványok, elemzési, fejlődést követő és tervezési dokumentumok) készítésének, kitöltésének formai és tartalmi követelményeit. | Törekszik a feladat megértésére, határidőre történő elkészítésére, motivált a végrehajtására, értékelve és mérlegelve, kritikusan kezeli és használja az információforrásokat. | Az adminisztrációs feladatokat önállóan, felelősséggel, a határidők betartásával végzi, önellenőrzéssel értékeli saját munkáját. |



| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>A munkavégzés során alkalmazza a munka- és balesetvédelmi,(köz) egészségügyi valamint a tűzvédelmi előírásokat. Szükség szerint elsősegélyben részesíti a rászorulókat.</p> | <p>Ismeri a munka- és balesetvédelmi, a tűzvédelmi, valamint az elsősegély és közegészségügyi előírásokat.</p> | <p>A munkavégzése során a munka- és balesetvédelmi,(köz) egészségügyi valamint a tűzvédelmi előírásokat, szabályokat betartja.</p> | <p>Munkára képes és alkalmas állapotban, szabálykövető módon vesz részt a munkavégzésben. Felelősséget vállal a veszélyhelyzet megoldásában.</p> |
| <p>A tanulmányai és a munkavégzés során a birtokába került személyes adatokat a jogszabályok és a szociális munka etikai kódexe vonatkozó pontjainak megfelelően kezeli, a gondozással kapcsolatos titoktartási kötelezettségeket betartja.</p> | <p>A személyes adatok védelmével kapcsolatos adatvédelmi és adatbiztonsági szabályokat ismeri, a jogszabályban foglalt titoktartási kötelezettségeinek eleget tesz.</p> | <p>Tiszteletben tartja az állampolgári jogokat, a védelem alá eső adatok, információk birtokosaként, elkötelezett azok megőrzése iránt. Alkalmazza az “integritás és bizalmas jelleg” alapelvet</p> | <p>Felelős munkavégzése során és a magánéletében, a tudomására jutott adatok, információk megőrzéséért és kezeléséért.</p> |
| <p>Felismeri a különböző életkorok élettani, fejlődés-lélektani sajátosságait és a fejlődésben jelentkező elmaradásokat, akadályozottságokat</p> | <p>Ismeri a különböző életkorok élettani, fejlődés-lélektani jellemzőit, egészségügyi rizikóit és a prevenció, korrekció lehetőségeit.</p> | <p>Kész a közös munkára, másokkal megosztja szakmai elméleti és gyakorlati tudását, felhalmozott tapasztalatait.</p> | <p>Felelős az ellátottak és a gondozottak életkori, mentális állapota és fejlettségi szintje szerinti ellátás, gondozás megválasztásáért, az alkalmazott beavatkozásokért</p> |
| <p>Felismeri és azonosítja a személyeket és csoportokat veszélyeztető helyzeteket, ezeket jelzi közvetlen felettesének</p> | <p>Ismeri a krízis, krízisintervenció fogalmát és a konfliktuskezelés módszereit.</p> | <p>Keresi az együttműködés lehetőségét, és felismeri a helyzetből fakadó szerepét.</p> | <p>Maradéktalanul betartja a szociális munka etikai kódexét, viselkedés-kultúrájával azt képviseli.</p> |
| <p>Érthetően kommunikálja a kreatív javaslatait, az ellátás / gondozás kapcsán, ötleteit</p> | <p>Ismeri a kommunikáció és közlés alapvető formáit személyes és online</p> | <p>Véleményét, szakmai álláspontját felelősséggel képviseli.</p> | <p>Egyéni és team munkában a saját kompetenciahatárainak figyelembevételével</p> |



| | | | |
|--|--|--|---|
| megosztja munkatársaival. | kommunikációban. | | végzi feladatait. |
| Az eltérő szituációkban adekvátan használja a verbális és nonverbális kommunikációs csatornákat. | Ismeri a kommunikációs alapelveket, a legfontosabb alapfogalmakat, a kommunikáció működését, folyamatát, szereplőit, tényezőit, helyzet-típusait, a kommunikációs stílusokat és az asszertív kommunikációs eszközöket. | Nyitott arra, hogy kommunikációs képességeit folyamatosan fejlessze. Asszertív módon kommunikál. | Az ellátottak, gondozottak egészségi, életkori és mentális állapotát figyelembe véve kommunikál, meggyőződik a kommunikáció sikerességéről. |
| Legalább egy idegen nyelven alapvető fogalmakat megért, egyszerűbb kérdésekre válaszol, képes munkakörének legfontosabb idegen nyelvi szakmai kifejezéseit | Ismeri legalább egy idegen nyelv alapvető szakmai kommunikációs formuláit. Alapvető szókinccsel, nyelvtani tudással rendelkezik. | Nyitott, érdeklődő az adott nyelv alapismereteinek elsajátítása iránt. | Egészségügyi dokumentáció értelmezésében és a saját tevékenysége dokumentálásában az orvosi latin szakkifejezéseket megfelelően használja. |
| Megérti és alkalmazza a szakmai feladatok ellátásához kapcsolódó utasításokat és iránymutatásokat. | Ismeri a szakmájához kapcsolódó alapvető szakmai feladatok ellátásához kapcsolódó utasításokat és iránymutatásokat. | Nyitott a személyiségfejlesztésre. Szakmailag elhivatott, magatartása szabálykövető. | Az irányadó szociális ágazati és intézményi iránymutatások szerint végzi saját tevékenységét. |
| A saját és az ellátottak / gondozottak érdekeit munkavégzése során képviseli. Alkalmazza az érdekérvényesítés módszereit. | Ismeri a szakmai érdekképviselő szintjeit és fórumait. Ismeri az alapvető emberi, gyermeki ellátotti és betegjogokat. Ismeri az érdekérvényesítés módszereit. | Elhivatott az emberi jogok védelmére és azok érvényesítésére. | Önállóan felismeri a jogsérelmet, kompetenciájába tartozóan teszi meg javaslatait a sérelem megszüntetésére. |



| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Megérti és alkalmazza az énvédelmi technikákat és módszereket. Jelzést ad, segítséget kér szakmai érintettsége esetén.</p> | <p>Ismeri az énvédő mechanizmusokat, a rekreációs technikákat és módszereket. Rendelkezik alapvető önismerettel, reális önképpel.</p> | <p>Nyitott önmaga megismerésére. Fogékony a személyiségtípuso kazonosítására.</p> | <p>Képes az önálló személyiségfejlődésre az elsajátított módszerek és technikák alapján. Lelki egészsége karbantartására, különböző rekreációs technikákat alkalmaz és gyakorol.</p> |
| <p>Alapvető digitális kompetenciái és információkezelési képessége alapján táblázatokat használ, szövegeket szerkeszt, levelez. Konstruktívan és tudatosan használja az online kommunikációs eszközöket, csatornákat.</p> | <p>Ismeri az online kommunikációs eszközöket, formákat és módszereket, tisztában van az etikus médiahasználat szabályaival.</p> | <p>Törekszik a mindennapi munkája során a használt informatikai eszközöket kezelni, alkalmazni, beállítani. A jelentkezőproblémákat közvetlen felettesének jelezni.</p> | <p>Munkája során betartja az etikus médiahasználat szabályait, eszerint jár el. Betartja az adatkezelési szabályokat.</p> |
| <p>Szakmai dokumentációkat, szabályozókat, protokollokat értelmez és használ munkavégzése során</p> | <p>Átlátja az alapvető szociális és gyermekvédelmi ellátási formákat.</p> | <p>Elsődlegesnek tartja az ellátottak szükségleteinek kielégítését.</p> | <p>Betartja a szakmai előírásokat, naprakészen, pontosan vezeti az előírt dokumentációkat.</p> |
| <p>Szakmai dokumentációkat, szabályozókat, protokollokat értelmez és használ munkavégzése</p> | <p>Átlátja az alapvető szociális és gyermekvédelmi ellátási formákat.</p> | <p>Elsődlegesnek tartja az ellátottak szükségleteinek kielégítését.</p> | <p>Betartja a szakmai előírásokat, naprakészen, pontosan vezeti az előírt dokumentációkat.</p> |
| <p>Azonosítja az életmód átalakulásával kapcsolatos kockázatokat és dilemmákat.</p> | <p>A társadalomismereti, szociológiai ismeretei alapján egyének, családok, közösségek működésében a különböző életmódok hatásait ismeri.</p> | <p>Nyitott a különböző élethelyzetek, életformák megismerésére, tiszteletére.</p> | <p>Felelősséget vállal a segítő tevékenység során végzett munkájáért.</p> |



| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Értelmezi a társadalomban megjelenő gyakori betegségekről készült kimutatásokat és a betegségek rizikófaktorait. Háromdimenziós anatómiai atlasz segítségével modellezi az emberi test felépítését.</p> | <p>Ismeri a társadalom leggyakoribb népbetegségeit, azok rizikófaktorait, a társadalomban kialakult egészségkultúrát, az egészségmegőrzés módszereit. Ismeri a háztartások számára ajánlott házipatika összetételét. Ismeri az emberi test holisztikus egyensúlyát (testi, lelki, mentális területek).</p> | <p>Környezete számára mintát mutatva egészségtudatosan és környezettudatosan él. Törekszik saját maga és közvetlen környezete megóvására. Törekszik a saját testi, lelki és mentális egészségének megőrzésére.</p> | <p>Instrukciók alapján adatokat keres a társadalom egészség kultúrájáról, környezettudatos magatartásáról, és a népbetegségekről.</p> |
|--|--|--|---|

1.2. Az ágazati alapoktatás tervezett időtartama

| | | |
|---|-----|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 192 | 77,42% |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 56 | 22,58% |
| A foglalkozások összes óraszám: | 248 | 100% |



1.3. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek (Ágazati alapoktatás)

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozás ok (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|--|---|--|--------------------------------------|---|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Szakmai személyiségfe jlesztés | 0 | 63 | 63 | Pszichológus, viselkedéselemző, mentálhigiénés szakember, aki legalább 5 éves igazolt csoportvezetői tapasztalattal rendelkezik | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Pszichológia | 18 | 18 | 36 | Viselkedéselemző, pszichológus, mentálhigiénés szakember, pszichopedagógus, pedagó- gia szakos tanár | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Egészségügyi ismeretek | 18 | 18 | 36 | Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, diplomás ápoló, egészségügyi szakok- tató, egészségügyi tanár | Tanterem, demonstrá ciós terem | WI-FI, laptop, projektor | egészségügyi felszerelések, eszközök, egészségügyi demonstrációs eszközök |
| Elsősegélynyú jtási alapismeretek | 27 | 0 | 27 | Okleveles orvosdoktor, diplomás ápoló, okleveles ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi | Demonstrá ciós terem | Tanterem, WI- FI, laptop, projektor | elsősegélynyújtás eszközei, Ambu-baba, kötszerek, sebimitációs készlet, egészségügyi felszerelések |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|--|----------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | szakoktató, mentőtiszt | | | |
| Társadalomis meret | 9 | 27 | 36 | Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, társadalom- ismeret tanár, legalább 3 évvel rendelkező a szociális és/vagy a gyermekvédelem terüle- tén dolgozó felsőfokú (Bsc, Msc) végzettségű szociális szakember | Tanterem, számítógé pterem | WI-FI, laptop, projektor | |
| Szociális ismeretek | 36 | 36 | 72 | Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociális intézményben legalább 3 év gyakorlattal rendelkező szociális szakember | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| A tanulási területek összes óraszámja: | 108 | 162 | 270 | | | | |



2. A szakirányú oktatás megszervezése

Szakirányú oktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|--|---|--|
| Mentálhigiénés ismeretei révén azonosítja és a segítő folyamatban felhasználja a jól és rosszul működő természetes támaszokat. | Ismeri a mentálhigiéné alapfogalmait, a jól és rosszul működő természetes támaszokat. | Kompetenciáinak segítségével törekszik a leginkább megfelelő természetes támasz kiválasztására. | Önállóan és a csapattagokkal együttműködve a segítő kapcsolat felhasználásával végzi tevékenységét. |
| Támogatást nyújt az ellátottaknak a családi és személyes kapcsolataik megtartása céljából. | Ismeri a mentálhigiénés segítés módszereit. | Szem előtt tartja a pozitív személyes és családi kapcsolatok kialakítását. | Új megoldásokat kezdeményez a megfelelő kapcsolatok kialakítására (kapcsolatfelvétel, telefon, személyes megkeresés stb.). |
| Bemutatja a krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek, fogyatékossggalélők körében végzett segítő és támogató tevékenységekelemeit. | Ismeri a krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek és fogyatékossggal élők segítésére, támogatására szolgáló technikákat. | Empatikus a krónikus betegek, szenvedélybetegek, pszichiátriai betegek, fogyatékossggal élők problémái iránt. | Önálló javaslatokat fogalmaz meg a csapatban az egyes célcsoportok problémáinak megoldására, helyzetének javítására. |
| Szervezi és végrehajtja a bentlakásos intézmények mentálhigiénés segítésének sajátos feladatait. | Ismeri a bentlakásos intézményekben előforduló mentálhigiénés feladatokat. | Kész a közös munkára a csapattagokkal. Elfogadja a szakmai irányelveket. | Önállóan vagy csapatban végzi szervezési, végrehajtási feladatait. |
| Pontosan elvégzi a mentálhigiénés | Ismeri a mentálhigiénés | Szem előtt tartja a dokumentáció | Másokkal együttműködve |



| | | | |
|---|---|---|--|
| munkához kapcsolódó adminisztrációs, dokumentációs feladatokat. | munka dokumentációját, dokumentáció-vezetési feladatait. | mindenre kiterjedő vezetését, törekszik ennek minden esetben eleget tenni. Betartja az adatkezelési szabályokat. | készíti el a mentálhigiénés munka dokumentumait, amelynek készítése önálló feladata. |
| Ismeri a haldoklók és gyászolók gondozásának mentálhigiénés támogatási elemeit. Ezeket alkalmazza a gyakorlatban. | Ismeri a haldoklás és a gyász fázisait. | Empatikus a haldoklókval és a gyászolókval egyaránt. | Önállóan felismeri a haldoklás, illetve gyász szakaszában bekövetkező változásokat. Felelősségteljesen segítő magatartást tanúsít ezekben a szituációkban. |
| Tájékoztatást nyújt a családban és egyéb közösségekben az egészségtudatos magatartás kialakulását, megőrzését célzó ismeretekről. | Ismeri az egészség, betegség fogalmát, az egészséget megőrző stratégiákat. | Törekszik a munkavégzése során az egészség minél hosszabb időn át történő megtartására a kliensek körében. | Önálló javaslatokat fogalmaz meg az egészségtudatos magatartás elősegítése érdekében. |
| Célzott, eltérő egészségügyi feladatokat lát el, megelőző jellegű felvilágosító programok szervezésében működik közre | Ismeri az egészségügyi stratégiáit, a preventív módszereket, a lehetséges szűrések körét, programokat | Szem előtt tartja a betegségek megelőzését, közreműködik a preventív programokban. | Útmutatással preventív tevékenységet végez önállóan. Együttműködik más szakmák (egészségügy, civil szervezetek, alapítványok stb.) képviselőivel. |
| Azonosítja a rehabilitáció akadályozó és segítő eszközeit, részt vállal a rehabilitáció folyamatában. | Ismeri a rehabilitáció, habilitáció fogalmát. | Elfogadja a rehabilitálandó esetleges személyes hiányosságait. Elkötelezett a társadalmi befogadás elősegítése iránt. | Felelősséget vállal a saját és a csoport munkájáért egyaránt. |
| Adekvátn alkalmazza kompetencia határain belül a személyiséglélektani, a szociálpszichológiai és a szociálgerontológiai ismereteit. | Ismeri és érti a pszichológiai alapfogalmakat. | Munkavégzése során szem előtt tartja az énvédő mechanizmusokat és az alkalmazkodás képességét. | Pszichológiai önállósággal rendelkezik kompetenciáját érintő kérdésekben és feladatokban, amely a felelős cselekvés szabadságával jár együtt. |
| Felismeri az | Ismeri az idősödés | Szem előtt tartja az | Önállóan |



| | | | |
|--|--|--|--|
| idősödés változásait. | egészségügyi, élettani, kórélettani változásait. | idősödésből adódó változások problémáit, empatikus a beteg szubjektív panaszait, tüneteit illetően. | segítséget, útmutatást nyújt a beteg részére az akut problémák esetében. |
| Ismerteti az idősök társadalmi helyzetét, és felismeri a jellemző szociális problémákat, azok hatásait. Feltárja a kliens helyzetét, szociális problémáit, és azonnal megteszi adekvát jelzéseit a szolgáltató-rendszeren belül. | Ismeri az idősök társadalmi helyzetét, a magyarországi demográfiai sajátosságokat és az ebből fakadó következményeket. | Törekszik az előítéletmentes kommunikációra, gondolkodásra, az egyén jellemzői és tulajdonságai alapján az összefüggések megértésére. | Önállóan tudja követni a tudományos és jogszabályi változásokat. |
| Megtervezi a gondozási, ápolási folyamat és foglalkoztatásmódját. | Ismeri a gondozási, ápolási, foglalkoztatási terv elemeit. | Szem előtt tartja a páciens állapotát tervek kidolgozása során. Kliensei irányába törekszik saját maga elfogadtatására, a kölcsönös bizalom kiépítése érdekében. | Segítséget és útmutatást nyújt az idős ember számára a probléma megoldásában. Együttműködik az ápoló, gondozó teammel. |
| Felismeri az idős korúak önmegvalósítási szándékát és a megfelelő foglalkoztatási lehetőségeket, mindezeket alkalmazza. A foglalkoztatásokat megvalósítja. | Ismeri az idős korúak önmegvalósítási, aktivitását elősegítő technikákat, módszereket tud kidolgozni. | Törekszik a megfelelő foglalkoztatási lehetőségek biztosítására, az idősök aktivitásának fokozására, figyelembe véve az egészségi, pszichés állapotukat. | Felelősséget vállal a csoport és a saját munkájáért a foglalkoztatás működtetésében |
| Fejleszti az idős emberek képességeit, megakadályozza a szellemi hanyatlásukat. | Tisztában van azokkal a képességváltozásokkal, amelyek akadályozzák az idősök mindennapi boldogulását. | Belátja az egyén változó képességeit, és törekszik a változás mértékének megfelelően új módszerek alkalmazására. | Az idős ember mindennapi boldogulását biztosítva új megoldási javaslatokat kezdeményez. |
| Felismeri a kóros öregedés jeleit, a geriátriai kórképek tüneteit. | Tisztában van a geriátriai betegek ápolásának, gondozásának tevékenységével. | Empatikus a beteg ember fizikai és lelki változásait illetően. | A csapat tagjaival együttműködve segíti a fizikai és lelki egyensúly megteremtését. |



| | | | |
|--|--|---|---|
| Tapasztalatával segíti a haldokló beteg ápolását, gondozását, résztvesz a temetés előkészítésében. | Ismeri a haldoklás és gyász fázisait. | Empatikus a haldoklóval és a gyászolóval egyaránt, igyekszik egyénre szabottan támogatni őket. | Magára nézve kötelezőnek tartja a szociális szakmai és etikai irányelvek előírásait. |
| Megfogalmazza és jelzi felettesének a pszichiátriai betegek egyénisükségleteit, segít azok kielégítésében. | Ismeri a pszichiátriai betegségek tüneteit és a pszichiátriai kórképeket. | Szem előtt tartja a pszichiátriai betegségek esetleges következményeiből adódó személyiségváltozásokat, hogy szakmai felettesének jelezni tudja azokat. | Másokkal együttműködve felkészül a beteg ember fogadására és gondozására. |
| Megakadályozza a pszichiátriai betegek társadalmi előítéletek kialakulását felvilágosító programok szervezése által. | Ismeri a pszichiátriai betegeket övező társadalmi előítéleteket, stigmákat. | Törekszik a társadalmi egyenlőtlenségek és előítéletek csökkentésére. | Csapatmunkában új megoldási stratégiák kidolgozásában vesz részt, a diszkriminatív megnyilvánulások ellen, és részt vesz a társadalmi befogadás és elfogadás erősítése érdekében szervezett feladatokban. |
| Részt vesz a közösségi pszichiátriai ellátás megszervezésében, működtetésében | Ismeri a pszichiátriai alap és szakosított ellátási formákat. | Kész a közös munkavégzésre az alap- és a szakosított ellátási formák képviselőivel, közös munkavégzést kezdeményez. | A csapat tagjaként segíti a klienst a személyre szabott ellátási forma megtalálásában. |
| Pontosan végzi a pszichiátriai betegek intézményi gondozásának adminisztrációs és dokumentációs feladatait. | Tisztában van a pszichiátriai intézményi dokumentációs renddel. | Betartja a meglévő dokumentációs protokollt és a felelős adatkezelés szabályait. | Csapatban együttműködve megoldásokat kezdeményez a teljes körű dokumentáció kidolgozása érdekében. |
| Feltárja a szenvedélybetegek speciális szükségleteit, közreműködik azok kielégítésében. | Felismeri a szenvedélybetegség tüneteit, a betegséggel járó módosult személyiség szerkezetet | Szem előtt tartja a szenvedélybetegségek esetleges következményeiből adódó személyiségváltozásokat | Másokkal együttműködve felkészül a beteg ember fogadására és gondozására. |



| | | | |
|--|--|---|---|
| | tet és a terápiás szer viselkedésre gyakorolt hatását. | at. | |
| Megakadályozza a szenvedélybetegekkel kapcsolatos társadalmi előítéletek kialakulását felvilágosító programok szervezése által. | Ismeri a szenvedélybetegség társadalmi hatását, az előítéleteket, stigmákat. | Törekszik a társadalmi egyenlőtlenségek, stigmák csökkentésére. | Csapatban együttműködve új megoldási stratégiákat javasol és dolgoz ki a diszkriminatív megnyilvánulások ellen. |
| Megvalósítja a szenvedélybetegek fizikai, lelki gondozását. | Ismeri a szenvedélybetegek intézményi ellátási formáit. | Kész a közös munkavégzésre az alap- és a szakosított ellátási formák képviselőivel. | A csapat tagjaival közösen segíti a klienst a személyre szabott ellátási forma megtalálásában. |
| A szenvedélybetegek intézményi gondozása során alkalmazott adminisztrációt, dokumentációt pontosan vezeti. | Tisztában van a szenvedélybetegek intézményében alkalmazott dokumentációs renddel. | Betartja a meglévő dokumentációs protokollt és a felelős adatkezelés szabályait. | Új megoldásokat kezdeményezhet csapatmunka keretén belül a teljes körű dokumentáció kidolgozása érdekében. |
| Feltárja a fogyatékossgal élők speciális szükségleteit, és közreműködik azok kielégítésében | Ismeri a fogyatékossg fogalmát és fajtáit. | Elfogadja a fogyatékossgal élők által meghatározott szükséglet-kielégítési sorrendet, de törekszik a szükségleti hierarchia betartására | Önállóan végzi a szükséglet-kielégítést, illetve javaslatokat tesz a magasabb rendű szükségletek kielégítésének lehetőségeire |
| Megvalósítja a fogyatékossgalélők egyéni fejlesztési, foglalkoztatásitervével kapcsolatos feladatokat. | Ismeri a fogyatékossgal élőkre vonatkozó egyéni fejlesztés és foglalkoztatási terv lehetőségeit, elemeit, módjait. | Elkötelezett a fogyatékossgal élők fejlesztése iránt. Nyitott az új fejlesztési lehetőségekre, jó gyakorlatokra. | Önállóan fejlesztési tervet készít és javaslatokat fogalmaz meg a fejlesztés feladatait illetően. |
| Tájékoztatja a klienst a gyógyászati segédeszközökről, közreműködik azok beszerzésében. Bemutatja használatukat az ellátott számára. | Ismeri a gyógyászati segédeszközök fajtáit, beszerzési lehetőségeit. | Elfogadja és az ellátottal is elfogadtatja a gyógyászati segédeszköz szükségességét. | A csapattagokkal együttműködve segíti az ellátott személy gyógyászati segédeszköz-használatát, és felügyeli azt. |
| Megfogalmazza a szervezet működésének problémáit, | Ismeri az emberi test felépítését, működését. Felismeri a normál | Elfogadja a beteg ember szubjektív panaszait, empátikus azok megszüntetése | Önálló döntést hoz a betegségek kialakulása és tünetek |



| | | | |
|---|---|--|--|
| tüneteit. Tisztában van azzal, hogy mikor szükséges a további jelzések megtétele. | működéstől eltérő jeleket. | íránt. | megjelenésekapcsán. |
| Megfogalmazza és azonosítja a lehetséges járványtani eseteket. | Ismeri a betegségek terjedési módjait, a kórokozók formáit, behatolásának módjait. | Törekszik a járványok elkerülésére a kompetencia-határai betartásával. | Vezetői és orvosi irányítással preventív feladatokat lát el a járványok kialakulásának megelőzése, terjedésének megakadályozása érdekében, |
| Feltárja és jelzi az idősek, pszichiátriai betegek, szenvedélybetegek, fogyatékossggalélők gyógyszerelési nehézségeit. | Ismeri a gyógyszerek fajtáit, beadási módjait. | Szem előtt tartja a gyógyszerelés szükségességét, és ennek az ellátottal történő elfogadtatásban segítséget nyújt a szakápolásban dolgozó csapatagoknak. | Orvosi irányítással segítséget nyújt a gyógyszeres terápia megvalósításában. |
| Szükség esetén alkalmazza az elsősegélynyújtás gyakorlati elemeit (sebellátás, újraélesztés stb.). | Ismeri az elsősegélynyújtás szabályait. Felismeri a veszélyeztető állapotokat | Szem előtt tartja az emberi élet megmentését, a veszélyhelyzet elhárítását. | Önállóan vagy másokkal együttműködve hoz döntéseket az életmentés folyamatában. |
| Megtervezi a gondozás és ápolás lépéseit, folyamatát. | Ismeri a gondozási, ápolási feladatokat egy ellátott kapcsán. | Kész a közös munkára a gondozó, ápoló csapatagokkal. | Másokkal együttműködve végzi a gondozási, ápolási feladatokat. |
| Az egyének problémáinak megoldásakor használja a szociális munkaértékeit, és az elméleteket összekapcsolja a gyakorlati kivitelezéssel. | Ismeri a szociálismunka színtereit, értékeit, elméleteit, valamint érti a társadalomtudomány i összefüggéseket. | Szem előtt tartja a kliens/ellátott helyzetét a társadalmi konfliktusok kezelése mellett. | Személyre szóló megoldásokat keres a munkavégzése során. |
| Kialakítja az etikai szabályoknak megfelelő kapcsolatrendszerit (pl. segítő- kliens, | Tisztában van a szociális munka értékeivel és etikai szabályaival. | Nyitott az új megoldásokra a különböző kapcsolatok hatékony működése érdekében. | A csapatagokkal együtt működve hoz döntéseket a kliens/ellátott érdekében. |



| | | | |
|---|--|---|--|
| segítő- segítő, segítő-vezető, segítő-szakma). | | | |
| Segítő feladata során hatékonyan használja az elköteleződés, értékrend, kommunikáció, szükséglet-felmérés, tervezés képessé tevés kompetenciákat. | Tisztában van a szociális munka kulcskompetenciáival, a beavatkozás eszközeivel. | Törekszik a kulcskompetenciák egyensúlyban tartására. | Segítséggel és útmutatással használja a kulcskompetenciákat, segít az önálló döntéshozatalban. |
| Segítséget nyújt az esetvezetés folyamatában, segít feltárni a probléma lényegét, a megoldást segítő és akadályozó tényezőket és a megoldás módját. | Ismeri a problémamegoldó modell fázisait, a felmérés eszközeit. | Javaslatokat tesz a lehetséges megoldásokra. | Segítséggel és útmutatással bekapcsolódik az esetvezetés folyamatába, értékeli az eredményt. |
| Segítséget nyújt a kríziskezelés folyamatában. A lélektanilag kritikus állapotok okait felismeri, és javaslatot tesz a megfelelő megoldási stratégiák kialakításához, végrehajtásához | Ismeri a krízishelyzeteket és tudja, hova kell fordulni ilyen esetekben. | Szem előtt tartja az egyéni elvárásokat, és összehangolja a közvetlen környezetével | Diplomás szakember támogatásával segíti a krízisből való kimozdulást |
| Együttműködik a csapattagokkal a feladatok megoldása érdekében. | Ismeri a csoport működésének szabályait, a csoportkohézió lényegét és módját. | Elfogadja a csoport szabályait, és készen áll a közös munkára. | A csapattagokkal együttműködik annak érdekében, hogy a rábízott feladatokat felelősségtudattal elvégezze. |
| A közösség problémáinak feltárását és a megoldási stratégiák kialakítását elősegíti. | Ismeri és felismeri a közösség működésére, interakcióira vonatkozó elméleteket, valamint az egyensúly kialakítására törekvő intervenciók módszereit. | Kész együttműködni a közösség tagjaival és más szakemberekkel. | Felelősséget vállal a saját munkájáért annak érdekében, hogy a társadalmi elvárásokkal összhangot teremtsen. |



| | | | |
|---|---|--|---|
| Alkalmazni tudja az adott kliens érdekében a lehetséges szociálpolitikai lehetőségeket (ellátásokat, szolgáltatásokat). | Ismeri és bemutatja a szociálpolitika támogatási és ellátórendszerét. | Szem előtt tartja a kliens problémáját, és igyekszik a számára legadekvátabb megoldást kiválasztani. | Önálló javaslatokat fogalmaz meg, de másokkal együttműködve hoz döntéseket a társadalmi erőforrások elosztásában. |
|---|---|--|---|

2.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

| | |
|-------------------------------|--|
| Ágazati alapvizsgát követően | Sikeresen teljesített ágazati alapvizsga |
| Előzetes tudás beszámításával | Bizonyítvánnyal igazolt szakismeretek |



2.3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

| | | |
|---|------|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 657 | 47,96% |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 713 | 52,04% |
| A foglalkozások összes óraszám: | 1370 | 100% |



2.4. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek (Szakirányú oktatás)

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|--|-------------------------|--------------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Munkavállalói ismeretek | 0 | 8 | 8 | - | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 15 | 15 | idegen nyelv tanár | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Szakmai személyiségfej lesztés | 64 | 0 | 64 | Pszichológus, viselkedéselemző, mentálhigiénés szakember, aki legalább 5 éves igazolt csoportvezetői tapasztalattal rendelkezik | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Pszichológia | 32 | 0 | 32 | Viselkedéselemző, pszichológus, mentálhigiénés szakember, pszichopedagógus, pedagó- gia szakos tanár | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Egészségügyi ismeretek | 32 | 0 | 32 | Okleveles orvosdoktor, okleveles egyetemi ápoló, | Demonstráci ós terem | WI-FI, laptop, | Demonstermi felszerelések, Ápolás, gondozás eszközei, |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|--|------------------------------|--------------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | diplomás ápoló, egészségügyi szakoktató, egészségügyi tanár | | projektor | Váladékfelfogó és vizsgálatra küldésre szolgáló eszközök, Egyszer használatos eszközök, tesztcsíkok, vérvételi csövek, gyógyszerek, vegyszerek, kötszerek, szemléltető eszközök |
| Elsősegélynyújtási alapismeretek | 24 | 0 | 24 | Okleveles orvosdoktor, diplomás ápoló, okleveles ápoló, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, mentőtiszt | Demostrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Elsősegélynyújtás eszközei |
| Társadalomismeret | 8 | 24 | 32 | Szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, társadalom- ismeret tanár, legalább 3 évvel rendelkező a szociális és/vagy a gyermekjólét és/vagy a gyermekvédelem területén dolgozó felsőfokú (Bsc, Msc) végzettségű szociális szakember | Tanterem, számítógépterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Szociális | 32 | 32 | 64 | Szociálpolitikus, szociális | Tanterem, | WI-FI, | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszáma | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|--|--|---------------------|--------------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| ismeretek | | | | munkás, szociálpedagógus, szociális menedzser, szociális intézményben legalább 3 év gyakorlattal felsőfokú (Bsc, Msc) végzettséggel rendelkező szociális szakember | számítógépt erem | laptop, projektor | |
| Mentálhigiénés alapismeretek | 36 | 0 | 36 | Pszichológus, mentálhigiénikus, szupervízor szakember legalább 3 éves szociális, mentálhigiénés területen szerzett tapasztalattal | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Egészség gond ozás és mentálhigiénés rehabilitáció | 16 | 16 | 32 | pszichológus, mentálhigiénikus, szupervízor | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Esetmegbeszélés, és, szupervízió a gyakorlatban | 24 | 0 | 24 | Esetmegbeszélő csoport vezetése esetén humán diploma, 3 éves tapasztalat a szociális és mentálhigiénés munka területén, 3 éves gyakorlat az esetmegbeszélő csoport vezetésében. Szupervíziós csoport vezetése | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|--|-------------------|--------------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | esetén szupervízori diploma szükséges és legalább 3 éves tapasztalat | | | |
| Szakmai gyakorlat | 24 | 0 | 24 | Felsőfokú humán diplomával és minimum 3 éves szociális, gyermekjóléti és/vagy gyer- mekvédelmi területen eltöltött szakmai gyakorlattal rendelkező, szociális munkás, szoci- álpedagógus, szociális menedzser, pszichológus, szupervízor | - | - | KÜLSŐ GYAKORLAT |
| Pszichológiai alapismeretek | 48 | 33 | 81 | Pszichológus, mentálhigiénikus, szupervízor végzettségű szakember 3 éves szakmai gyakorlattal | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Időskorúak támogatási feladatai | 0 | 72 | 0 | Okleveles orvosdoktor, szociális munkás (Bsc, Msc), szociális szervező, szociális mene- dzser, szociálgerontológus, mentálhigiénés szakember, egészségfejlesztő mentálhigiéné- kus, szociálpolitikus, | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes órászáma | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|--|--|------------------------|--------------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | egészségügyi szakoktató, diplomás ápoló | | | |
| Geriátriai ismeretek | 0 | 45 | 45 | Okleveles orvosdoktor, szociálgerontológus, szociális munkás, szociális szervező, szoci-álpolitikus, szociális menedzser | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Geriátriai ápolási és gyakorlati ismeretek | 15 | 15 | 30 | Szociális munkás (Bsc, Msc), szociális szervező, szociálgerontológus, szociálpolitikus, szociális menedzser, ápoló (Bsc, Msc) | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök, Gyógyászati segédeszközök Ápolás, gondozás eszközei, Váladékfelfogó és vizsgálatra küldésre szolgáló eszközök, Egyszer használatos eszközök, tesztcsíkok, vérvételi csövek, gyógyszerek, vegyszerek, kötszerek, szemléltető eszközök |
| Pszichiátriai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | 15 | 45 | 60 | Okleveles orvosdoktor, szociális munkás, szociálgerontológus, mentálhigiénés szakem-ber, szociális menedzser, szociálpolitikus, ápoló (Bsc, Msc) | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--------------------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Addiktológiai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | 15 | 45 | 60 | Okleveles orvosdoktor, addiktológus, pszichiáter, szociális munkás, szociális menedzser, mentálhigiénés szakember, szociálpolitikus, ápoló (Bsc, Msc) | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök |
| Fogyatékkal élők gondozási és gyakorlati feladatai | 15 | 30 | 45 | Szociális munkás (Bsc, Msc), mentálhigiénés szakember, szociális szervező, szociális menedzser, szociálpolitikus, ápoló (Bsc, Msc) | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök |
| Anatómia és élettani ismeretek | 0 | 45 | 45 | Okleveles orvosdoktor, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, ápoló (Bsc, Msc) végzettség, legalább 3 év egészségügyben eltöltött szakmai gyakorlat, oktatási tapasztalat | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök, Szemléltető eszközök, mulage-ok |
| Egészségügyi alapismeretek | 48 | 8 | 56 | Okleveles orvosdoktor, egészségügyi szaktanár, egészségügyi szakoktató, ápoló (Bsc, Msc), legalább 3 év egészségügyben töltött szakmai gyakorlat | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök, Szemléltető eszközök, mulage-ok |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--------------------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| A szakgondozó ápolási feladatai diagnosztikai és terápiás beavatkozások során | 32 | 9 | 41 | MSc, Bsc Ápoló, Egészségügyi tanár, igazolt 3 éves klinikai területen eltöltött gyakorlattal és legalább 2 éves oktatói gyakorlattal | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök, Szemléltető eszközök, mulage-ok |
| Elsősegélynyújtás | 20 | 0 | 20 | Mentőtiszt végzettség - 2 éves oktatói gyakorlattal, MSc, Bsc Ápoló végzettség - 2 éves oktatói gyakorlattal, Egészségügyi tanár | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök, Elsősegélynyújtás eszközei |
| Ápolástani, gondozástani ismeretek | 56 | 15 | 71 | Egészségügyi szakoktató, egészségügyi szaktanár, ápoló MSc, ápoló BSc, legalább 3 év szakmai gyakorlat | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, projektor | Demonstermi eszközök, Szemléltető eszközök, |
| Szociálismunka gyakorlata | 36 | 46 | 82 | Szociális, gyermekjóléti-, gyermekvédelmi területen eltöltött minimum hároméves gyakorlattal rendelkező szociális munkás (Bsc, Msc), szociálpedagógus (Bsc, Msc), szociál- politikus, szociális menedzser | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes órászáma | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|--|--|----------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Szociálpolitikai és jogi alapismeretek | 15 | 36 | 51 | Szociálpolitikus, szociális munkás (Bsc, Msc), szociálpedagógus (Bsc, Msc), szociális menedzser | Tanterem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Társadalomis meret | 0 | 16 | 16 | Szociológus, szociálpolitikus, szociális munkás, szociálpedagógus | Tanterem, számítógépt erem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Portfólió | 46 | 0 | 46 | - | Számítógépt erem | WI-FI, laptop, projektor | - |
| Egybefüggő gyakorlat | 128 | 0 | 128 | - | - | - | KÜLSŐ GYAKORLAT |



3. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|----------------------|-----|-----------------------------|
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| Munkavállaló ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9 | 0 | 9,00 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 30 | 30,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Szakmai személyiségfejlesztés | 63 | 0 | 63,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Pszichológia | 36 | 0 | 36,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Egészségügyi ismeretek | 36 | 0 | 36,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 27 | 0 | 27,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Társadalomismeret | 36 | 0 | 36,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Szociális ismeretek | 72 | 0 | 72,00 |
| Mentálhigiénés feladatok | Mentálhigiénés alapismeretek | 60 | 45 | 105 |
| Mentálhigiénés feladatok | Egészség gondozás és mentálhigiénés rehabilitáció | 56 | 45 | 101 |
| Mentálhigiénés feladatok | Esetmegbeszélés, szupervízió a gyakorlatban | 54 | 30 | 84 |
| Mentálhigiénés feladatok | Szakmai gyakorlat | 48 | 45 | 93 |
| Mentálhigiénés feladatok | Pszichológiai alapismeretek | 51 | 30 | 81 |
| Szociális gondozás | Időskorúak támogatási feladatai | 72 | 0 | 72 |
| Szociális gondozás | Geriátriai ismeretek | 0 | 45 | 45 |
| Szociális gondozás | Geriátriai ápolási és gyakorlati ismeretek | 0 | 30 | 30 |
| Szociális gondozás | Pszichiátriai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | 0 | 60 | 60 |
| Szociális gondozás | Addiktológiai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | 0 | 60 | 60 |



| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|------------------------------|-----|-----------------------------|
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| | | Az évfolyam összes óraszámja | | |
| Szociális gondozás | Fogyatékkal élők gondozási és gyakorlati feladatai | 0 | 45 | 45 |
| Egészségügyi ismeretek | Anatómia és élettani ismeretek | 45 | 0 | 45 |
| Egészségügyi ismeretek | Egészségügyi alapismeretek | 56 | 0 | 56 |
| Egészségügyi ismeretek | A szakgondozó ápolási feladatai diagnosztikai és terápiás beavatkozások során | 32 | 9 | 41 |
| Egészségügyi ismeretek | Elsősegélynyújtás | 20 | 0 | 20 |
| Egészségügyi ismeretek | Ápolástani, gondozástani ismeretek | 56 | 15 | 71 |
| A szociális munka és a szociálpolitika alapjai | Szociálismunka gyakorlata | 52 | 30 | 82 |
| A szociális munka és a szociálpolitika alapjai | Szociálpolitikai és jogi alapismeretek | 36 | 15 | 51 |
| A szociális munka és a szociálpolitika alapjai | Társadalomismeret | 16 | 0 | 16 |
| A szociális munka és a szociálpolitika alapjai | Portfólió | 64 | 64 | 128 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | | |
| Tanulási terület összórászáma: | | | | |

A csoportbontásban tartott órák *-gal jelölve.

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

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra

| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|-----------------------|---------------------|-----|-------------------------|--------------------------|
| | | | | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs csoportos | Összes tantárgyi óraszám |
|---------------------------------|---|-----|---------------------------|--------------------------|
| Szakmai személyiségfejlesztés | Kommunikációs készségfejlesztés | 18 | páros/csoportos | 64 |
| | Viselkedéskultúra | 18 | | |
| | A reális énkép ismerete | 14 | | |
| | Konfliktuskezelés | 14 | | |
| Pszichológia | Általános és személyiséglélektani ismeretek | 12 | páros/csoportos | 32 |
| | Fejlődéslélektani alapok | 8 | páros/csoportos | |
| | Szociálpszichológiai alapismeretek | 6 | páros/csoportos | |
| | Családi mentálhigiéné | 6 | páros/csoportos | |
| Egészségügyi ismeretek | Az emberi test felépítése | 12 | egyéni/páros | 32 |
| | Népegészségtani alapismeretek | 6 | egyéni/páros | |
| | Gyógyszertani alapok | 8 | egyéni/páros | |
| | Egészségkultúra | 4 | egyéni/páros | |
| | Környezetvédelem és fenntarthatóság | 2 | egyéni/páros | |
| Elsősegélynyújtás alapismeretei | Az elsősegélynyújtás alapjai | 5 | csoportos | 24 |
| | Elsődleges teendő vész helyzetben | 3 | egyéni/páros | |
| | A segélyhívás folyamata, újraélesztés | 3 | egyéni/páros | |
| | Eszméletlen sérült | 2 | egyéni/páros | |
| | Baleseti sérülések | 3 | egyéni/páros | |
| | Mérgezések | 3 | egyéni/páros | |
| | Belgyógyászati állapotok és ellátásuk | 5 | egyéni/páros | |
| Társadalomismeret | A mai magyar társadalom | 4 | egyéni/csoportos | 32 (8GY+24E) |
| | Demográfia és népesedés | 4 | egyéni/csoportos | |
| Szociális ismeretek | Szociális ellátórendszer | 8 | egyéni | 64 (32GY+32E) |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs csoportos | Összes tantárgyi óraszám |
|---|--|-----|---------------------------|--------------------------|
| | ismerete | | | |
| | A szociális segítség etikája | 8 | egyéni | |
| | Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel | 5 | csoportos | |
| | Krízis - kitől kérhetek segítséget | 2 | egyéni | |
| | Függőség - szenvedély | 2 | egyéni | |
| | Humán szolgáltatások | 5 | egyéni | |
| | Szociális gondoskodás | 2 | egyéni | |
| Mentálhigiénés alapismeretek | A mentálhigiéné alapfogalmai | 12 | csoportos | 105 36GY+69E |
| | A mentálhigiénés segítség módszerei | 12 | egyéni/csoportos /páros | |
| | Szakmai identitás fejlesztése | 12 | egyéni | |
| Egészség gondozás és mentálhigiénés rehabilitáció | Az egészség, betegség, prevenció | 4 | csoportos | 101 16GY+85E |
| | Veszélyes életkorok és veszélyeztetett helyzetek | 5 | csoportos | |
| | Az egészségmegőrzés a családban és a családon kívül | 7 | csoportos | |
| Esetmegbeszélés, szupervízió a gyakorlatban | Esetfeldolgozás | 14 | csoportos/egyéni | 84 54GY+30 E |
| | Szupervízió | 14 | csoportos/egyéni | |
| | Kommunikáció és konfliktuskezelés | 8 | csoportos/egyéni | |
| | Szakmai együttműködés és segítő kapcsolat | 12 | csoportos/egyéni | |
| | A segítő segítése | 18 | csoportos/egyéni | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|---|---|-----|-------------------------|--------------------------|
| | Reziliencia és a Burn-out | 18 | csoporthoz/egyéni | |
| Szakmai gyakorlat | Megfigyelési gyakorlat | 8 | egyéni/KÜLSŐ GYAKORLAT | 93 |
| | Egészségmegőrzési és rehabilitációs gyakorlat | 8 | | |
| | Mentálhigiénés esetmunka gyakorlata | 20 | | |
| | Közösségben vagy csoportban végzett mentálhigiénés munka | 24 | | |
| | Egészségnevelés gyakorlata különböző ellátási területeken | 20 | | |
| | Aktivitás, foglalkoztatás gyakorlata a különböző ellátási területeken | 8 | | |
| | Érdekvédelem | 8 | | |
| Pszichológiai alapismeretek | Szociálpszichológiai alapismeretek | 9 | csoporthoz | 81 48GY+33E |
| | Egészség pszichológiai alapok | 15 | csoporthoz | |
| | A veszteség pszichológiája | 15 | csoporthoz | |
| | Pszichoszomatikus betegségek | 9 | csoporthoz | |
| Geriátriai ápolási és gyakorlati ismeretek | Időskorúak gondozásának gyakorlata | 12 | csoporthoz | 30 15GY+15E |
| | Intézményi és gondozási adminisztráció gyakorlata idősgondozásban | 3 | csoporthoz | |
| Pszichiátriai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | Pszichiátriai betegek komplex gondozása | 3 | csoporthoz | 60 15GY+45E |
| | Pszichiátriai betegek | 6 | csoporthoz | |



| GYakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs csoportos | Összes tantárgyi óraszám |
|---|---|-----|---------------------------|--------------------------|
| | intézményi gondozásának gyakorlata | | | |
| | Intézményi és gondozási adminisztráció gyakorlata pszichiátriai betegek ellátásában | 6 | csoportos | |
| Addiktológiai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | Addiktológiai betegek komplex gondozása | 3 | csoportos | 60 15GY+45E |
| | Addiktológiai betegek intézményi gondozásának gyakorlata | 6 | csoportos | |
| | Intézményi és gondozási adminisztráció gyakorlata addiktológiai betegek ellátásában | 6 | csoportos | |
| Fogyatékkal élők gondozási és gyakorlati feladatai | Fejlesztési és rehabilitációs terv készítése, kialakításának és megvalósításának lehetősége | 3 | egyéni | 45 15GY+30 |
| | Fogyatékkal élők integrációjának elősegítése, akadálymentesítés lehetőségei | 6 | csoportos | |
| | Gyógyászati segédeszközök fajtái, beszerzése, használatának megtanítása | 3 | csoportos | |
| | Foglalkoztatás területei: készségfejlesztő, szintentartó, szórakoztató foglalkozások feltételeinek megteremtése. Fejlesztő foglalkoztatás és akkreditált foglalkoztatás | 3 | csoportos | |
| Egészségügyi alapismeretek | Részletes kórtani ismeretek | 22 | egyéni/csoportos | 56 |
| | Mikrobiológiai és járványtani alapismeretek | 6 | egyéni/csoportos | 48GY+8 E |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|---|--|-----|-------------------------|--------------------------|
| | Népegészségügyi és környezet- egészségügyi alapismeretek | 6 | egyéni/csoportos | |
| | Egészségvédelem, egészségfejlesztés | 6 | egyéni/csoportos | |
| | Higiéné - Fertőtlenítés, sterilizálás, infekciókontroll | 4 | egyéni/csoportos | |
| | Készségfejlesztés az ápoló egészségnevelő és higiénés tevékenységeiben | 4 | egyéni/csoportos | |
| A szakgondozó ápolási feladatai diagnosztikai és terápiás beavatkozások során | Diagnosztikai és terápiás alapismeretek | 22 | egyéni/csoportos | 41 32GY+9E |
| | Készségfejlesztés a diagnosztikai célú ápolói tevékenységekben | 4 | egyéni/csoportos | |
| | Gyógyszertani és gyógyszerelési ismeretek | 4 | egyéni/csoportos | |
| | Speciális gyógyszerelési ismeretek, feladatok | 2 | egyéni/csoportos | |
| Elsősegélynyújtás | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 1 | egyéni/csoportos | 20 |
| | Elsősegélynyújtási algoritmusok és alkalmazásuk a sérülteknél | 9 | egyéni/csoportos | |
| | Hirtelen rosszullétek és ellátásuk | 6 | egyéni/csoportos | |
| | Tömegkatasztrófa. Teendők tömegkatasztrófa esetén | 2 | egyéni/csoportos | |
| | Munka-, tűz-, és balesetvédelmi alapfogalmak és feladatok ellátása | 2 | egyéni/csoportos | |
| Ápolástani, gondozástani | Ápolási és gondozási alapismeretek | 9 | egyéni/csoportos | 71 56GY+15E |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs csoportos | Összes tantárgyi óraszám |
|--|--|-----|---------------------------|--------------------------|
| ismeretek | Ápolási modellek. Ápolási folyamat. | 4 | egyéni/csoportos | |
| | Egészséges és akadályozott ember gondozása, ápolása | 9 | egyéni/csoportos | |
| | Gyógyíthatatlan, haldokló beteg gondozása és ápolása | 4 | egyéni/csoportos | |
| | Ápolási beavatkozások | 9 | egyéni/csoportos | |
| | Készségfejlesztés ápolási beavatkozások során | 9 | egyéni/csoportos | |
| | Betegmegfigyelés | 12 | egyéni/csoportos | |
| Szociálismunka gyakorlata | Szociális munka egyénnel és családokkal | 12 | egyéni/KÜLSŐ GYAKORLAT | 82 36GY+46E |
| | Szociális munka csoportokkal | 12 | egyéni/KÜLSŐ GYAKORLAT | |
| | Közösségi szociális munka | 12 | egyéni/KÜLSŐ GYAKORLAT | |
| Szociálpolitikai és jogi alapismeretek | Jogi esetfeldolgozás | 8 | egyéni/csoportos | 51 |
| | Adminisztráció | 7 | egyéni/csoportos | 15GY+36E |

Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):

| Tantárgy | Tantárgy témakörének megnevezése | óra | Tantárgyi óraszám |
|----------------------------|--|-----|-------------------|
| Munkavállalói ismeretek | Álláskeresés | 2 | 9 |
| | Munkajogi alapismeretek | 3 | |
| | Munkaviszony létesítése | 2 | |
| | Munkanélküliség | 2 | |
| Munkavállalói idegen nyelv | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 6 | 30 |
| | Önéletrajz és motivációs levél | 8 | |



| | | | |
|---|--|----|------------------|
| | „Small talk” – általános társalgás | 6 | |
| | Állásinterjú | 10 | |
| Társadalomismeret | A mai magyar társadalom | 6 | 32 (24E+ 8GY) |
| | Demográfia és népesedés | 6 | |
| | Család és háztartás | 6 | |
| | Az emberi szükségletek rendszere | 6 | |
| Szociális ismeretek | Szociális ellátórendszer ismerete | 8 | 64 32E+32GY |
| | A szociális segítség etikája | 8 | |
| | Ismerkedés a szociális ellátórendszer intézményeivel | 4 | |
| | Krízis - kitől kérhetek segítséget | 2 | |
| | Függőség - szenvedély | 2 | |
| | Humán szolgáltatások | 6 | |
| | Szociális gondoskodás | 2 | |
| Mentálhigiénés alapismeretek | A mentálhigiénés segítség módszerei | 15 | 105 36GY+69E |
| | Krízis, krízisintervenció | 12 | |
| | A segítő kapcsolat | 14 | |
| | A gondozás mentálhigiénés vonatkozásai | 10 | |
| | Szakmai identitás fejlesztése | 18 | |
| Egészség gondozás és mentálhigiénés rehabilitáció | Az egészség, betegség, prevenció | | 101 85E+16GY |
| | Veszélyes életkorok és veszélyeztetett helyzetek | | |
| | Az egészségmegőrzés a családban és a családon kívül | | |
| | A mentálhigiénés rehabilitáció fogalma, folyamata | | |
| | A rehabilitáció feltételei és akadályai | | |
| | A rehabilitáció területei és intézmény-rendszere | | |
| | Rehabilitáció a pszichiátriai ellátásban | | |



| | | | |
|---|--|----|----------------|
| | Rehabilitáció a szenvedélybetegek gondozásában | | |
| | Habilitáció a fogyatékkal élők gondozásában | | |
| Esetmegbeszélés, szupervízió a gyakorlatban | Esetfeldolgozás | 2 | 84 30E+54GY |
| | Szupervízió | 4 | |
| | Kommunikáció és konfliktuskezelés | 6 | |
| | Szakmai együttműködés és segítő kapcsolat | 6 | |
| | A segítő segítése | 6 | |
| | Reziliencia és a Burn-out | 6 | |
| Pszichológiai alapismeretek | Bevezetés a pszichológiába, pszichológiai alapfogalmak | 12 | 81 33E+48GY |
| | Fejlődéslélektani alapismeretek | 9 | |
| | Egészséges személyiségfejlődés lélektani alapjai | 12 | |
| Időskorúak támogatási feladatai | Egészségügyi, élettani és kóréletti alapismeretek | 18 | 72 |
| | Időskorúak a társadalomban és a családban | 8 | |
| | Az élettani és kóros öregedés jellemzői | 10 | |
| | Gerontológiai alapismeretek | 10 | |
| | Időseket támogató ellátások | 14 | |
| | Szociálgerontológiai alapismeretek | 12 | |
| Geriátriai ismeretek | Geriátria értelmezése | 9 | 45 |
| | Diagnosztika idős korban | 9 | |
| | Klinikai geriátria | 9 | |
| | Sürgősségi ellátás, traumatológiai problémák és műtéti javallatok | 9 | |
| | Gyógyszeres terápia idős korban | 9 | |
| Geriátriai ápolási és gyakorlati ismeretek | Krónikus betegségben szenvedő és fogyatékkal élő idősök ápolásának ismeretei | 4 | 30 15E+15GY |
| | Gyógyíthatatlan betegek ápolása | 4 | |



| | | | |
|---|--|----|----------------|
| | Egészségmegőrzés idős korban | 4 | |
| | Rekreáció és szabadidős foglalkozások idős korban | 7 | |
| | Időskorúak gondozásának gyakorlata | 10 | |
| | Intézményi és gondozási adminisztráció gyakorlata idősgondozásban | 1 | |
| Pszichiátriai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | Pszichiátriai betegség értelmezése történelmi koronként | 5 | 60 45E+15GY |
| | Pszichiátriai betegségek fiziológiai okai, családi, társadalmi háttere | 10 | |
| | Pszichiátriai betegségek fajtái, tünetei | 8 | |
| | Addiktológiai betegségek pszichiátriai összefüggései | 5 | |
| | Pszichiátriai betegek szociális és egészségügyi ellátása | 10 | |
| | Pszichiátriai betegek ellátásának etikai és emberi jogi vonatkozásai | 7 | |
| Addiktológiai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | Addiktológiai betegség értelmezése történelmi koronként | 7 | 60 45E+15GY |
| | Addiktológiai betegségek fiziológiai okai, családi, társadalmi háttere | 8 | |
| | Addiktológiai betegségek fajtái, tünetei | 7 | |
| | Addiktológiai betegségek pszichiátriai összefüggései | 7 | |
| | Addiktológiai betegek szociális és egészségügyi ellátása | 8 | |
| | Addiktológiai betegek ellátásának etikai és emberi jogi vonatkozásai | 8 | |
| Fogyatékkal élők gondozási és gyakorlati feladatai | Fogyatékos fogalma, fajtái | 6 | 45 30E+15GY |
| | Fogyatékkal élők gondozásának, segítségének megfigyelése, a gondozás lehetőségei | 8 | |
| | Részvétel a gondozási, támogatási folyamat tervezésében, dilemmák értelmezése | 8 | |
| | Testi ellátás, fizikai érintkezés jelentősége | 4 | |
| | Fejlesztés módjai, lehetőségei (Bazális stimuláció) | 4 | |
| Anatómiai és élettani ismeretek | Emberi test felépítése, szerveződés szintjei | 1 | 45 |
| | Mozgásrendszer felépítése működése | 4 | |



| | | | |
|---|---|----|----------------|
| | Légzőrendszer felépítése, működése | 4 | |
| | Keringési rendszer felépítése, működése | 8 | |
| | A vérképzőrendszer és nyirokrendszer felépítése, működése | 4 | |
| | Emésztőrendszer felépítése, működése | 7 | |
| | A vizelet kiválasztó és szaporodó szerv- rendszer felépítése, működése | 7 | |
| | A hormonális rendszer felépítése, működése | 2 | |
| | Idegrendszer felépítése, működése | 6 | |
| | Az érzékszervek | 2 | |
| Egészségügyi alapismeretek | Általános kórtani és immunitástani ismeretek | 8 | 56 8E+48GY |
| A szakgondozó ápolási feladatai diagnosztikai és terápiás beavatkozások során | Gyógyszertani és gyógyszerelési ismeretek | 5 | 41 |
| | Készségfejlesztés a terápiás célú ápolói tevékenységekben és az ápolási dokumentumok vezetésében, kezelésében | 4 | 9E+32GY |
| Ápolástani, gondozástani ismeretek | Ápolási és gondozási alapismeretek | 4 | 71 15E+56GY |
| | Ápolási modellek. Ápolási folyamat. | 4 | |
| | Egészséges és akadályozott ember gondozása, ápolása | 4 | |
| | Készségfejlesztés a betegmegfigyelési tevékenységekben és az ápolási dokumentumok vezetésében, kezelésében | 3 | |
| Szociálismunka gyakorlata | Általános szociális munka | 15 | 82 31E+51GY |
| | Szociális munka értékei, etikai kódex | 6 | |
| | Kommunikációs és laborgyakorlatok | 5 | |
| | Esetfeldolgozás | 5 | |
| Szociálpolitikai és jogi alapismeretek | Szociálpolitikai alapismeretek | 8 | 51 36E+15GY |
| | A szociális intézményrendszer | 8 | |
| | Családjogi alapismeretek, családtámogatási rendszer | 8 | |



| | | | |
|-------------------|---|----|----|
| | Jogi esetfeldolgozás | 7 | |
| | Adminisztráció | 5 | |
| Társadalomismeret | Társadalomismereti alapfogalmak | 6 | 16 |
| | A mai magyar társadalom jellemzői | 5 | |
| | A társadalmi helyzet és az egészség összefüggései | 5 | |
| Portfólió | A portfólió készítés alapja | 4 | 46 |
| | Bemutakozás, célkitűzés | 4 | |
| | Dokumentumgyűjtés | 24 | |
| | Összegzés, reflexió | 7 | |
| | Felkészülés a szóbeli prezentációra | 7 | |



5. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

6. Értékelés

| | | |
|---|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Szóbeli-, írásbeli beszámoló, szóbeli felelet, írásbeli dolgozat, házidolgozat, röpdolgozat, órai munka, teszt feladat, gyakorlati feladat | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

7. Beszámítás feltételei

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.



Képzés teljes óraszama képzési évfolyamonkénti bontásban

| 5 0923 22 05 SZOCIÁLIS ÉS MENTÁLHIGIÉNÉS SZAKGONDOZÓ | Szakmai program óraszamai 2021 | képzés közismereti oktatás nélkül | | | | | | | | | | | | össz |
|--|---|-----------------------------------|---------|---------|----------|----------|----------|------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|---------|
| | | E | IGY | MGY | E | IGY | MGY | I | IGY | MGY | I | IGY | MGY | |
| Tantárgyak | | I.félév | I.félév | I.félév | II.félév | II.félév | II.félév | III. félév | III.félév | III.félév | IV.félév | IV.félév | IV.félév | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 8,00 | | | | | | | | | | | | 8,00 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | | | | | | | 15,00 | | | 15,00 | | | 30,00 |
| Szociális ágazati alapképzés | Szakmai személyiségfejlesztés | | 64,00 | | | | | | | | | | | 64,00 |
| | Pszichológia | | 32,00 | | | | | | | | | | | 32,00 |
| | Egészségügyi ismeretek | | 32,00 | | | | | | | | | | | 32,00 |
| | Elsősegélynyújtási alapismeretek | | 24,00 | | | | | | | | | | | 24,00 |
| | Társadalomismeret | 24,00 | 8,00 | | | | | | | | | | | 32,00 |
| | Szociális ismeretek | 32,00 | 32,00 | | | | | | | | | | | 64,00 |
| Mentálhigiénés feladatok | Mentálhigiénés alapismeretek | | 36,00 | | 24,00 | | | 30,00 | | | 15,00 | | | 105,00 |
| | Egészség gondozás és mentálhigiénés rehabilitáció | 16,00 | 16,00 | | 24,00 | | | 30,00 | | | 15,00 | | | 101,00 |
| | Esetmegbeszélés, szupervízió a gyakorlatban | | 24,00 | | 30,00 | | 30,00 | | | | | | | 84,00 |
| | Szakmai gyakorlat | | | 24,00 | | 24,00 | | | | 45,00 | | | | 93,00 |
| | Pszichológiai alapismeretek | 24,00 | | | 9,00 | 18,00 | | | 15,00 | | | 15,00 | | 81,00 |
| Szociális gondozás | Időskorúak támogatási feladatai | | | | 72,00 | | | | | | | | | 72,00 |
| | Geriátriai ismeretek | | | | | | | 30,00 | | | 15,00 | | | 45,00 |
| | Geriátriai ápolási és gyakorlati ismeretek | | | | | | | 15,00 | 15,00 | | | | | 30,00 |
| | Pszichiátriai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | | | | | | | 45,00 | 15,00 | | | | | 60,00 |
| | Addiktológiai betegek gondozási és gyakorlati feladatai | | | | | | | 15,00 | 15,00 | | 30,00 | | | 60,00 |
| | Fogyatékkal élők gondozási és gyakorlati feladatai | | | | | | | | | | 30,00 | 15,00 | | 45,00 |
| Egészségügyi ismeretek | Anatómia és élettani ismeretek | | | | 45,00 | | | | | | | | | 45,00 |
| | Egészségügyi alapismeretek | 8,00 | | | | 48,00 | | | | | | | | 56,00 |
| | A szakgondozó ápolási feladatai diagnosztikai és terápiás beavatkozások során | | | | | 32,00 | | | | | 9,00 | | | 41,00 |
| | Elsősegélynyújtás | | | | | 20,00 | | | | | | | | 20,00 |
| | Ápolástani, gondozástani ismeretek | | | | | 56,00 | | | | | 15,00 | | | 71,00 |
| A szociális munka és a szociálpolitika alapjai | Szociálismunka gyakorlata | | | | 16,00 | | 36,00 | | | | 15,00 | | 15,00 | 82,00 |
| | Szociálpolitikai és jogi alapismeretek | | | | 36,00 | | | | | | 15,00 | | | 51,00 |
| | Társadalomismeret | | | | 16,00 | | | | | | | | | 16,00 |
| | Portfólió | | | | | | | 16,00 | | | 30,00 | | | 46,00 |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | | | | | 64,00 | | | 64,00 | | | | 128,00 |
| | Óraszám összesen: | 112,00 | 268,00 | 24,00 | 272 | 174 | 154,00 | 196,00 | 60,00 | 109,00 | 189,00 | 45,00 | 15,00 | 1618,00 |



GYAKORLÓ ÁPOLÓ

5 0913 03 04

Képzési program

(Tantárgy alapú oktatás)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|--|
| Az ágazat megnevezése: | <i>03. EGÉSZSÉGÜGY</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>GYAKORLÓ ÁPOLÓ</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>5 0913 03 04</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Egészségügy ágazati alapoktatás</i> |
| A képzés célja: | <i>gyakorló ápoló szakmai vizsgára felkészítés</i> |
| A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): | <i>Érettségivel rendelkező felnőttek</i> |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:

| | |
|--|--|
| Iskolai előképzettség: | <i>érettségi vizsga</i> |
| Alkalmassági követelmények (egészségügyi/pályaalkalmassági): | <i>Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat</i> <i>Pályaalkalmassági vizsgálat</i> |

3. Tervezett képzési idő: 2 év



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. Ágazati alapoktatás megszervezése

1.1. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---|---|--|--|
| Az egyén életkorának és élethelyzetének megfelelő gondozást végez. | Ismeri az egészséges ember pszichés és szomatikus fejlődésének jellemzőit, az adott életkorban és élethelyzetben megjelenő gondozási feladatokat. | Empátiával viszonyul a gondozást igénylő emberekhez, segítőkész. | A gondozási feladatokat az ápoló irányítása és ellenőrzése mellett, szakszerűen látja el. |
| Segít az ápolónak az egészség fejlesztését célzó rendezvények, szűrőprogramok lebonyolításában. | Ismeri az egészségkultúra elemeit, az egészséges életmód, életvitel jellemzőit. Tisztában van a környezetszennyezés és az egyéb egészségkárosító tényezők formáival, a megelőzés lehetőségeivel. Ismeri a prevenció szintjeit, a mentálhigiéne és az egészségfejlesztés alapvető lehetőségeit | Munkahelyén és magánéletében is egészségtudatos magatartásrétorekszik. | Az egészségfejlesztésre irányuló tevékenységeket az ápoló irányítása és ellenőrzése mellett végzi. |
| Eligazodik az egészségügyi ellátórendszerben. | Ismeri az egészségügyi ellátórendszer struktúráját, működését. Ismeri a TEAM munka alapjait, az együttműködés és | Igénye van a folyamatos szakmai fejlődésre. Törekszik a munkatársakkal való együttműködésre. | Felelős a tudásának folyamatos fejlesztéséért. A munkatársakkal konstruktív együttműködésre és a problémák hatékony megoldására törekszik. |



| | | | |
|---|---|--|--|
| | problémamegoldás lehetőségeit. | | |
| Az ápolási munka során előforduló ápolásetikai és betegjogi problémákat jelez. | Tudja az egészségügyi szakdolgozó tevékenységével kapcsolatos etikai normákat, magatartási elvárásokat. Ismeri az egészségügyi törvénynek azápolói munkávalösszefüggő főbbelőírásait, különöste tekintettel a betegek jogaira. Ismeri a betegjogok érvényesítésének lehetőségeit. Érti a beteglátogatással kapcsolatos általános elvárásokat. | Magára nézve kötelezőnek érzi az etikai és jogi normák betartását. Fontosnak tartja a hivatásához méltó megjelenést, magatartást. | Betartja a munkájával kapcsolatos etikai és jogi követelményeket. |
| Megfigyeléseit lázlapon, betegmegfigyelő lapon dokumentálja. | Ismeri az egészségügyi dokumentáció típusait, formáit (papír alapú, elektronikus), az adatvédelemmel kapcsolatos szabályokat. Ismeri a lázlap, betegmegfigyelő lap vezetésének szabályait. | Tiszteletben tartja az adatvédelmi szabályokat. | Illetéktelen személynek nem szolgáltat ki betegekkel kapcsolatos információt, adatot és dokumentumot. Egyszerű vizsgáló eljárások eredményeit azápoló ellenőrzésemellett dokumentálja. |
| Fertőtlenítést végez. Előkészíti azeszközöket sterilizációra, a steril anyagokat a szabályoknak megfelelően kezeli, tárolja. Alkalmazza az alapvető higiénés rendszabályokat. | Ismeri az aszepszis, antiszepszis fogalmát, a fertőtlenítőszer típusait és a fertőtlenítő eljárásokat. Tisztában van a nosocomialis fertőzések létrejöttével, a megelőzését szolgáló rendszabályokkal. Ismeri a sterilizáció fogalmát, formáit, az | Magára nézve kötelezőnek érzi a higiénés szabályok betartását és betartatását. Elfogadja azaszepszis jelentőségét, megsértésének lehetséges következményeit. | Betartja a kórházhigiénés rendszabályokat, megelőzi a nosocomialis fertőzések kialakulását. Betartja a sterilanyagok kezelésének, tárolásának szabályait. |



| | | | |
|--|--|---|--|
| | eszközöksterilizálásra történő előkészítését. Tudja a steril anyagok kezelésének, tárolásának szabályait. | | |
| Fertőzőbeteg elkülönítésében segít az ápolónak, a fertőző beteg alapápolását végzi. | Ismeri a fertőzőbetegek elkülönítésére és ápolására vonatkozó előírásokat, higiénés és munkavédelmi szabályokat. | Magára nézve kötelezőnek érzi azoknak a rendszabályoknak a betartását, amelyek a fertőzések átvitelének megelőzését szolgálják. | Az ápoló irányítása mellett végzi a fertőző betegellátását, betartja a higiénés munkavédelmi szabályokat. |
| Előkészíti vizithez a kórtermet és a szükséges eszközöket. | Ismeri a vizit és a konzílium fogalmát. Tudja a vizit előkészítésével és megvalósításával kapcsolatos ápolói feladatokat. | Tisztában van a vizit és a konzílium céljával, szerepével, emiatt felelősen viszonyul az előkészítéséhez. | A TEAM tagjaként részt vesz a viziteken, az ápoló utasítása és ellenőrzése mellett felkészíti a betegeket, előkészíti a kórtermet és a szükséges eszközöket. |
| A beteget vizsgálatra kíséri, szállítja. | Ismeri az intézményen belül használt betegszállító eszközök alkalmazását. | A beteghez toleránsan, empátiákkal viszonyul. | A beteg kísérését, szállítását az ápoló irányítása mellett végzi, közben fokozottan ügyel a beteg biztonságára és a betegdokumentációra, adatvédelemre. |
| A betegek gyógyulása érdekében a kórteremben és a vizsgálóban, kezelőben rendet tesz, fertőtleníti a berendezéseket, eszközöket, a tiszta és használt textíliákat a szabályoknak megfelelően kezeli és helyezi el. | Ismeri a kórterem és a vizsgáló felszerelését, az alkalmazott eszközök, berendezések fertőtlenítését. Ismeri a szennyes és tiszta textília kezelésének szabályait. | Belátja a nosocomialis fertőzések megelőzésének fontosságát. Nyugodt, biztonságos és higiénikus körülményeket biztosít a beteg számára. | A kórterem, vizsgálóhelyiség rendjét következetesen, önállóan biztosítja. |
| Elvégzi a beteg általános megtekintését (testalkat, testtájékok, járás), a bőr és bőrfüggelékek, a fájdalom és a | Alapvető ismeretekkel rendelkezik az emberi szervezet felépítéséről, működéséről. | Belátja a megfigyelés során nyert információk jelentőségét a beteg ellátásában. | A kóros elváltozásokat, állapotváltozásokat jelzi az orvos vagy ápoló felé. |



| | | | |
|---|---|---|--|
| tudatállapot tekintetében. | Ismeri a testalkat, testtájékok, járás, a bőr és bőrfüggelékek megfigyelésének szempontjait, ezekkel kapcsolatos fontosabb szakkifejezéseket. Felismeri a normálistól eltérő állapotokat. Ismeri a fájdalomra utaló jeleket, tüneteket, a jellegzetes fájdalmakat és az ahhoz kapcsolódó fontosabb szakkifejezéseket. Ismeri a tudat, a magatartás kóros elváltozásait és a kapcsolódó szakkifejezéseket. | | |
| Egyszerű eszközös vizsgálatokat (testtömeg, testmagasság, testkörfogat), kardinális tünetek megfigyelését végzi, és dokumentálja. | Ismeri a testtömeg, testmagasság, testkörfogat mérésének eszközeit, kivitelezését, dokumentálását. Ismeri a kardinális tünetek fogalmát, élettani alapjait, jellemzőit, főbb eltéréseit és megfigyelésének szempontjait. Tudja a kardinális tünetek non-invazív mérésének szabályait, ismeri a használható eszközöket. Ismeri és használja a kapcsolódó legfontosabb szakkifejezéseket. | Mérési feladatainak elvégzésében pontosságra törekszik. Felismeri a megfigyelés során nyert információk jelentőségét. | Egyszerű vizsgáló eljárásokat szakszerűen, a higiénés szabályok betartásával, az ápoló utasítása alapján, az ápoló ellenőrzése mellett végzi és dokumentálja. A kardinális tünetek megfigyelése során észlelt kóros eltéréseket azonnal jelzi az ápoló, vagy az orvos felé. A rábízott feladatokat szakszerűen, az utasításoknak megfelelően végzi el. |
| Felfogja a beteg testváladékait, felismeri | Ismeri a testváladékok | Belátja a megfigyelés során nyert információk | Megfigyeléseit dokumentálja, a |



| | | | |
|--|---|--|---|
| a váladékok normálistól való eltéréseit. | életteni jellemzőit, normálistól való eltéréseit és megfigyelésének szempontjait. Ismeri a kapcsolódó alapvető szakkifejezéseket. Tisztában van a váladékfelfogó eszközök típusaival, használatukkal, a tisztításuk és fertőtlenítésük szabályaival. | jelentőségét a beteg ellátásában. | testváladékok kóros eltéréseit jelzi az ápoló felé. Önállóan, szakmai, higiénés és munkavédelmi szabályok betartásával kezeli a beteg testváladékait. |
| Méri és dokumentálja a beteg által bevitt és ürített folyadékmennyiséget. | Tisztában van a folyadék háztartással kapcsolatos legalapvetőbb ismeretekkel. Ismeri a vízfelvétel és vízleadás formáit, életteni mennyiségét. Ismeri a bevitt és ürített folyadék dokumentálásának szabályait. | A bevitt-ürített folyadék mérése és dokumentálása során gondosan jár el, pontosságra törekszik. | A bevitt-ürített folyadék vezetését szakszerűen, az ápoló ellenőrzése mellett végzi el és dokumentálja. |
| A beteg állapotának megfelelően segítséget nyújt a páciens számára az alapvető szükségletek (táplálkozás, higiénés szükséglet, alvás, pihenés, mozgás, ürítés, biztonság, normál légzés, testhőmérséklet) kielégítéséhez, biztosítja a betegkomfortját. Segítséget nyújt a különböző akadályozottsággal élő emberek számára a speciális szükségleteik kielégítésében | Ismeri az egészséges és beteg ember szükségleteit, valamint a szükségletek kielégítésének, illetve a beteg segítségének lehetőségeit. Ismeri az inkontinens beteg ápolását. Ismeri az akadályozottság formáit, az akadályok típusait és az akadálymentesítés lehetőségeit, eszközeit. | Megfelelő toleranciával émpátiával rendelkezik abetegek irányában, tiszteletben tartja a szeméremérzetüket. Elkötelezett abetegek ápolásával kapcsolatban. | A szükségletek kielégítésének segítségét az ápoló utasítása alapján, az ápoló ellenőrzése mellett végzi. Betartja a munka-, egészségvédelmi, higiénésszabályokat, valamint a betegbiztonság szempontjait a beteg ápolása, gondozása során. Az akadályozott beteg számára a tőle elvárható támogatást nyújtja, ezt meghaladó esetekben segítséget kér az ápolótól. |



| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Sztómákmindennapi gondozási feladatait végzi sztómával élő betegnél, a beteg önellátó képességének csökkenése esetén.</p> | <p>Tisztában van a különféle sztómák mindennapos gondozási feladataival.</p> | <p>Szem előtt tartja a beteg állapotát, tiszteletben tartja a szeméremérzetüket, empatikusan segítkezik a beavatkozás során.</p> | <p>A sztóma gondozásában az ápoló utasításának megfelelően segítkezik.</p> |
| <p>A nyomási fekély kialakulását megelőző eszközöket és ápolási technikákat alkalmazza atartósnan fekvő beteg ápolása során.</p> | <p>Ismeri a nyomási fekély fogalmát, rizikótényezőit, stádiumait, megelőzésének lehetőségeit, valamint a megelőzésben használt eszközöket.</p> | <p>Elkötelezett azápolási feladatokszakmai szabályoknak megfelelő ellátása tekintetében. Felismeri a nyomási fekély megelőzésének fontosságát.</p> | <p>A prevencióstevékenységet az ápoló utasítása alapján és ellenőrzése mellett végzi. A nyomási fekély megjelenését jelzi az orvos vagy ápoló felé.</p> |
| <p>Gyógyászati segédeszközöket (mozgást, kommunikációt és tájékozódást, személyi gondoskodást segítő eszközök, műfogsor), kényelmieszközöket alkalmaz a betegnél, vagy segíti a beteget annak használatában.</p> | <p>Ismeri a test közeli és test távoli gyógyászati segédeszközök csoportjait. Ismeri a mozgást, kommunikációt és tájékozódást segítő eszközöket, a személyi gondoskodás eszközeit. Ismeri a kényelmi eszközök fajtáit, jellemzőit, használatuk szempontjait.</p> | <p>A beteget aszükséges mértékben támogatja, segíti az eszközök használatában. Tájékozódik a beteg komfortérzetéről.</p> | <p>Betartja az orvos/ápoló utasításait, az előírt gyógyászati segédeszközöket szabályszerűen alkalmazza. A kényelmieszközöket az ápoló ellenőrzése mellett, szabályszerűen alkalmazza.</p> |
| <p>Munkája során kulturált kommunikációt folytat a betegekkel, családtagjaikkal, munkatársakkal. Hatékonyan kommunikál látás-, hallás-, beszéd- és értelmi fogyatékos emberrel.</p> | <p>Ismeri a kommunikáció jellemzőit, a hiteles kommunikáció feltételeit, a kommunikációs zavarokat. Tisztában van abeteggel, családtagokkal, munkatársakkal történő kommunikáció szempontjaival. Ismeri a kommunikáció módját látás-, hallás-, beszéd- és értelmi fogyatékos emberrel</p> | <p>Fontosnak tartja a betegek, családtagok, kollégák meghallgatását.</p> | <p>Tájékoztatóst ad a betegnek és a hozzátartozóknak a beteg állapotával, gyógykezelésével kapcsolatban az ápoló és/vagy orvos utasításának megfelelően.</p> |



| | | | |
|--|---|---|---|
| Alapszintű elsősegélyt nyújt. | Tisztában van az elsősegélynyújtási kötelezettséggel. Tudja az elsősegélynyújtó teendőit eszméletlenség, BLS, + AED esetén. Ismeri a különböző sérülések, belgyógyászati balesetek, termikus traumák, mérgezések, roszullétek első ellátását. | Elkötelezett az irányban, hogy elsősegélynyújtást igénylő esetekben megfelelő segítséget nyújtson. | Önállóan felméri a helyszín biztonságát, tájékozódó betegvizsgálatot végez, mentőt/orvost hív, a segítség érkezéséig megkezdődik az elsősegélynyújtást. |
| A betegek ápolása, gondozása során biztonságos környezetet és munkakörülményeket alakít ki. | Ismeri munkakörével kapcsolatos munka-, tűz- és egészségvédelmi szabályokat. Tisztában van a biztonságos munkavégzés feltételeivel. | Elfogadja és kötelezőnek érzi a munka-, tűz- és egészségvédelmi szabályok betartását. | Felelős a munka-, tűz-, és egészségvédelmi szabályok maradéktalan betartásáért. |
| Előírásoknak megfelelően használja az egyéni védőeszközöket. | Tisztában van az egyéni védőeszközök fogalmával, fajtáival, használatuk szabályaival. | Belátja az egyéni védőeszközök használatának jelentőségét a betegápolás során. | Munkáját a munkavédelmi szabályok betartásával végzi. |
| A munkája során keletkezett kommunális és veszélyes hulladékot az előírásoknak megfelelően kezeli, tárolja | Ismeri az egészségügyi intézményekben keletkezett hulladékok fajtáit, kezelésük szabályait. | A hulladékkezelése során fontosnak tartja a munkavédelmi és környezetvédelmi szempontok betartását a saját, a munkatársak és a betegek érdekében. | Önállóan kezeli a munkája során keletkező, különböző típusú hulladékokat. |
| A vizsgálati mintát a laboratóriumba eljuttatja. | Tisztában van a vizsgálati anyagok tárolásának és szállításának higiénés és munkavédelmi szabályaival. | Belátja a vizsgálati minta kezelésével kapcsolatos előírások jelentőségét. | A vizsgálati mintát az ápoló utasításának megfelelően szállítja. Betartja a vizsgálati minta megfelelő tárolásának és |



| | | | |
|--|---|--|---|
| | | | szállításának szabályait. |
| Enterális gyógyszereket, előre csomagolt formában adagolt készítményeket elrendelés alapján bead. | Ismeri a gyógyszerelés szabályait, a gyógyszereltárolás és kezelés szabályait, illetve a gyógyszerformákat. | Munkájára igényes és precízen hajtja végre a gyógyszerelő tevékenységet. | Előírásnak megfelelően felettesi utasításra, a kliens rendszeresen szedett kliens/hozzá tartozó által beadható enterális gyógyszereit, illetve akut esetben elrendelt enterális gyógyszereket bead. |
| Segédkezik a betegnek a vizsgálatok előtt és után, szükség esetén kíséri a klienst; megfelelően alkalmazza a betegszállításhoz szükséges eszközöket. | Ismeri a betegszállítás módjait, ismeri az akadályozott ember szükségleteit, segítői módjait. | Empatikusan, etikusan és megfelelő biztonsági óvintézkedés mellett kíséri/szállítja a beteget. | Felettesi utasításra önállóan cselekszik. |
| Képes sc, im [deltaizomba] injekciózásra [előre töltött adagbanelérhető készítmény esetében] és az esetleges szövődmények felismerésére. | Ismeri az injekciózás eszközrendszerét és szabályait, ismeri a gyógyszerelés szabályait, és az emberi test felépítését, injekciózásimódokat, protokollokat. | A legnagyobb szakmai körültekintés mellett végzi a beavatkozást. | Előírás alapján utasításra a hozzátartozó/beteg által is beadható készítmények beadását önállóan végzi el. |
| Képes vércukor mérésre, vizeletvizsgálat kivitelezésére gyorsteszttel; Egyszerű, betegágy mellett végezhető labordiagnosztikai módszereket alkalmaz. | Ismeri az ágy melletti vércukormérés, vizeletvizsgálat módját, eszközeit, dokumentálását. | A legnagyobb szakmai körültekintés mellett végzi a beavatkozást. | Elrendelés alapján utasításra önállóan elvégzi a beavatkozást. |
| Decubitus jeleit felismeri. | Ismeri a decubitus kialakulásának etiológiáját. | Szakmai ismereteit fejleszti, körültekintően végzi a munkáját. | Önálló megfigyelést végez. |

1.2. Az ágazati alapoktatás tervezett időtartama

| | | |
|-----------------------|-----|-------|
| Gyakorlati helyszínen | 100 | 62,5% |
|-----------------------|-----|-------|



| | | |
|---|-----|-------------|
| lebonyolított foglalkozások (óra): | | |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 60 | 37,5% |
| A foglalkozások összes óraszám: | 160 | 100% |



1.3. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|-------------------|--------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Munkavállalói ismeretek | 0 | 9 | 9 | - | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 32 | 32 | nyelvtanár | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Egészségügy ágazati alapoktatás/ Egészségügyi etikai és betegjogi alap ismeretek | 0 | 9 | 9 | Betegjogi képviselő / Ápoló BSc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Kommunikáció alapjai | 0 | 9 | 9 | Pedagógia tanár / Pszichológus (kommunikáció, konfliktuskezelés) / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi | tanterem | tábla | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|--|-------------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | előképzettséggel) / Ápoló Msc / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Az emberi test felépítése | 0 | 9 | 9 | Biológus / Biológia szakos tanár / Általános orvos / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Bsc ápolói végzettség / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakor- lattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | tanterem | tábla, interaktív tábla, projektor | Digitális segédanyagok, szemléltető eszközök |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Elsősegélyny újtási alapismeretek | 0 | *9 | 9 | Mentőtiszt Bsc / kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló (sürgősségi/intenzív/anesztezi ológiai specializációval) / Általános orvos / Mentőorvos / Oxyológia és sürgősségi | Demonstrá ciós terem | interaktív tábla | Újraélesztést oktatóeszközök, elsősegélynyújtás eszközei |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes órászáma | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|--|--|---------------------|--------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | orvostan szakorvos | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Munka- balesetvédelem ,betegbiztonság | 0 | 18 | 18 | Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel) / Munkavédelmi- balesetvédelmi előadó. | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI | Munkavédelemmel kapcsolatos szakmai tájékoztatók, jogszabályok |
| Egészségügy ágazati alapoktatás/ Alapápolás- gondozás | 0 | 36 | 36 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, vala- mint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI | Ápolási beavatkozások eszközei |
| Egészségügy ágazati alapoktatás / Irányított gyógyszerelés | *9 | 9 | 18 | Általános orvos, Gyógyszerész, Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló, Egészségügyi szakta- nár/tanár (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI | Elektronikus doku- mentáció, injekciózás eszközei, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, Vénázó és injekciós kar, PEN; gyógyászati segédeszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás/ Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | *32 | 0 | 32 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI, projektor, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, vénázó és injekciós kar, infúziós terápia eszközei, oxigénterápia eszköz sztómagondozási modell, ápolási baba, betegmozgató eszközei, decubitus gondozási modell, | Egészségügyi védőfelszerelések, Kényelmi eszközök és alkalmazásuk, nyomási fekély prevenciós eszközök injekciózás eszközei, PEN; gyógyászati segédeszközök, ei, sebimitációs modellek |
| Egészségügy ágazati alapoktatás / Vitális | *20 | 0 | 20 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI, projektor intramusculáris injekciózást | injekciózás eszközei, |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---|---|---|-------------------|--|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| paraméterek és injekciózás rendelőintézet i gyakorlat | | | | (ápolói alapképzettséget követően) legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | gyakorló modell, vénázó és injekciós kar, infúziós terápia eszközei, vérnyomásmér ők, pulsoximéter | |
| A tanulási területek összes óraszámja: | 61 | 99 | 160 | | | | |

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

| | |
|-------------------------------|--|
| Ágazati alapvizsgát követően | Sikeresen teljesített ágazati alapvizsga |
| Előzetes tudás beszámításával | Bizonyítvánnyal igazolt szakismeretek |



2.3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

| | | |
|---|------|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 714 | 63,41% |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 412 | 36.59% |
| A foglalkozások összes óraszám: | 1126 | 100% |

2.4. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|-------------------|----------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Alaptudományok/Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27 | 0 | 27 | Általános orvos / Biokémikus / Kémikus / Kémia szakos tanár / Orvosdiagnosztikai laboratóriumi analitikus Bsc | Tanterem | | Laboratóriumi eszközök |
| Alaptudományok/ Szakmai fizikai és biofizikai alapok | 18 | 0 | 18 | Fizikus / Biofizikus / Fizika szakos tanár / Orvosi diagnosztikai analitikus Bsc | Tanterem | | - |
| Alaptudományok/ Egészségügyi informatika | 9 | 0 | 9 | Informatikus / Informatika tanár | Informatika terem | WI-FI | |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---|---|---|--------------------------|--|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Alaptudomán yok/ Egészségügyi terminológia | 9 | 0 | 9 | Általános orvos / Ápoló Bsc / Mentőtiszt Bsc / Latin szakos tanár | Tanterem | | Digitális tananyag |
| Alaptudomán yok/ Egészségügyi jog és etika alapjai | 9 | 0 | 9 | Betegjogi képviselő / Ápoló BSc / Ápoló MSc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészség- ügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): leg- alább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Informatika terem | WI-FI | - |
| Alaptudomán yok/Sejtbioló gia | 9 | 9 | 18 | Biológus / Általános orvos / Biológia szakos tanár | Demonstrác ió s terem | WI-FI, laptop, prezentáció készítő programok | Laboratóriumi eszközök |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Em beri test és | 0 | 27 | 27 | Biológus / Biológia szakos tanár / Általános orvos / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Bsc ápolói végzettség | Tanterem | | Szemléltető eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| működése | | | | | | | |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Alapvető higiénés rendszabályok | 0 | 9 | 9 | Kórházhigiénikus / Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Szakmai oldalak felkeresése, oktató- videók alkalmazása |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Általános ápolástan és gondozástan | *12 | 33 | 45 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (ápolói alapképzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | vérvételi eszközök, injekciós eszközök, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, Vénázó és injekciós kar, |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Gyógyszertani alapismeretek | *8 | 10 | 18 | Általános orvos / Gyógyszerész / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Oxigénterápiás eszközök, infúziós terápia eszközei, infúziós szerelvények, |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|---|----------------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Kommunikáció | 0 | 9 | 9 | Pedagógia tanár / Pszichológus (kommunikáció, konfliktuskezelés) / Egészségügyi szak- tanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Ápoló Msc / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Általános laboratóriumi alapismeretek | *12 | 6 | 18 | Orvosdiagnosztikai laboratóriumi analitikus / egészségügyi szakoktató szakirányú végzettséggel / szövetteni szakasszisztens minimálisan 5 év gyakorlattal / klinikai kémiai laboratóriumi szakasszisztens minimálisan 5 év gyakorlattal | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, projektor | Laboratóriumi eszközök |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ | 7 | 20 | 27 | Bsc ápoló / Gyógytornász Bsc / Gyógypedagógus | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási | rehabilitációt támogató eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|-------------------|--|--------------------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | | | | | | lehetőség laptop, | |
| Társadalomtudományi ismeretek/Szociológia alapjai | 0 | 9 | 9 | Szociológus Bsc / Szociális Munkás Bsc / Egészségügyi szaktanár/tanár / Egészségügyi szakoktató | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Társadalomtudományi ismeretek/Pszichológia alapjai | 0 | 9 | 9 | Pszichológus / Mentálhigiénés szakember / Pedagógia tanár | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Társadalomtudományi ismeretek/Népegészségtan, egészségfejlesztés | 0 | 9 | 9 | Népegészségügyi ellenőr Bsc / Ápoló Bsc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | egészségügyi prevenciók dokumentumok |
| Társadalomtudományi ismeretek | 0 | 9 | 9 | Egészségügyi szaktanár/tanár | Tanterem | WI-FI v. | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|---|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| dományi ismeretek/ Pedagógiai – betegoktatási alapismeretek | | | | (egészségügyi előképzettséggel) / Ápoló MSc / kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Pedagógia tanár (általános pedagógia, andragógia) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | internet csatlakozási lehetőség laptop, projektor | |
| Klinikumi alapismeretek /Belgyógyászat és ápolástana | *10 | 17 | 27 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év belgyógyászati területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Oxygénterápia eszközei Húgyhólyaöblítés eszközei, EKG készítés eszközei, Mintavétel eszközei |
| Klinikumi alapismeretek / Sebészet és ápolástana | *10 | 33 | 43 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Gyomor szonda levezetésének eszközei, Sebvádék mintavétel eszközei, Decubitus ellátás eszközei |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---|---|--|---------------------|--|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | 3 év sebészeti területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | | projektor | |
| Klinikumi alapismeretek/ Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | *6 | 28 | 34 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év kisklinikumi területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Vizeletmintavétel/gyűjtés eszközei Fül-orr-gégészeti ápolás eszközei, szemészeti ápolás eszközei, Köpet, torok-szem-orr-fül váladék mintavétel eszközei |
| Klinikumi alapismeretek/ Szülészeti- nőgyógyászat klinikuma | 0 | 16 | 16 | Általános orvos, szülésznő Bsc (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év szülészeti-nőgyógyászati területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | szülészeti fantom |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-------------------|--|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Klinikumi alapismeretek/ Neurológia klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló, egészségügyi szakoktató/ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év neurológiai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, projektor | - |
| Klinikumi alapismeretek/ Pszichiátria klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év pszichiátriai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Klinikumi alapismeretek/ Geriátria klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes órászáma | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|--|--|-------------------|----------|----------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | 3 év geriátriai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | | | |
| Klinikumi alapismeretek/ Klinikai gyakorlat | 90 | 0 | 90 | Ápoló Bsc 2 év klinikai adott osztályon eltöltött klinikai gyakorlattal / felsőfokú végzettséggel, szakirányú középfokú szakképzettséggel és legalább ötéves szakirányú szakmai gyakorlattal | - | - | KÜLSŐ KÓRHÁZI GYAKORLAT |
| Gyakorló ápolói ismeretek/ | 480 | 0 | 0 | Az adott területen jelenleg munkaviszonyban tevékenykedő és legalább 3 éves gyakorlat- tal rendelkező Bsc ápoló. | - | - | KÜLSŐ KÓRHÁZI GYAKORLAT |
| Egybefüggő gyakorlat | 80 | 0 | 0 | - | - | - | KÜLSŐ KÓRHÁZI GYAKORLAT |



3. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|--|----------------------|-----|-----------------------------|
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| Munkavállaló ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 32 | 32 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Egészségügyi etikai és betegjogi ismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Kommunikáció alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Az emberi test felépítése | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Munka-balesetvédelem, betegbiztonság | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Alapápolás-gondozás | 36* | 0 | 36* |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Irányított gyógyszerelés (gyakorlat) | 12* | 0 | 12* |
| | Irányított gyógyszerelés | 6 | 0 | 6 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | 32 * | 0 | 32* |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Vitális paraméterek és injekciózás rendelőintézeti gyakorlat | 20* | 0 | 20* |
| Alaptudományok | Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27 | 0 | 27 |
| Alaptudományok | Szakmai fizikai és biofizikai alapok | 18 | 0 | 18 |
| Alaptudományok | Egészségügyi informatika | 9 | 0 | 9 |
| Alaptudományok | Egészségügyi terminológia | 9 | 0 | 9 |
| Alaptudományok | Egészségügyi jog és etika alapjai | 9 | 0 | 9 |



| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámát évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|----------------------|-----|---------------------------|
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszám |
| | | I. | II. | |
| Alaptudományok | Sejtbiológia | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Emberi test és működése | 27 | 0 | 27 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Alapvető higiéniai rendszabályok | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Általános ápolástan és gondozástan | 45 | 0 | 45 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Gyógyszertani alapismeretek | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Kommunikáció | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Általános laboratóriumi alapismeretek | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | 27 | 0 | 27 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Szociológiai alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Pszichológiai alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Népegészségtan, egészségfejlesztés | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Pedagógia –betegoktatási alapismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Klinikumi alapismeretek | Belgyógyászat és ápolástan | 27 | 0 | 27 |
| Klinikumi alapismeretek | Sebészet és ápolástan | 27 | 16 | 43 |
| Klinikumi alapismeretek | Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | 18 | 16 | 34 |
| Klinikumi alapismeretek | Szülészet- nőgyógyászat klinikuma | 9 | 7 | 16 |
| Klinikumi alapismeretek | Neurológia klinikuma | 9 | 8 | 17 |
| Klinikumi alapismeretek | Pszichiátria klinikuma | 9 | 7 | 16 |
| Klinikumi alapismeretek | Geriátria klinikuma | 9 | 8 | 17 |



| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|------------------------------|------------|-----------------------------|
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| | | Az évfolyam összes óraszámja | | |
| Klinikumi alapismeretek | Klinikai gyakorlat | 90 | 0 | 90 |
| Gyakorló ápolói ismeretek | Szakmai klinikai gyakorlat | 0 | 480 | 0 |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | 64 | 0 | 64 |
| Tanulási terület összórása: | | 710 | 576 | 1286 |

A csoportbontásban tartott órák *-gal jelölve.

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

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra

| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs csoportos | Összes tantárgyi óraszám |
|--|--|-----|---------------------------|--------------------------|
| Alapápolás-gondozás | A betegmegfigyelés alapjai | 2 | csoportos | 36 óra |
| | Non-invazív mérések és dokumentáció | 3 | egyéni/csoportos | |
| | A beteggondozás alapjai | 3 | egyéni/páros | |
| | Betegápolási eljárások | 6 | egyéni/páros | |
| | Asszisztensi feladatok | 4 | egyéni/páros | |
| | Inaktivitási tünetcsoport | 6 | egyéni/páros | |
| | Szállítási módok, betegszállítási alapok | 6 | egyéni/páros | |
| | Betegfektetési és más pozicionálási technikák, betegmozgatás | 6 | egyéni/páros | |
| Irányított gyógyszerelés | Gyógyszerbejuttatási módok | 12 | egyéni/csoportos | 18 óra (12 GY-6 E) |
| Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | Betegbiztonság szimulációs gyakorlat | 2 | csoportos | 32 óra |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs csoportos | Összes tantárgyi óraszám |
|--|---|-----|---------------------------|--------------------------|
| | Betegfektetési és más pozicionálási technikák szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Betegmozgatás szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Non-invazív mérések és dokumentáció szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Beteggondozás alapjai szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Betegápolási eljárások szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Asszisztensi feladatok szimulációs gyakorlat | 3 | egyéni/páros | |
| | Gyógyszerbejuttatási módok szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Gyógyászati segédeszközök szimulációs gyakorlat | 3 | egyéni/páros | |
| Vitális paraméterek és injekciózás rendelőintézeti gyakorlat | Non-invazív mérések és dokumentáció klinikai gyakorlat | 5 | egyéni/csoportos | 20 óra |
| | Gyógyszerbejuttatási módok klinikai gyakorlat | 15 | egyéni | |
| Sejtbiológia | Szövetteni laboratórium sejtvizsgáló módszerei | 9 | csoportos | 18 óra (9 GY-9 E) |
| Általános ápolástan és gondozástan | A gondozás fogalma, célja és formái | 2 | csoportos | 45 óra (12 GY-33E) |
| | A betegmegfigyelés alapjai | 2 | csoportos | |
| | Testváladékok megfigyelése és kezelése | 4 | csoportos | |
| | Általános ápolási beavatkozások | 4 | páros/csoportos | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|--|--|------------|-------------------------|--------------------------|
| Gyógyszertani alapismeretek | Gyógyszerbejuttatási módok | 8 | egyéni/páros | 18 óra (8 GY-10 E) |
| Általános laboratóriumi alapismeretek | A laboratóriumi munka eszközei | 1 | csoporthoz | 18 óra |
| | Tömeg- és térfogatmérés a laboratóriumban | 1 | csoporthoz | |
| | Matematikai számítások a laboratóriumban | 2 | csoporthoz | |
| | Oldatkészítés, oldatkonzentráció | 2 | csoporthoz | |
| | Laboratóriumi alpműveletek: anyagok tisztítása és szétválasztása | 1 | csoporthoz | |
| | Laboratóriumi vegyszerek és tárolásuk | 1 | csoporthoz | |
| | Biztonságtechnika a laboratóriumban | 1 | csoporthoz | |
| | Évközi orientációs gyakorlat szövettani, klinikai kémiai és mikrobiológiai laboratóriumban | 4 | csoporthoz | |
| | Informatika a laboratóriumban | 2 | csoporthoz | |
| Minőségbiztosítás a laboratóriumban | 3 | csoporthoz | | |
| Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | Az akadályozott ember sajátos ellátási igényei, szükségletei | 7 | csoporthoz | 27 óra (7 GY-20 E) |
| Belgyógyászat és ápolástana | Belgyógyászati ápolási beavatkozások | 10 | egyéni/páros | 27 óra (10 GY-7 E) |
| Sebészet és ápolástana | Sebészeti ápolási beavatkozások | 10 | egyéni/páros | 27 óra (10 GY-7 E) |
| Kisklinikumi | Ápolási beavatkozások | 6 | egyéni/páros | 34 óra |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/cs oportos | Összes tantárgyi óraszám |
|----------------------------|--|-----|-------------------------|--------------------------|
| ismeretek és ápolástanuk | | | | (6 GY-28 E) |
| Klinikai gyakorlat | Belgyógyászat gyakorlat | 30 | egyéni/páros | 90 óra |
| | Sebészet gyakorlat | 30 | egyéni/páros | |
| | Kisklinikumi gyakorlat | 15 | egyéni/páros | |
| | Egyéb klinikai gyakorlat | 15 | egyéni/páros | |
| Szakmai klinikai gyakorlat | Belgyógyászat és ápolástana | 132 | egyéni | 480 óra |
| | Sebészet, ortopédia és traumatológia és ápolástana gyakorlat | 132 | egyéni | |
| | Kisklinikum ápolástana gyakorlat | 32 | egyéni | |
| | Pszichiátria és ápolástana | 32 | egyéni | |
| | Neurológia és ápolástana | 32 | egyéni | |
| | Geriátria és ápolástana | 88 | egyéni | |
| | Szülészet-nőgyógyászat és ápolástana | 32 | egyéni | |

Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):

| Tantárgy | Tantárgy témakörének megnevezése | óra | Tantárgyi óraszám |
|----------------------------|--|-----|-------------------|
| Munkavállalói ismeretek | Álláskeresés | 2 | 9 |
| | Munkajogi alapismeretek | 3 | |
| | Munkaviszony létesítése | 2 | |
| | Munkanélküliség | 2 | |
| Munkavállalói idegen nyelv | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 6 | 32 |
| | Önéletrajz és motivációs levél | 10 | |
| | „Small talk” – általános társalgás | 6 | |



| | | | |
|--|--|----|----|
| | Állásinterjú | 10 | |
| Egészségügyi etikai és betegjogi alapismeretek | Etika és megbízhatóság | 2 | 9 |
| | Betegjogok | 4 | |
| | Az egészségügyi dolgozó alapvető jogai és kötelezettségei | 2 | |
| | Az egészségügyi törvény alapvető szabályozási területei | 1 | |
| Kommunikáció alapjai | Kommunikáció | 3 | 9 |
| | Szociokulturális faktorok | 3 | |
| | Egészségügyi kommunikáció | 3 | |
| Az emberi test felépítése | A mozgásrendszer alapjai | 2 | 9 |
| | A keringés és légzés alapjai | 2 | |
| | Az emésztés, kiválasztás, szaporodás alapjai | 2 | |
| | Az idegrendszer, endokrin rendszer és az érzékszervek alapjai | 3 | |
| Elsősegélynyújtási alapismeretek | Az elsősegélynyújtás története, alapfogalmai | 1 | 9 |
| | Veszélyhelyzetek ellátási stratégiái | 1 | |
| | ABCDE szemléletű állapotfelmérés és ellátás | 1 | |
| | Újraélesztés | 2 | |
| | Sérültek állapotfelmérése, ellátása | 1 | |
| | Rosszullétek, mérgezések | 1 | |
| | Tömeges balesetek, katasztrófák | 1 | |
| | Egészségügyi intézményben kialakult kritikus állapotok ellátása (IHBLIS) | 1 | |
| Munka-balesetvédelem, betegbiztonság | A munkavédelem alapjai | 2 | 18 |
| | A munkahelyek kialakítása | 2 | |
| | A munkaeszközök biztonsága | 2 | |
| | Balesetvédelem | 2 | |
| | Betegbiztonság | 3 | |
| | Fertőtlenítés | 2 | |
| | Sterilizálás | 2 | |



| | | | |
|--------------------------------------|---|---|-----------------|
| | Infekciókontroll | 3 | |
| Irányított gyógyszerelés | A gyógyszerelés alapjai | 4 | 6 (6 E+10GY) |
| | Gyógyászati segédeszközök | 2 | |
| Szakmai kémiai és biokémiai alapok | Kémiai alapfogalmak, az atomok elektronszerkezete és a periódusos rendszer | 2 | 27 |
| | A molekulák szerkezete, kémiai kötések és kémiai reakciók | 2 | |
| | Halmazállapotok, oldatok és kolloidok | 3 | |
| | A víz és a vizes oldatok (elektrolitok, savak, bázisok), kémiai egyensúlyok | 3 | |
| | Alkálifémek, alkáliföldfémek, szerepük a biológiai rendszerekben | 3 | |
| | Átmenetifémek, fémkomplexek, földfémek | 3 | |
| | Nemfémes elemek | 4 | |
| | Halogén elemek biológiai jelentősége | 2 | |
| | Kémiai termodinamika és Reakciókinetika | 3 | |
| | Az elektrokémia alapjai | 2 | |
| Szakmai fizikai és biofizikai alapok | Sugárfizika alapjai | 6 | 18 |
| | Röntgen képalkotó berendezések | 5 | |
| | Ultrahang fizikai alapjai | 4 | |
| | Fénytan alapjai, fényvisszaverődés, -elnyelés, -törés | 3 | |
| Egészségügyi informatika | Egészségügyi informatikai alapok | 3 | 9 |
| | Adatvédelem | 3 | |
| | Informatika az egészségügyben | 3 | |
| Egészségügyi terminológia | Az orvosi latin nyelv alapjai | 1 | 9 |
| | Az emberi test részei, síkok, irányok | 1 | |
| | Szervek, szervrendszerek | 4 | |
| | Kórtani és klinikumi elnevezések | 2 | |
| | Gyógyítással kapcsolatos kifejezések | 1 | |
| Egészségügyi jog és etika alapjai | Alapfogalmak | 1 | 9 |
| | Az egészségügyi etika alapelvei | 1 | |



| | | | |
|------------------------------------|--|----|-------------|
| | Szakmai etikai alapkövetelmények | 2 | |
| | Egészségügyi etikett | 1 | |
| | Az egészségügyről szóló törvény | 1 | |
| | A betegek jogai és kötelezettségei | 2 | |
| | Az egészségügyi dolgozók jogai és kötelezettségei | 1 | |
| Sejtbiológia | A sejt felépítése (prokarióta, eukarióta) | 1 | 9 |
| | A növényi és az állati (humán) sejt össze- hasonlítása | 1 | (69E+9GY) |
| | A sejtmembrán szerkezete, transzportfolyamatok | 2 | |
| | A sejtalkotók és szerepük a sejt életében | 2 | |
| | A riboszómák szerkezete és működése, a génkifejeződés | 1 | |
| | A sejtciklus és a sejtosztódás (mitózis, meiózis) | 1 | |
| | A sejtpusztulás | 1 | |
| Emberi test és működése | Általános ismeretek | 3 | 27 |
| | Szervrendszerenkénti felépítési és működési ismeretek | 24 | |
| Alapvető higiénés rendszabályok | Infekció - nosocomiális infekció | 3 | 9 |
| | Egyéni védőeszközök használata | 2 | |
| | Fertőtlenítés, sterilizálás alapjai, steril anyagok kezelése | 3 | |
| | Hulladékkezelés | 1 | |
| Általános ápolástan és gondozástan | Diagnosztikai alapismeretek | 5 | 45 |
| | A gondozás fogalma, célja és formái | 2 | (33 E+12GY) |
| | A betegellátó osztály és működése | 2 | |
| | Haldoklás, halál, gyász | 5 | |
| Gyógyszertani alapismeretek | Gyógyszertani alapfogalmak | 3 | 10 |
| | Gyógyszerinterakciók és ellátásuk | 3 | (10 E+8GY) |
| | A gyógyszerelés szabályai | 3 | |
| | Gyógyszerelő rendszerek | 1 | |
| Kommunikáció | Kommunikációs zavarok | 1 | 9 |



| | | | |
|--|---|---|----------------|
| | Egészségügyi szakmai kommunikáció | 3 | |
| | Speciális kommunikáció | 3 | |
| | Konfliktuskezelés | 2 | |
| Rehabilitációs alapismeretek és fizioterá- rápia | A rehabilitáció alapfogalmai | 1 | 20 20 E+7GY |
| | Komplex, átfogó akadálymentesítés | 2 | |
| | A komplex (átfogó) rehabilitáció rendszere | 2 | |
| | A rehabilitációt támogató eszközök | 6 | |
| | Akadályozottságok az orvosi rehabilitációban | 3 | |
| | Fizioterápiáról általában | 2 | |
| | Fizioterápiás alapok | 4 | |
| Szociológia alapjai | A szociológia alapjai | 3 | 9 |
| | Egészségyszociológia | 3 | |
| | Családszociológia | 3 | |
| Pszichológia alapjai | Általános lélektan | 2 | 9 |
| | Személyiséglélektan | 1 | |
| | Fejlődéslélektan | 2 | |
| | Szociálpszichológia | 1 | |
| | Beteg ember lélektana | 3 | |
| Népegészségtan, egészségfejlesztés | Az egészség, egészségkultúráltság | 1 | 9 |
| | Az egészségi állapot mérési módszerei | 1 | |
| | Prevenció és egészségmegőrzés | 1 | |
| | Népegészségügyi programok | 1 | |
| | Életmód – egészségmagatartás | 1 | |
| | Szexuálhigiéné | 1 | |
| | Mentálhigiéné | 1 | |
| | Egészségkárosító tényezők | 1 | |
| | Egészségfejlesztés | 2 | |



| | | | |
|--|---|----|---------------------|
| Pedagógiai - betegoktatási alapismeretek | Általános pedagógia alapismeretek | 3 | 9 |
| | Andragógia | 3 | |
| | Betegoktatás | 2 | |
| | Egészségügyi szakdolgozók oktatása | 1 | |
| Belgyógyászat és ápolástana | Szív-és érrendszeri megbetegedések | 2 | 27 17 E+10GY) |
| | Vérképzőrendszeri megbetegedések | 2 | |
| | Légzőrendszeri megbetegedések | 2 | |
| | Emésztőrendszeri megbetegedések | 2 | |
| | Kiválasztórendszeri megbetegedések | 2 | |
| | Endokrinrendszeri megbetegedései | 2 | |
| | Daganatos megbetegedések | 2 | |
| | Fertőző betegek, infektológia | 3 | |
| Sebészet és ápolástana | Általános sebészeti alapismeretek | 6 | 43 |
| | Részletes sebészet | 20 | |
| | Traumatológiai, ortopédiai betegek ápolása | 17 | |
| Kisklinikumi ismeretek és ápolásanak | Fül-orr-gégészeti betegek ápolása | 10 | 34 |
| | Szemészeti betegek ápolása | 10 | |
| | Bőrgyógyászati betegek ápolása | 10 | |
| | Urológiai betegek ápolása | 10 | |
| Szülészet-nőgyógyászat klinikuma | Nőgyógyászati vizsgáló eljárások | 2 | 16 |
| | Várandós gondozás | 2 | |
| | Szövődményes/patológiás terhesség | 3 | |
| | Háborítatlan szülés folyamata, szülési rendellenessége | 2 | |
| | Szoptatástámogatás, gyerekbarát újszülött ellátás, gyermekágy | 3 | |
| | Nőgyógyászati betegségek | 5 | |
| Neurológia klinikuma | Általános és speciális vizsgálatok | 1 | 17 |
| | Tudatállapot változások | 16 | |



| | | | |
|------------------------|---|---|----|
| | A koponyaúri nyomásváltozással járó állapot változások Idegsebészeti beavatkozások Fejfájás, epilepszia Agyi érbetegségek Neurotraumán átesett betegek Neuroinfektológiai betegségek Autoimmun betegségek Onkológiai és degeneratív neurológiai betegségek | | |
| Pszichiátria klinikuma | A pszichiátriai története, előítéletek, stigmák | 2 | 16 |
| | Szorongásos zavarok | 2 | |
| | Hangulatzavarok | 2 | |
| | Pszichoaktív szerek használatával kapcsolatos és egyéb addiktív zavarok | 2 | |
| | Szkizofrénia spektrum és egyéb pszichotikus zavarok, agresszió és konfliktus keze- lés | 3 | |
| | Személyiség zavarok | 2 | |
| | Táplálkozási magatartás zavarai | 2 | |
| | Organikus pszichoszindrómák | 2 | |
| Geriátria klinikuma | Bevezetés a geriátriába | 1 | 17 |
| | Az idős kor jellegzetességei | 2 | |
| | Az öregedés biológiai folyamatát befolyásoló tényezők, az időskorra vonatkozó általános jellegzetességek | 3 | |
| | Veszélyeztető tényezők idős korban | 2 | |
| | Szervek, szervrendszerek és a homeosztázis változásai idős korban, leggyakrabban előforduló betegségek | 2 | |
| | Egészséggondozás idős korban | 2 | |
| | Idős betegek speciális ápolása | 4 | |



5. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

6. Értékelés

| | | |
|---|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Szóbeli-, írásbeli beszámoló, szóbeli felelet, írásbeli dolgozat, házidolgozat, röpdolgozat, órai munka, teszt feladat, gyakorlati feladat | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

7. Beszámítás feltételei

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.



Képzés teljes óraszama képzési évfolyamonkénti bontásban

| GYAKORLÓ ÁPOLÓ | Programterv 2020 | FELNŐTTOKTATÁS | | | | | képzés teljes óraszama |
|--------------------------------------|--|------------------------------------|-------|-------|-------|----------|------------------------|
| | | 1/13 | | | 2/14 | | |
| | | E | IGY | össz | E | Külső GY | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | | | 0,00 | 32,00 | | 32,00 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Egészségügyi etikai és betegjogi alapismeretek | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Kommunikáció alapjai | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Az emberi test felépítése | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Munka-balesetvédelem, megbízhatóság | 18,00 | | 18,00 | | | 18,00 |
| | Alapápolás-gondozás | | 36,00 | 36,00 | | | 36,00 |
| | Irányított gyógyszerelés | 6,00 | 12,00 | 18,00 | | | 18,00 |
| | Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | | 32,00 | 32,00 | | | 32,00 |
| | Vitális paraméterek és injekciózás rendelőintézeti gyakorlat | | 20,00 | 20,00 | | | 20,00 |
| | Alaptudományok | Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27,00 | | 27,00 | | |
| Szakmai fizikai és biofizikai alapok | | 18,00 | | 18,00 | | | 18,00 |
| Egészségügyi informatika | | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |



| | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|-------|-------|-------|--|-------|
| | Egészségügyi terminológia | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Egészségügyi jog és etika alapjai | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Sejtbiológia | 9,00 | 9,00 | 18,00 | | | 18,00 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Emberi test és működése | 27,00 | | 27,00 | | | 27,00 |
| | Alapvető higiéniai rendszabályok | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Általános ápolástan és gondozástan | 33,00 | 12,00 | 45,00 | | | 45,00 |
| | Gyógyszertani alapismeretek | 10,00 | 8,00 | 18,00 | | | 18,00 |
| | Kommunikáció | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Általános laboratóriumi alapismeretek | | 18,00 | 18,00 | | | 18,00 |
| | Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | 20,00 | 7,00 | 27,00 | | | 27,00 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Szociológia alapjai | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Pszichológia alapjai | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Népegészségtan, egészségfejlesztés | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| | Pedagógiai- betegoktatási alapismeretek | 9,00 | | 9,00 | | | 9,00 |
| Klinikumi alapismeretek | Belgyógyászat és ápolástan | 17,00 | 10,00 | 27,00 | | | 27,00 |
| | Sebészet és ápolástan | 17,00 | 10,00 | 27,00 | 16,00 | | 43,00 |
| | Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | 12,00 | 6,00 | 18,00 | 16,00 | | 34,00 |
| | Szülészet-nőgyógyászat klinikuma | 9,00 | | 9,00 | 8,00 | | 17,00 |



VESZPRÉMI
SZAKKÉPZÉSI
CENTRUM

8200 Veszprém, E ötvös Károly u. 1.
Telefon: +36 70 1996002
Mail: titkarsag@veszpremszc.hu
Web: www.veszpremszc.hu



| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|---------------|---------------|--------------|--------------|---------------|----------------|
| | Neurológia klinikuma | 9,00 | | 9,00 | 8,00 | | 17,00 |
| | Pszichiátria klinikuma | 9,00 | | 9,00 | 8,00 | | 17,00 |
| | Geriátria klinikuma | 9,00 | | 9,00 | 8,00 | | 17,00 |
| | Klinikai gyakorlat | | 90,00 | 90,00 | | | 90,00 |
| | Szakmai klinikai gyakorlat | | | 0,00 | | 480,00 | 480,00 |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | 64,00 | | | | 64,00 |
| | Óraszám összesen: | 376,00 | 334,00 | | 96,00 | 480,00 | 1286,00 |



Képzési program

(Tantárgy alapú oktatás esetén)

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

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|---|
| Az ágazat megnevezése: | 03. EGÉSZSÉGÜGY |
| A szakma megnevezése: | REHABILITÁCIÓS TERAPEUTA |
| A szakma azonosító száma: | 5 0923 03 09 |
| A szakma szakmairányai: | Gyógymasszőr |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | Egészségügy ágazati alapoktatás |
| A képzés célja: | rehabilitációs terapeuta szakmai vizsgára felkészítés |
| A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): | Érettségivel rendelkező felnőttek |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:

| | |
|--|--|
| Iskolai előképzettség: | Érettségi vizsga |
| Alkalmassági követelmények (egészségügyi/pályaalkalmassági): | Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat Pályaalkalmassági vizsgálat |

3. Tervezett képzési idő: 2 év

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. Ágazati alapoktatás megszervezése

1.1. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|--|---|--|---|
| Az egyén életkorának és élethelyzetének megfelelő gondozást végez. | Ismeri az egészséges ember pszichés és szomatikus fejlődésének jellemzőit, az adott életkorban és élethelyzetben megjelenő gondozási feladatokat. | Empátiával viszonyul a gondozást igénylő emberekhez, segítőkész. | A gondozási feladatokat az ápoló irányítása és ellenőrzése mellett, szakszerűen látja el. |
| Segít az ápolónak az egészség fejlesztését | Ismeri az egészségkultúra | Munkahelyén és magánéletében is | Az egészségfejlesztésre |



| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>célzó rendezvények, szűrőprogramok lebonyolításában.</p> | <p>elemeit, az egészséges életmód, életvitel jellemzőit. Tisztában van a környezetszennyezés és az egyéb egészségkárosító tényezők formáival, a megelőzés lehetőségeivel. Ismeri a prevenció szintjeit, a mentálhigiéne és az egészségfejlesztés alapvető lehetőségeit</p> | <p>egészségtudatos magatartásraterőszik.</p> | <p>irányuló tevékenységeket az ápoló irányítása és ellenőrzése mellett végzi.</p> |
| <p>Eligazodik az egészségügyi ellátórendszerben.</p> | <p>Ismeri az egészségügyi ellátórendszer struktúráját, működését. Ismeri a TEAM munka alapjait, az együttműködés és problémamegoldás lehetőségeit.</p> | <p>Igénye van a folyamatos szakmai fejlődésre. Törekszik a munkatársakkal való együttműködésre.</p> | <p>Felelős a tudásának folyamatos fejlesztéséért. Munkatársakkal konstruktív együttműködésre és a problémák hatékony megoldására törekszik.</p> |
| <p>Az ápolási munka során előforduló ápolásetikai és betegjogi problémákat jelez.</p> | <p>Tudja az egészségügyi szakdolgozó tevékenységével kapcsolatos etikai normákat, magatartási elvárásokat. Ismeri az egészségügyi törvénynek az ápolói munkával összefüggő főbb előírásait, különös tekintettel a betegek jogaira. Ismeri a betegjogok érvényesítésének lehetőségeit. Érti a beteglátogatással kapcsolatos általános elvárásokat.</p> | <p>Magára nézve kötelezőnek érzi az etikai és jogi normák betartását. Fontosnak tartja a hivatásához méltó megjelenést, magatartást.</p> | <p>Betartja a munkájával kapcsolatos etikai és jogi követelményeket.</p> |



| | | | |
|---|---|--|--|
| Megfigyeléseit lázlapon, betegmegfigyelő lapon dokumentálja. | Ismeri az egészségügyi dokumentáció típusait, formáit (papír alapú, elektronikus), az adatvédelemmel kapcsolatos szabályokat. Ismeri a lázlap, betegmegfigyelő lap vezetésének szabályait. | Tiszteletben tartja az adatvédelmi szabályokat. | Illetéktelen személynek nem szolgáltat ki betegekkel kapcsolatos információt, adatot és dokumentumot. Egyszerű vizsgálo eljárások eredményeit azápoló ellenőrzésemellett dokumentálja. |
| Fertőtlenítést végez. Előkészíti azeszközöket sterilizésre, a steril anyagokat a szabályoknak megfelelően kezeli, tárolja. Alkalmazza az alapvető higiénés rendszabályokat. | Ismeri az aszepszis, antiszepszis fogalmát, a fertőtlenítőszer típusait és a fertőtlenítő eljárásokat. Tisztában van a nosocomialis fertőzések létrejöttével, a megelőzését szolgáló rendszabályokkal. Ismeri a sterilizés fogalmát, formáit, az eszközsterilizésre történő előkészítést. Tudja a steril anyagok kezelésének, tárolásának szabályait. | Magára nézve kötelezőnek érzi a higiénés szabályok betartását és betartatását. Elfogadja azaszepszis jelentőségét, megsértésének lehetséges következményeit. | Betartja a kórházhigiénés rendszabályokat, megelőzi a nosocomialis fertőzések kialakulását. Betartja a sterilanyagok kezelésének, tárolásának szabályait. |
| Fertőzőbeteg elkülönítésében segédkezik azápolónak, a fertőző beteg alapápolásátvégzi. | Ismeri a fertőzőbeteg elkülönítésére és ápolására vonatkozó előírásokat, higiénés és munkavédelmi szabályokat. | Magára nézve kötelezőnek érzi azoknak a rendszabályoknak a betartását, amelyek a fertőzésekátvitelének megelőzésétszolgálják. | Az ápoló irányítása mellett végzi a fertőző betegellátását, betartja a higiénés munkavédelmi szabályokat. |
| Előkészíti vizithez a kórtermet és a szükségeseszközöket. | Ismeri a vizit és a konzílium fogalmát. Tudja a vizit előkészítésével és megvalósításával kapcsolatos ápolói feladatokat. | Tisztában van a vizit és a konzílium céljával, szerepével, emiatt felelősen viszonyul az előkészítéséhez. | A TEAM tagjaként részt vesz a viziteken, az ápoló utasítása és ellenőrzése mellett felkészíti a |



| | | | |
|--|---|--|---|
| | | | betegeket, előkészíti a kórtermet és a szükséges eszközöket. |
| A beteget vizsgálatra kíséri, szállítja. | Ismeri az intézményen belül használt betegszállító eszközök alkalmazását. | A beteghez toleránsan, empátikusan viszonyul. | A beteg kísérését, szállítását az ápoló irányítása mellett végzi, közben fokozottan ügyel a beteg biztonságára és a betegdokumentációra, adatvédelemre. |
| A betegek gyógyulása érdekében a kórteremben és a vizsgáloban, kezelőben rendet tesz, fertőtleníti a berendezéseket, eszközöket, a tiszta és használt textíliákat a szabályoknak megfelelően kezeli és helyezi el. | Ismeri a kórterem és a vizsgáló felszerelését, az alkalmazott eszközök, berendezések fertőtlenítését. Ismeri a szennyes és tiszta textília kezelésének szabályait. | Belátja a nosocomialis fertőzések megelőzésének fontosságát. Nyugodt, biztonságos és higiénikus körülményeket biztosít a betegszámára. | A kórterem, vizsgálóhelyiség rendjét következetesen, önállóan biztosítja |
| Elvégzi a beteg általános megtekintését (testalkat, testtájékok, járás), a bőr és bőrfüggelékek, a fájdalom és a tudatállapot tekintetében. | Alapvető ismeretekkel rendelkezik az emberi szervezet felépítéséről, működéséről. Ismeri a testalkat, testtájékok, járás, a bőr és bőrfüggelékek megfigyelésének szempontjait, ezekkel kapcsolatos fontosabb szakkifejezéseket. Felismeri a normálistól eltérő állapotokat. Ismeri a fájdalomra utaló jeleket, tüneteket, a jellegzetes fájdalmakat és az ahhoz kapcsolódó fontosabb szakkifejezéseket. | Belátja a megfigyelés során nyert információk jelentőségét a beteg ellátásában. | A kóros elváltozásokat, állapotváltozásokat jelzi az orvos vagy ápoló felé. |



| | | | |
|--|---|---|--|
| | Ismeri a tudat, a magatartás kóros elváltozásait és a kapcsolódó szakkifejezéseket. | | |
| Egyszerű eszközös vizsgálatokat (testtömeg, testmagasság, testkörfogat), kardinális tünetekmegfigyelését végzi, és dokumentálja. | Ismeri a testtömeg, testmagasság, testkörfogat mérésének eszközeit, kivitelezését, dokumentálását. Ismeri a kardinális tünetek fogalmát, élettani alapjait, jellemzőit, főbb eltéréseit és megfigyelésének szempontjait. Tudja a kardinális tünetek non-invazív mérésének szabályait, ismeri a használható eszközöket. Ismeri és használja a kapcsolódó legfontosabb szakkifejezéseket. | Mérési feladatainak elvégzésében pontosságra törekszik. Felismeri a megfigyelés során nyert információk jelentőségét. | Egyszerű vizsgáló eljárásokat szakszerűen, a higiénés szabályok betartásával, az ápoló utasítása alapján, az ápoló ellenőrzése mellett végzi és dokumentálja. A kardinális tünetek megfigyelése során észlelt kóros eltéréseket azonnal jelzi az ápoló, vagy az orvos felé. A rábízott feladatokat szakszerűen, az utasításoknak megfelelően végzi el. |
| Felfogja a beteg testváladékait, felismeri a váladékok normálistól való eltéréseit. | Ismeri a testváladékok élettani jellemzőit, normálistól való eltéréseit és megfigyelésének szempontjait. Ismeri a kapcsolódó alapvető szakkifejezéseket. Tisztában van a váladékfelfogó eszközök típusaival, használatukkal, a tisztításuk és fertőtlenítésük szabányaival. | Belátja a megfigyelés során nyert információk jelentőségét a beteg ellátásában. | Megfigyeléseit dokumentálja, a testváladékok kóros eltéréseit jelzi az ápoló felé. Önállóan, szakmai, higiénés és munkavédelmi szabályok betartásával kezeli a beteg testváladékait. |
| Méri és dokumentálja a beteg által bevitt és ürített folyadékmennyiséget. | Tisztában van a folyadék háztartással kapcsolatos legalapvetőbb ismeretekkel. Ismeri | A bevitt-ürített folyadék mérése és dokumentálása során gondosan jár el, pontosságra törekszik. | A bevitt-ürített folyadék vezetését szakszerűen, az ápoló ellenőrzése mellett |



| | | | |
|---|---|---|---|
| | a vízfelvétel és vízleadás formáit, élettani mennyiségét. Ismeri a bevitt és ürített folyadék dokumentálásának szabályait. | | végzi el és dokumentálja. |
| A beteg állapotának megfelelően segítséget nyújt a páciens számára az alapvető szükségletek (táplálkozás, higiénés szükséglet, alvás, pihenés, mozgás, ürítés, biztonság, normál légzés, testhőmérséklet) kielégítéséhez, biztosítja a beteg komfortját. Segítséget nyújt a különböző akadályozottsággal élő emberek számára a speciális szükségleteik kielégítésében | Ismeri az egészséges és beteg ember szükségleteit, valamint a szükségletek kielégítésének, illetve a beteg segítségének lehetőségeit. Ismeri az inkontinens beteg ápolását. Ismeri az akadályozottság formáit, az akadályok típusait és az akadálymentesítés lehetőségeit, eszközeit. | Megfelelő toleranciával és empátiával rendelkezik abetegek irányában, tiszteletben tartja a szeméremérzetüket. Elkötelezett abetegek ápolásával kapcsolatban. | A szükségletek kielégítésének segítését az ápoló utasítása alapján, az ápoló ellenőrzése mellett végzi. Betartja a munka-, egészségvédelmi, higiénés szabályokat, valamint a betegbiztonság szempontjait a beteg ápolása, gondozása során. Az akadályozott beteg számára a tőle elvárható támogatást nyújtja, ezt meghaladó esetekben segítséget kér az ápolótól. |
| Sztómák mindennapi gondozási feladatait végzi sztómával élő betegnél, a beteg önálló képességének csökkenése esetén. | Tisztában van a különféle sztómák mindennapos gondozási feladataival. | Szem előtt tartja a beteg állapotát, tiszteletben tartja a szeméremérzetüket, empatikusan segítkezik a beavatkozás során. | A sztóma gondozásában az ápoló utasításának megfelelően segítkezik. |
| A nyomási fekély kialakulását megelőző eszközöket és ápolási technikákat alkalmazza atartósan fekvő beteg ápolása során. | Ismeri a nyomási fekély fogalmát, rizikó tényezőit, stádiumait, megelőzésének lehetőségeit, valamint a megelőzésben használt eszközöket. | Elkötelezett az ápolási feladatok szakmai szabályoknak megfelelő ellátása tekintetében. Felismeri a nyomási fekély megelőzésének fontosságát. | A prevenciós tevékenységet az ápoló utasítása alapján és ellenőrzése mellett végzi. A nyomási fekély megjelenését jelzi az orvos vagy ápoló felé. |
| Gyógyászati segédeszközöket (mozgást, kommunikációt és | Ismeri a test közeli és test távoli gyógyászati segédeszközök | A beteget a szükséges mértékben támogatja, segíti az eszközök használatában. | Betartja az orvos/ápoló utasításait, az előírt gyógyászati |



| | | | |
|--|--|--|---|
| tájékoztatást, személyi gondoskodást segítő eszközök, műfogsor), kényelmieszközöket alkalmaz a betegnél, vagy segíti a beteget annak használatában. | csoporthat. Ismeri a mozgást, kommunikációt és tájékozódást segítő eszközöket, a személyi gondoskodás eszközeit. Ismeri a kényelmi eszközök fajtáit, jellemzőit, használatuk szempontjait. | Tájékozódik a beteg komfortérzetéről. | segédeszközöket szabályszerűen alkalmazza. A kényelmieszközöket az ápoló ellenőrzése mellett, szabályszerűen alkalmazza. |
| Munkája során kulturált kommunikációt folytat a betegekkel, családtagjaikkal, munkatársakkal. Hatékonyan kommunikál látás-, hallás-, beszéd- és értelmi fogyatékos emberrel. | Ismeri a kommunikáció jellemzőit, a hiteles kommunikáció feltételeit, a kommunikációs zavarokat. Tisztában van a beteggel, családtagokkal, munkatársakkal történő kommunikáció szempontjaival. Ismeri a kommunikáció módját látás-, hallás-, beszéd- és értelmi fogyatékos emberrel. | Fontosnak tartja a betegek, családtagok, kollégák meghallgatását. | Tájékoztatást ad a betegnek és a hozzátartozóknak a beteg állapotával, gyógykezelésével kapcsolatban az ápoló és/vagy orvos utasításának megfelelően. |
| Alapszintű elsősegélyt nyújt. | Tisztában van az elsősegélynyújtási kötelezettséggel. Tudja az elsősegélynyújtó teendőit eszméletlenség, BLS, + AED esetén. Ismeri a különböző sérülések, belgyógyászati balesetek, termikus traumák, mérgezések, rosszullétek első ellátását. | Elkötelezett az irányban, hogy elsősegélynyújtást igénylő esetekben megfelelő segítséget nyújtson. | Önállóan felméri a helyszín biztonságát, tájékozódó betegvizsgálatot végez, mentőt/orvost hív, a segítség érkezéséig megkezd az elsősegélynyújtást. |
| A betegek ápolása, gondozása során biztonságos környezetet | Ismeri munkakörével kapcsolatos munka-, tűz- és egészségvédelmi | Elfogadja és kötelezőnek érzi a munka-, tűz- és egészségvédelmi | Felelős a munka-, tűz-, és egészségvédelmi szabályok |



| | | | |
|---|--|---|--|
| és munkakörülmények et alakít ki. | szabályokat. Tisztában van a biztonságos munkavégzés feltételeivel. | szabályok betartását. | maradéktalan betartásáért. |
| Előírásoknak megfelelően használja az egyéni védőeszközöket. | Tisztában van az egyéni védőeszközök fogalmával, fajtáival, használatuk szabályaival. | Belátja az egyéni védőeszközök használatának jelentőségét a betegápolás során. | Munkáját a munkavédelmi szabályok betartásával végzi. |
| A munkája során keletkezett kommunális és veszélyes hulladékot az előírásoknak megfelelően kezeli, tárolja | Ismeri az egészségügyi intézményekben keletkezett hulladékok fajtáit, kezelésük szabályait. | A hulladékkezelése során fontosnak tartja a munkavédelmi és környezetvédelmi szempontok betartását a saját, a munkatársak és a betegek érdekében. | Önállóan kezeli a munkája során keletkező, különböző típusú hulladékokat. |
| A vizsgálati mintát a laboratóriumba eljuttatja. | Tisztában van a vizsgálati anyagok tárolásának és szállításának higiénés és munkavédelmi szabályaival. | Belátja a vizsgálati minta kezelésével kapcsolatos előírások jelentőségét. | A vizsgálati mintát az ápoló utasításának megfelelően szállítja. Betartja a vizsgálati minta megfelelő tárolásának és szállításának szabályait. |
| Enterális gyógyszereket, előre csomagolt formában adagolt készítményeket elrendelés alapján bead. | Ismeri a gyógyszerelés szabályait, a gyógyszer-tárolás és kezelés szabályait, illetve a gyógyszerformákat. | Munkájára igényes és precízen hajtja végre a gyógyszerelő tevékenységet. | Előírásnak megfelelően felelteti utasításra, a kliens rendszeresen szedett kliens/hozzátartozó által beadható enterális gyógyszereit, illetve akut esetben elrendelt enterális gyógyszereket bead. |
| Segédkezik a betegnek a vizsgálatok előtt és után, szükség esetén kíséri a kliens; megfelelően alkalmazza a betegszállításhoz szükséges eszközöket. | Ismeri a betegszállítás módjait, ismeri az akadályozott ember szükségleteit, segítő módjait. | Empatikusan, etikusan és megfelelő biztonsági óvintézkedés mellett kíséri/szállítja a beteget. | Felelteti utasításra önállóan cselekszik. |



| | | | |
|--|--|--|---|
| Képes sc, im [deltaizomba] injekciózásra [előre töltött adagbanelérhető készítmény esetében] és az esetleges szövődmények felismerésére. | Ismeri az injekciózás eszközrendszerét és szabályait, ismeri a gyógyszerelés szabályait, és az emberi test felépítését, injekciózásimódokat, protokollokat. | A legnagyobbszakmai körütekintés mellett végzi a beavatkozást. | Előírás alapján utasításra a hozzátartozó/betegáltal is beadható készítményekbeadását önállóanvégzi el. |
| Képes vércukor mérésre, vizeletvizsgálat kivitelezésére gyorseszttel; Egyszerű, betegágy mellett végezhető labordiagnosztikai módszereketalkalmaz. | Ismeri az ágy melletti vércukormérés, vizeletvizsgálat módját, eszközeit, dokumentálását. | A legnagyobbszakmai körütekintés mellett végzi a beavatkozást. | Elrendelés alapján utasításra önállóan elvégzi a beavatkozást. |
| Decubitus jeleit felismeri. | Ismeri a decubitus kialakulásának etiológiáját. | Szakmai ismereteit fejleszti, körütekintően végzi a munkáját. | Önálló megfigyelést végez. |

1.2. Az ágazati alapoktatás tervezett időtartama

| | | |
|---|------------|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 100 | 62,5 |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 60 | 37,5 |
| A foglalkozások összes óraszám: | 160 | 100% |



1.3. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|--|--|--|--|-------------------|--------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Munkavállalói ismeretek | 0 | 9 | 9 | - | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 32 | 32 | nyelvtanár | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Egészségügy ágazati alapoktatás Egészségügyi etikai és betegjogi alap ismeretek | 0 | 9 | 9 | Betegjogi képviselő / Ápoló BSc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Egészségügy ágazati alapoktatás Kommunikáció alapjai | 0 | 9 | 9 | Pedagógia tanár / Pszichológus (kommunikáció, konfliktuskezelés) / Egészségügyi szak- tanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Ápoló Msc / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi | tanterem | tábla | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonylított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|--|--|---|---------------------|---|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás Az emberi test felépítése | 0 | 9 | 9 | Biológus / Biológia szakos tanár / Általános orvos / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Bsc ápolói végzettség / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | tanterem | tábla, interaktív tábla, projektor | Digitális segédanyagok, szemléltető eszközök |
| Egészségügy ágazati alapoktatás Elsősegélynyújtási alapismeretek | 0 | 9 | 9 | Mentőtiszt Bsc / kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló (sürgősségi/intenzív/aneszteziológiai specializációval) / Általános orvos / Mentőorvos / Oxyológia és sürgősségi orvostan szakorvos | Demonstrációs terem | interaktív tábla | Újralesztést oktatóeszközök, elsősegélynyújtás eszközei |
| Egészségügy ágazati alapoktatás | 0 | 18 | 18 | Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI | Munkavédelemmel kapcsolatos szakmai tájékoztatók, jogszabályok |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Munkabalesetvédelem, b etegbiztonság | | | | (egészségügyi előképzettséggel) / Munkavédelmi-balesetvédelmi előadó. | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás Alapápolás-gondozás | 0 | 36 | 36 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI | Ápolási beavatkozások eszközei |
| Egészségügy ágazati alapoktatás Irányított gyógyszerelés | 9 | 9 | 18 | Általános orvos, Gyógyszerész, Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló, Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI | Elektronikus dokumentáció, injekciós eszközei, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, Vénázó és injekciós kar, PEN; gyógyászati segédeszközök |
| Egészségügy ágazati alapoktatás Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | 32 | 0 | 32 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI, projektor, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, | Egészségügyi védőfelszerelések, Kényelmi eszközök és alkalmazásuk, nyomási fekély prevenciósi eszközök injekciózás eszközei, PEN; gyógyászati |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | vénázó és injekciós kar, infúziós terápia eszközei, oxigénterápia eszköz sztómagondozási modell, ápolási baba, betegmozgató eszközök, decubitus gondozási modell, | segédeszközök, ei, sebimitációs modellek |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás / Vitális paraméterek és injekciós rendelőintézet gyakorlat | 20 | 0 | 20 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató (ápolói alapképzettséget követően) legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | Demonstrációs terem | tábla, WI-FI, projektor intramusculáris injekciós gyakorlat modell, vénázó és injekciós kar, infúziós terápia | injekciós eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|--|-------------------|--|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | | | eszközei, vérnyomásmérők, pulsoximeter | |
| A tanulási területek összes óraszámja: | 61 | 99 | 160 | | | | |

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

| | |
|-------------------------------|--|
| Ágazati alapvizsgát követően | Sikeresen teljesített ágazati alapvizsga |
| Előzetes tudás beszámításával | Bizonyítvánnyal igazolt szakismeretek |

2.3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

| | | |
|---|------|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 714 | 60 % |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 476 | 40% |
| A foglalkozások összes óraszámja: | 1190 | 100% |



2.4. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|--|--|---|-------------------|----------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Alaptudományok/Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27 | 0 | 27 | Általános orvos / Biokémikus / Kémikus / Kémia szakos tanár / Orvosdiagnosztikai laboratóriumi analitikus Bsc | Tanterem | | Laboratóriumi eszközök |
| Alaptudományok/ Szakmai fizikai és biofizikai alapok | 18 | 0 | 18 | Fizikus / Biofizikus / Fizika szakos tanár / Orvosi diagnosztikai analitikus Bsc | Tanterem | | - |
| Alaptudományok/ Egészségügyi informatika | 9 | 0 | 9 | Informatikus / Informatika tanár | Informatika terem | WI-FI | |
| Alaptudományok/ Egészségügyi terminológia | 9 | 0 | 9 | Általános orvos / Ápoló Bsc / Mentőtiszt Bsc / Latin szakos tanár | Tanterem | | Digitális tananyag |
| Alaptudományok/ | 9 | 0 | 9 | Betegjogi képviselő / Ápoló BSc / Ápoló MSc / Egészségügyi | Informatika terem | WI-FI | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|--|--|---|---------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Egészségügyi jog és etika alapjai | | | | szaktanár/tanár (egészség-ügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): leg- alább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | | |
| Alaptudományok/Sejtbiológia | 9 | 9 | 18 | Biológus / Általános orvos / Biológia szakos tanár | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, prezentáció készítő programok | Laboratóriumi eszközök |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Embri test | 0 | 27 | 27 | Biológus/Biológia szakos tanár/Általános orvos/Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló/ Bsc ápolói végzettség | Tanterem | | Szemléltető eszközök |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Alapvető higiénés rendszabályok | 0 | 9 | 9 | Kórházhigiénikus / Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató (ápolói alapképzettséget követően): legalább 3 év ápolói | Demonstrációs terem | WI-Fi, Laptop | Szakmai oldalak felkeresése, oktató videók alkalmazása |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|--|--|--|---------------------|---------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | | |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Általános ápolástan és gondozástan | 12 | 33 | 45 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (ápolói alapképzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrációs terem | WI-Fi, Laptop | Vérvételi eszközök, injekciós eszközök, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, Vénázó és injekciós kar. |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Gyógyszertani alapismeretek | 8 | 10 | 18 | Általános orvos / Gyógyszerész / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló | Demonstrációs terem | WI-Fi, Laptop | Oxigénterápiás eszközök, infúzió terápia eszközei, infúziós szerelések |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Kommunikáció | 0 | 9 | 9 | Pedagógia tanár / Pszichológus (kommunikáció, konfliktuskezelés) / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Ápoló Msc / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év | Tanterem | WI-Fi, Laptop | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|--|--|---|---------------------|--------------------------|----------------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | | |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Általános laboratóriumi alapismeretek tantárgy | 12 | 6 | 18 | Orvosdiagnosztikai laboratóriumi analitikus / egészségügyi szakoktató szakirányú végzettséggel / szövettani szakasszisztens minimálisan 5 év gyakorlattal / klinikai kémiai laboratóriumi szakasszisztens minimálisan 5 év gyakorlattal | Demonstrációs terem | WI-FI, Laptop, projektor | Laboratóriumi eszközök |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia tantárgy | 7 | 20 | 27 | Bsc ápoló / Gyógytornász Bsc / Gyógypedagógus | Demonstrációs terem | WI-FI, Laptop | rehabilitációt támogató eszközök |
| Társadalomtudományi ismeretek/Szociológia alapjai | 0 | 9 | 9 | Szociológus / Szociális Munkás Bsc / Egészségügyi szaktanár/tanár / Egészségügyi szakoktató. | Tanterem | WI-FI, Laptop | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|--|--|---|-------------------|---------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Társadalomtudományi ismeretek/ Pszichológia alapjai | 0 | 9 | 9 | Pszichológus / Mentálhigiénés szakember / Pedagógia tanár | Tanterem | WI-FI, Laptop | - |
| Társadalomtudományi ismeretek/Népegészségtan, egészségfejlesztés | 0 | 9 | 9 | Népegészségügyi ellenőr Bsc / Ápoló Bsc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Tanterem | WI-FI, Laptop | - |
| Társadalomtudományi ismeretek/Pedagógiai – betegoktatási alapismeretek | 0 | 9 | 9 | Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Ápoló MSc / kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Pedagógia tanár (általános pedagógia, andragógia) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi | Tanterem | WI-FI, Laptop | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|--|--|--|---------------------|--------------------------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | | |
| Klinikumi alapismeretek/ Belgyógyászat és ápolástana | 10 | 17 | 27 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év belgyógyászati területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI, Laptop | Oxygénterápia eszközei Húgyhólyagöblítés eszközei, EKG készítés eszközei Mintavétel eszközei |
| Klinikumi alapismeretek/ Sebészet és ápolástana | 10 | 33 | 43 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év sebészeti területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI, Laptop, Projektör | Gyomor szonda levezetésének eszközei, Sebváladék mintavétel eszközei, Decubitus ellátás eszközei |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|--|--|---|---------------------|--------------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Klinikumi alapismeretek/ Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | 6 | 28 | 34 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év kisklinikumi területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI, Laptop, Projektor | Vizeletmintavétel/gyűjtés eszközei Füll-orr-gégészeti ápolás eszközei, szemészeti ápolás eszközei, Köpet, torok-szem-orr-fül váladék mintavétel eszközei |
| Klinikumi alapismeretek/ Szülészeti-nőgyógyászati klinikuma | 0 | 16 | 16 | Általános orvos, szülész Bsc (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év szülészeti-nőgyógyászati területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI, Laptop, Projektor | Szülészeti fantom |
| Klinikumi alapismeretek/ Neurológia klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló, egészségügyi szakoktató/ha megfelel az alábbi feltételeknek: | Tanterem | WI-FI, Laptop Projektor | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|--|--|---|-------------------|--------------------------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | legalább 3 év neurológiai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | | | |
| Klinikumi alapismeretek/ Pszichiátria klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év pszichiátriai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Tanterem | WI-FI, Laptop, Projektor | - |
| Klinikumi alapismeretek/ Geriátria klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év geriátriai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése | Tanterem | WI-FI, Laptop, Projektor | |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|--|--|---|------------------------|--------------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Klinikumi alapismeretek/ Klinikai gyakorlat | 90 | 0 | 90 | Ápoló Bsc 2 év adott osztályon eltöltött klinikai gyakorlattal / felsőfokú végzettséggel, szakirányú középfokú szakképzettséggel, egészségügyi gyakorlatvezető végzettséggel és legalább öt éves szakirányú szakmai gyakorlattal. | - | - | KÜLSŐ KÓRHÁZI GYAKORLAT |
| Gyógymasszázs /Masszázs alapozás szakmai alapismeretek | 12 | 6 | 18 | Fizioterápiás asszisztens / gyógytornász / gyógymasszőr: Érvényes működési regisztrációval és Bsc/Msc pedagógiai végzettséggel, legalább 5 éves szakmai gyakorlati tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Tanterem, Tanműhely | WI-FI, Laptop, Projektör | 60 % KÜLSŐ GYAKORLAT 40 % Demonstermi gyakorlat orientált elmélet |
| Gyógymasszázs /Masszázs | 70 | 46 | 116 | Gyógytornász / gyógymasszőr: Érvényes működési regisztrációval és Bsc/Msc pedagógiai végzettséggel, legalább 5 éves szakmai gyakorlati tapasztalattal, | Tanműhely | | 60 % KÜLSŐ GYAKORLAT 40 % Demonstermi gyakorlat orientált elmélet |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|--|--|--|-------------------|----------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | | |
| Gyógymasszázs / Hydro- és Gyógymasszázs balneoterápia | 42 | 28 | 70 | Fizioterápiás asszisztens / gyógytornász / gyógymasszőr: Érvényes működési regisztrációval és Bsc/Msc pedagógiai végzettséggel, legalább 5 éves szakmai gyakorlati tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Tanműhely | | 60 % KÜLSŐ GYAKORLAT 40 % Demonstermi gyakorlat orientált elmélet |
| Gyógymasszázs /Gyógymasszázs | 72 | 48 | 120 | Fizioterápiás asszisztens / gyógytornász / gyógymasszőr: Érvényes működési regisztrációval és Bsc/Msc pedagógiai végzettséggel, legalább 5 éves szakmai gyakorlati tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. Nyirokmasszázszt kizárólag manuális nyirokdrenázs végzettséggel és 5 szakmai gyakorlattal rendelkező | Tanműhely | | 60 % KÜLSŐ GYAKORLAT 40 % Demonstermi gyakorlat orientált elmélet |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi /elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|--|--|--|-------------------|----------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | gyógytornász vagy gyógymasszőr oktathat. | | | |
| Gyógymasszázs / Masszázs klinikumi ismeretek | 20 | 42 | 62 | Ortopéd szakorvos / Traumatológus / Belgyógyász/ Neurológus / Bőrgyógyász szakorvos / általános orvos. Egészségügyi szakoktató / egészségügyi szaktanár/tanár / ápoló BSC 192/198. oldal (gyógymasszőr végzettséggel); Gyógytornász. Mindegyik legalább 3 év egészségügyben töltött szakmai gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | | 30 % KÜLSŐ GYAKORLAT 70 % Demonstermi gyakorlat orientált elmélet |

3. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámú évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | |
|---|----------------------|-----|---------------------------|
| | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszám |
| | I. | II. | |
| | | | |



| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam összes óraszámja | | |
|----------------------------------|--|------------------------------|----|----|
| | | | | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 32 | 32 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Egészségügyi etikai és betegjogi ismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Kommunikáció alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Az emberi test felépítése | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Munka-balesetvédelem, megbiztonság | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Alapápolás-gondozás | 36 | 0 | 36 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Irányított gyógyszerelés (gyakorlat) | 12 | 0 | 12 |
| | Irányított gyógyszerelés | 6 | 0 | 6 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | 32 | 0 | 32 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Vitális paraméterek és injekciózás rendelőintézeti gyakorlat | 20 | 0 | 20 |
| Alaptudományok | Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27 | 0 | 27 |
| Alaptudományok | Szakmai fizikai és biofizikai alapok | 18 | 0 | 18 |
| Alaptudományok | Egészségügyi informatika | 9 | 0 | 9 |



| | | | | |
|--------------------------------|---|----|----|----|
| Alaptudományok | Egészségügyi terminológia | 9 | 0 | 9 |
| Alaptudományok | Egészségügyi jog és etika alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Alaptudományok | Sejtbiológia | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Emberi test és működése | 27 | 0 | 27 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Alapvető higiéniai rendszabályok | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Általános ápolástan és gondozástan | 45 | 0 | 45 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Gyógyszertani alapismeretek | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Kommunikáció | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Általános laboratóriumi alapismeretek | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Rehabilitáció alapismeretek és fizioterápia | 27 | 0 | 27 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Szociológia alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Pszichológia alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Népegészségtan, egészségfejlesztés | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Pedagógia – betegoktatási alapismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Klinikumi alapismeretek | Belgyógyászat és ápolástan | 27 | 0 | 27 |
| Klinikumi alapismeretek | Sebészet és ápolástana | 27 | 16 | 43 |



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------|------------|-------------|
| Klinikumi alapismeretek | Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | 18 | 16 | 34 |
| Klinikumi alapismeretek | Szülészet-nőgyógyászat klinikuma | 9 | 7 | 16 |
| Klinikumi alapismeretek | Neurológia klinikuma | 9 | 8 | 17 |
| Klinikumi alapismeretek | Pszichiátria klinikuma | 9 | 7 | 16 |
| Klinikumi alapismeretek | Geriátria klinikuma | 9 | 8 | 17 |
| Klinikumi alapismeretek | Klinikai gyakorlat | 90 | 0 | 90 |
| Gyógymasszázs | Masszázs alapozás szakmai alapismeretek | 0 | 18 | 18 |
| Gyógymasszázs | Masszázs | 0 | 116 | 116 |
| Gyógymasszázs | Hydro -és balneoterápia | 0 | 70 | 70 |
| Gyógymasszázs | Gyógymasszázs | 0 | 120 | 120 |
| Gyógymasszázs | Masszázs klinikumi ismeretek | 0 | 62 | 62 |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | 64 | 0 | 64 |
| Tanulási terület összórászama: | | 710 | 480 | 1190 |

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

| | | | | | |
|--|-----------------------|----------------------------|-------|-------------------------------|---------------|
| | Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | (óra) | <i>Egyéni/páros/csoportos</i> | |
| | | A betegmegfigyelés alapjai | 2 | <i>csoportos</i> | <i>36 óra</i> |



| | | | | | |
|---|--|---|----|------------------|-----------------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Alapápolás-gondozás | Non-invazív mérések és dokumentáció | 3 | egyéni/csoportos | |
| | | A beteggondozás alapjai | 3 | egyéni/páros | |
| | | Betegápolási eljárások | 6 | egyéni/páros | |
| | | Asszisztensi feladatok | 4 | egyéni/páros | |
| | | Inaktivitási tünetcsoport | 6 | egyéni/páros | |
| | | Szállítási módok | 6 | egyéni/páros | |
| | | Betegfektetés és betegmozgatás | 6 | egyéni/páros | |
| | Irányított gyógyszerelés | Gyógyszerbejuttatási módok | 12 | egyéni/csoportos | 18 óra (12GY – 6E) |
| | Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | Betegbiztonság szimulációs gyakorlat | 2 | csoportos | 32 óra |
| | | Betegfektetési és más pozicionálási technikák szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | | Betegmozgatási szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | | Non-invazív mérések és dokumentáció szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | | Beteggondozás alapjai szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | | Betegápolási alapjai szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | | Asszisztensi feladatok szimulációs gyakorlat | 3 | egyéni/páros | |
| | | Gyógyszerbejuttatási módok szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | | Gyógyászati segédeszközök szimulációs gyakorlat | 3 | egyéni/páros | |
| | | Non-invazív mérések és dokumentáció klinikai gyakorlat | 5 | egyéni/csoportos | 20 óra |



| | | | | | |
|--|--|---|----|------------------------|-------------------------|
| | Vitális paraméterek és injekciózás rendelőintézeti gyakorlat | Gyógyszerbejuttatási módok klinikai gyakorlat | 15 | <i>egyéni</i> | |
| | Sejtbiológia | Szövetteni laboratóriumi sejtvizsgáló módszerei | 9 | <i>csoportos</i> | 18 óra (9GY – 9 E) |
| | Általános ápolástan és gondozástan | A gondozás fogalma, célja és formái | 2 | <i>csoportos</i> | 45 óra (12 GY – 33E) |
| | | A betegmegfigyelés alapjai | 2 | <i>csoportos</i> | |
| | | Testváladékok megfigyelése | 4 | <i>csoportos</i> | |
| | | Általános ápolási beavatkozások | 4 | <i>páros/csoportos</i> | |
| | Gyógyszertani alapismeretek | Gyógyszerbejuttatási módok | 8 | <i>egyéni/páros</i> | 18 óra (8 GY – 10 E) |
| | Általános laboratóriumi ismeretek | A laboratóriumi munka eszközei | 1 | <i>csoportos</i> | 18 óra |
| | | Tömeg és térfogatmérés a laboratóriumban | 1 | <i>csoportos</i> | |
| | | Matematikai számítások a laboratóriumban | 2 | <i>csoportos</i> | |
| | | Oldatkészítés, oldatkonzentráció | 2 | <i>csoportos</i> | |



| | | | | | |
|--|---|--|----|---------------------|------------------------|
| | | Laboratóriumi alpműveletek: Anyagok tisztítása és szétválasztása | 1 | <i>csopartos</i> | |
| | | Laboratóriumi vegyszerek és tárolásuk | 1 | <i>csopartos</i> | |
| | | Biztonságtechnika a laboratóriumban | 1 | <i>csopartos</i> | |
| | | Évközi orientációs gyakorlat szövetteni, klinikai kémiai és mikrobiológiai laboratóriumban | 4 | <i>csopartos</i> | |
| | | Informatika a laboratóriumban | 2 | <i>csopartos</i> | |
| | | Minőségbiztosítás a laboratóriumban | 3 | <i>csopartos</i> | |
| | Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | Azsajátos ellátási igénye, szükségei akadályozott ember | 7 | <i>csopartos</i> | 27 óra (7GY – 20 E) |
| | Belgyógyászat és ápolástana | Belgyógyászati ápolási beavatkozások | 10 | <i>egyéni/páros</i> | 27 óra (7GY – 20 E) |
| | Sebészet és ápolástana | Sebészeti ápolási beavatkozások | 10 | <i>egyéni/páros</i> | 27 óra (7GY – 20 E) |
| | Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | Ápolási beavatkozások | 6 | <i>egyéni/páros</i> | 34 óra |



| | | | | | (6GY – 28 E) |
|--------------------|-------------------------------------|-----|--------------|---------|--------------|
| Klinikai gyakorlat | Belgyógyászat gyakorlat | 30 | egyéni/páros | 90 óra | |
| | Sebészet gyakorlat | 30 | egyéni/páros | | |
| | Kisklinikumi gyakorlat | 15 | egyéni/páros | | |
| | Egyéb klinikai gyakorlat | 15 | egyéni/páros | | |
| Gyógymasszázs | Masszázs alapozás szakmai ismeretek | 18 | egyéni/páros | 386 óra | |
| | Masszázs | 116 | egyéni/páros | | |
| | Hydro -és balneoterápia | 70 | egyéni/páros | | |
| | Gyógymasszázs | 120 | egyéni/páros | | |
| | Masszázs klinikumi ismeretek | 62 | egyéni/páros | | |

| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | Tantárgy | Tantárgy témakörének megnevezése | óra | Tantárgyi óraszám |
|--|-------------------------|----------------------------------|-----|-------------------|
| | Munkavállalói ismeretek | Álláskeresés | | 2 |
| Munkajogi alapismeretek | | | 3 | |
| Munkaviszony létesítése | | | 2 | |
| Munkanélküliség | | | 2 | |



| | | | |
|--|---|----|----|
| Munkavállalói idegen nyelv | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 6 | 32 |
| | Önéletrajz és motivációs levél | 10 | |
| | „Small talk” – általános társalgás | 6 | |
| | Állásinterjú | 10 | |
| Egészségügyi etikai és betegjogi ismeretek | Etika és megbízhatóság | 2 | 9 |
| | Betegjogok | 4 | |
| | Az egészségügyi dolgozó alapvető jogai és kötelezettségei | 2 | |
| | Az egészségügyi törvény alapvető szabályozási területei | 3 | |
| A kommunikáció alapjai | Kommunikáció | 3 | 9 |
| | Szociokulturális faktorok | 3 | |
| | Egészségügyi kommunikáció | 3 | |
| Az emberi test felépítése | A mozgásrendszer alapjai | 2 | 9 |
| | A keringés és a légzés alapjai | 2 | |
| | Az emésztés, kiválasztás, szaporodás alapjai | 2 | |



| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|----|
| | | Az idegrendszer, endokrin rendszer és az érzékszervek alapjai | 3 | |
| | Elsősegélynyújtási alapismeretek | Az elsősegélynyújtás története | 1 | 9 |
| | | Veszélyhelyzetek, ellátási stratégiák | 1 | |
| | | ABCDE szemléletű állapotfelmérés és ellátás | 1 | |
| | | Újraélesztés | 2 | |
| | | Sérültek állapotfelmérése, ellátása | 1 | |
| | | Rosszullétek, mérgezések | 1 | |
| | | Tömeges balesetek, katasztrófák | 1 | |
| | | Egészségügyi intézményben kialakult kritikus állapotok ellátása | 1 | |
| | Munka-balesetvédelem, betegbiztonság | A munkavédelem alapjai | 2 | 18 |
| | | A munkahelyek kialakítása | 2 | |
| | | A munkaeszközök biztonsága | 2 | |
| | | Balesetvédelem | 2 | |
| | | Betegbiztonság | 3 | |
| | | Fertőtlenítés | 2 | |



| | | | | |
|--|------------------------------------|--|---|---------------|
| | | Sterilizálás | 2 | |
| | | Infekciókontroll | 3 | |
| | Irányított gyógyszerelés | A gyógyszerelés alapjai | 4 | 6 |
| | | Gyógyászati segédeszközök | 2 | (6 E + 12 GY) |
| | Szakmai kémiai és biokémiai alapok | Kémiai alapfogalmak, az atomok elektronszerkezete és a periódusos rendszer | 2 | 27 |
| | | A molekulák szerkezete, kémiai kötések és kémiai reakciók | 2 | |
| | | Halmazállapotok, oldatok és kolloidok | 3 | |
| | | A víz és vizes oldatok, kémiai egyensúlyok | 3 | |
| | | Alkálifémek, alkáliföldfémek, szerepük a biológiai rendszerben | 3 | |
| | | Átmeneti fémek, fémkomplexek, földfémek | 3 | |
| | | Nemfémes elemek | 4 | |
| | | Halogén elemek biológiai jelentősége | 2 | |
| | | Kémiai termodinamika és reakciókinetika | 3 | |
| | | Az elektrokémia alapjai | 2 | |



| | | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---|----|
| | Szakmai fizikai és biofizikai alapok | Sugárfizika alapjai | 6 | 18 |
| | | Röntgen képalkotó berendezések | 5 | |
| | | Ultrahang fizikai alapjai | 4 | |
| | | Fénytan alapjai | 3 | |
| | Egészségügyi informatika | Egészségügyi informatikai alapok | 3 | 9 |
| | | Adatvédelem | 3 | |
| | | Informatika az egészségügyben | 3 | |
| | Egészségügyi terminológia | Az orvosi latin nyelv alapjai | 1 | 9 |
| | | Az emberi test részei, síkok, irányok | 1 | |
| | | Szervek, szervrendszerek | 4 | |
| | | Kórtani, és klinikumi elnevezések | 2 | |
| | | Gyógyítással kapcsolatos kifejezések | 1 | |
| | Egészségügyi jog és etika alapjai | Alapfogalmak | 1 | 9 |
| Az egészségügy etikai alapelvei | | 1 | | |
| Szakmai etikai alapkövetelmények | | 2 | | |
| Egészségügyi etikett | | 1 | | |



| | | | | |
|--|---------------------------------|---|----|------------|
| | | Az egészségügyről szóló törvény | 1 | |
| | | A betegek jogai és kötelezettségei | 2 | |
| | | Az egészségügyi dolgozók jogai és kötelezettségei | 1 | |
| | Sejtbiológia | A sejt felépítése (prokarióta, eukarióta) | 1 | 9 |
| | | A növényi és az állati sejt összehasonlítása | 1 | (69 E+9GY) |
| | | A sejtmembrán szerkezete, transzportfolyamatok | 2 | |
| | | A sejtalkotók és szerepük a sejt életében | 2 | |
| | | A riboszómák szerkezete és működése | 1 | |
| | | A sejtciklus és a sejtosztódás | 1 | |
| | | A sejtpusztulás | 1 | |
| | Az emberi test működése | Általános ismeretek | 3 | 27 |
| | | Szervrendszerenkénti felépítési és működési ismeretek | 24 | |
| | Alapvető higiénés rendszabályok | Infekció | 3 | 9 |
| | | Egyéni védőeszközök használata | 2 | |



| | | | | |
|--|--|--|---|-------------------|
| | | Fertőtlenítés, sterilizálás alapjai, steril anyagok kezelése | 3 | |
| | | Hulladékkezelés | 1 | |
| | Általános ápolástan és gondozástan | Diagnosztikai alapismeretek | 5 | 45 (33 E+12GY) |
| | | A gondozás fogalma | 2 | |
| | | A betegellátó osztály és működése | 2 | |
| | | Haldoklás, halál, gyász | 5 | |
| | Gyógyszertani alapismeretek | Gyógyszertani alapfogalmak | 3 | 10 (10E+8GY) |
| | | Gyógyszerinterakciók és ellátásuk | 3 | |
| | | A gyógyszerelés szabályai | 3 | |
| | | Gyógyszerelő rendszerek | 1 | |
| | Kommunikáció | Kommunikációs zavarok | 1 | 9 |
| | | Egészségügyi szakmai kommunikáció | 3 | |
| | | Speciális kommunikáció | 3 | |
| | | Konfliktuskezelés | 2 | |
| | Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | A rehabilitáció alapfogalmai | 1 | 20 (20 E+7GY) |
| | | Komplex, átfogó akadálymentesítés | 2 | |



| | | | | |
|-------------------------------|------------------------------------|--|---|---|
| | | A komplex rehabilitáció rendszere | 2 | |
| | | A rehabilitációt támogató eszközök | 6 | |
| | | Akadályozottságok az orvosi rehabilitációban | 3 | |
| | | Fizioterápiáról általában | 2 | |
| | | Fizioterápiás alapok | 4 | |
| | Szociológia alapjai | A szociológia alapjai | 3 | 9 |
| | | Egészségpszichológia | 3 | |
| | | Családszociológia | 3 | |
| | Pszichológia alapjai | Általános lélektan | 2 | 9 |
| | | Személyiséglélektan | 1 | |
| | | Fejlődéslélektan | 2 | |
| | | Szociálpszichológia | 1 | |
| | | Beteg ember lélektana | 3 | |
| | Népegészségtan, egészségfejlesztés | Az egészség, egészségkultúráltság | 1 | 9 |
| | | Az egészségi állapot mérési módszerei | 1 | |
| Prevenció és egészségmegőrzés | | 1 | | |



| | | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---|------------------|
| | | Népegészségügyi programok | 1 | |
| | | Életmód - egészségmegtartás | 1 | |
| | | Szexuálhigiéné | 1 | |
| | | Mentálhigiéné | 1 | |
| | | Egészségkárosító tényezők | 1 | |
| | | Egészségfejlesztés | 1 | |
| | Pedagógiai-betegoktatási ismeretek | Általános pedagógiai ismeretek | 3 | 9 |
| | | Andragógia | 3 | |
| | | Betegoktatás | 2 | |
| | | Egészségügyi szakdolgozók oktatása | 1 | |
| | Belgyógyászat és ápolástana | Szív -és érrendszeri megbetegedések | 2 | 27 (17E+10GY) |
| | | Vérképzőszervrendszeri megbetegedések | 2 | |
| | | Légzőrendszeri megbetegedések | 2 | |
| | | Emésztőrendszeri megbetegedések | 2 | |
| | | Kiválasztórendszeri megbetegedések | 2 | |
| Endokrinrendszeri megbetegedések | | 2 | | |



| | | | | |
|----------------------|---------------------------------------|---|----|----|
| | | Daganatos megbetegedések | 2 | 43 |
| | | Fertőzőbetegségek | 3 | |
| | Sebészet és ápolástana | Általános sebészeti alapismeretek | 6 | |
| | | Részletes sebészet | 20 | |
| | | Traumatológiai, ortopédiai betegek ápolás | 17 | |
| | Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | Fül-orr-gégészeti betegek ápolása | 10 | 34 |
| | | Szemészeti betegek ápolása | 10 | |
| | | Bőrgyógyászati betegek ápolása | 4 | |
| | | Urológiai betegek ápolása | 10 | |
| | Szülészet-nőgyógyászat klinikuma | Nőgyógyászati vizsgáló eljárások | 2 | 16 |
| | | Várandós gondozás | 2 | |
| | | Szövődményes, patológiás terhesség | 3 | |
| | | Háborítatlan szülés folyamata | 2 | |
| | | Szoptatástámogatás, gyermekbarát újszülöttellátás, gyermekágy | 3 | |
| | Nőgyógyászati betegségek | 5 | | |
| Neurológia klinikuma | Általános és speciális vizsgálatok | 1 | 17 | |



| | | | | |
|------------------------|---------------------|---|-------------------------|----|
| | | Tudatállapotváltozások | 16 | |
| Pszichiátria klinikuma | | A pszichiátria története, előítéletek | 2 | 16 |
| | | Szorongásos zavarok | 2 | |
| | | Hangulatzavarok | 2 | |
| | | Pszichoaktív szerek használatával kapcsolatos és addiktív zavarok | 2 | |
| | | Szkizofrénia spektrum és egyéb pszichotikus zavarok, agresszió és konfliktuskezelés | 2 | |
| | | Személyiségzavarok | 2 | |
| | | Táplálkozás magatartási zavarok | 2 | |
| | | Organikus pszichoszindrómák | 2 | |
| | Geriátria klinikuma | | Bevezetés a geriátriába | |
| | | Az időskor jellegzetességei | 2 | |
| | | Az öregedés biológiai folyamatát befolyásoló tényezők | 3 | |
| | | Veszélyeztető tényezők idős korban | 2 | |



| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | Szervek, szervrendszerek és a homeosztázis változásai idős korban, leggyakrabban előforduló betegségek | 2 | |
| | | Egészséggondozás idős korban | 2 | |
| | | Idős betegek speciális ápolása | 5 | |

5. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

6. Értékelés

| | | | |
|--|--|---|--|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal | | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Szóbeli-, írásbeli beszámoló, szóbeli felelet, írásbeli dolgozat, házidolgozat, röpdolgozat, órai munka, teszt feladat, gyakorlati feladat | | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagegységek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. | |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve | |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | | |

7. Beszámítás feltételei



VESZPRÉMI
SZAKKÉPZÉSI
CENTRUM

8200 Veszprém, E ötvös Károly u. 1.
Telefon: +36 70 1996002
Mail: titkarsag@veszpremszc.hu
Web: www.veszpremszc.hu



Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.



MENTŐÁPOLÓ

5 0913 03 11

Képzési program

(Tantárgy alapú oktatás)

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|--|
| Az ágazat megnevezése: | <i>03. EGÉSZSÉGÜGY</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>MENTŐÁPOLÓ</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>5 0913 03 11</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Egészségügy ágazati alapoktatás</i> |
| A képzés célja: | <i>mentőápoló szakmai vizsgára felkészítés</i> |
| A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség): | <i>Érettségivel rendelkező felnőttek</i> |

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:

| | |
|--|---|
| Iskolai előképzettség: | <i>érettségi vizsga</i> |
| Alkalmassági követelmények (egészségügyi/pályaalkalmassági): | <i>Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat</i> |
| | <i>Pályaalkalmassági vizsgálat</i> |

3. Tervezett képzési idő: 2 év



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. Ágazati alapoktatás megszervezése

1.1. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---|---|--|--|
| Az egyén életkorának és élethelyzetének megfelelő gondozást végez. | Ismeri az egészséges ember pszichés és szomatikus fejlődésének jellemzőit, az adott életkorban és élethelyzetben megjelenő gondozási feladatokat. | Empátiával viszonyul a gondozást igénylő emberekhez, segítőkész. | A gondozási feladatokat az ápoló irányítása és ellenőrzése mellett, szakszerűen látja el. |
| Segít az ápolónak az egészség fejlesztését célzó rendezvények, szűrőprogramok lebonyolításában. | Ismeri az egészségkultúra elemeit, az egészséges életmód, életvitel jellemzőit. Tisztában van a környezetszennyezés és az egyéb egészségkárosító tényezők formáival, a megelőzés lehetőségeivel. Ismeri a prevenció szintjeit, a mentálhigiéne és az egészségfejlesztés alapvető lehetőségeit | Munkahelyén és magánéletében is egészségtudatos magatartásról törekszik. | Az egészségfejlesztésre irányuló tevékenységeket az ápoló irányítása és ellenőrzése mellett végzi. |
| Eligazodik az egészségügyi ellátórendszerben. | Ismeri az egészségügyi ellátórendszer struktúráját, működését. Ismeri a TEAM munka alapjait, az együttműködés és | Igénye van a folyamatos szakmai fejlődésre. Törekszik a munkatársakkal való együttműködésre. | Felelős a tudásának folyamatos fejlesztéséért. A munkatársakkal konstruktív együttműködésre és a problémák hatékony megoldására törekszik. |



| | | | |
|--|---|--|--|
| | problémamegoldás lehetőségeit. | | |
| Az ápolási munka során előforduló ápolásetikai és betegjogi problémákat jelez. | Tudja az egészségügyi szakdolgozó tevékenységével kapcsolatos etikai normákat, magatartási elvárásokat. Ismeri az egészségügyi törvénynek az ápolói munkával összefüggő főbb előírásait, különösképp a betegek jogaira. Ismeri a betegjogok érvényesítésének lehetőségeit. Érti a beteglátoztatással kapcsolatos általános elvárásokat. | Magára nézve kötelezőnek érzi az etikai és jogi normák betartását. Fontosnak tartja a hivatásához méltó megjelenést, magatartást. | Betartja a munkájával kapcsolatos etikai és jogi követelményeket. |
| Megfigyeléseit lázlapon, betegmegfigyelő lapon dokumentálja. | Ismeri az egészségügyi dokumentáció típusait, formáit (papír alapú, elektronikus), az adatvédelemmel kapcsolatos szabályokat. Ismeri a lázlap, betegmegfigyelő lap vezetésének szabályait. | Tiszteletben tartja az adatvédelmi szabályokat. | Illetéktelen személynek nem szolgáltat ki betegekkal kapcsolatos információt, adatot és dokumentumot. Egyszerű vizsgálo eljárások eredményeit az ápoló ellenőrzése mellett dokumentálja. |
| Fertőtlenítést végez. Előkészíti az eszközöket sterilizálásra, a steril anyagokat a szabályoknak megfelelően kezeli, tárolja. Alkalmazza az alapvető higiénés rendszabályokat. | Ismeri az aszeptikus, antiszeptikus fogalmát, a fertőtlenítőszer típusait és a fertőtlenítő eljárásokat. Tisztában van a nosocomialis fertőzések létrejöttével, a megelőzését szolgáló rendszabályokkal. Ismeri a sterilizálás fogalmát, formáit, az | Magára nézve kötelezőnek érzi a higiénés szabályok betartását és betartatását. Elfogadja az aszeptikus jelentőségét, megsértésének lehetséges következményeit. | Betartja a kórházhigiénés rendszabályokat, megelőzi a nosocomialis fertőzések kialakulását. Betartja a sterilanyagok kezelésének, tárolásának szabályait. |



| | | | |
|--|--|---|--|
| | eszközöksterilizálás történelméről. Tudja a steril anyagok kezelésének, tárolásának szabályait. | | |
| Fertőzőbeteg elkülönítésében segít az ápolónak, a fertőző beteg alapápolását végzi. | Ismeri a fertőzőbetegek elkülönítésére és ápolására vonatkozó előírásokat, higiénés és munkavédelmi szabályokat. | Magára nézve kötelezőnek érzi azoknak a rendszabályoknak a betartását, amelyek a fertőzések átvitelének megelőzését szolgálják. | Az ápoló irányítása mellett végzi a fertőző betegellátását, betartja a higiénés munkavédelmi szabályokat. |
| Előkészíti a vizithez a kórtermet és a szükséges eszközöket. | Ismeri a vizit és a konzílium fogalmát. Tudja a vizit előkészítésével és megvalósításával kapcsolatos ápolói feladatokat. | Tisztában van a vizit és a konzílium céljával, szerepével, emiatt felelősen viszonyul az előkészítéséhez. | A TEAM tagjaként részt vesz a viziteken, az ápoló utasítása és ellenőrzése mellett felkészíti a betegeket, előkészíti a kórtermet és a szükséges eszközöket. |
| A beteget vizsgálatra kíséri, szállítja. | Ismeri az intézményen belül használt betegszállító eszközök alkalmazását. | A beteghez toleránsan, empátikusan viszonyul. | A beteg kísérését, szállítását az ápoló irányítása mellett végzi, közben fokozottan ügyel a beteg biztonságára és a betegdokumentációra, adatvédelemre. |
| A betegek gyógyulása érdekében a kórteremben és a vizsgálóban, kezelőben rendet tesz, fertőtleníti a berendezéseket, eszközöket, a tiszta és használt textíliákat a szabályoknak megfelelően kezeli és helyezi el. | Ismeri a kórterem és a vizsgáló felszerelését, az alkalmazott eszközök, berendezések fertőtlenítését. Ismeri a szennyes és tiszta textília kezelésének szabályait. | Belátja a nosocomialis fertőzések megelőzésének fontosságát. Nyugodt, biztonságos és higiénikus körülményeket biztosít a beteg számára. | A kórterem, vizsgálóhelyiség rendjét következetesen, önállóan biztosítja. |
| Elvégzi a beteg általános megtekintését (testalkat, testtájékok, járás), a bőr és bőrfüggelékek, a fájdalom és a | Alapvető ismeretekkel rendelkezik az emberi szervezet felépítéséről, működéséről. | Belátja a megfigyelés során nyert információk jelentőségét a beteg ellátásában. | A kóros elváltozásokat, állapotváltozásokat jelzi az orvos vagy ápoló felé. |



| | | | |
|---|---|---|--|
| tudatállapot tekintetében. | Ismeri a testalkat, testtájékok, járás, a bőr és bőrfüggelékek megfigyelésének szempontjait, ezekkel kapcsolatos fontosabb szakkifejezéseket. Felismeri a normálistól eltérő állapotokat. Ismeri a fájdalomra utaló jeleket, tüneteket, a jellegzetes fájdalmakat és az ahhoz kapcsolódó fontosabb szakkifejezéseket. Ismeri a tudat, a magatartás kóros elváltozásait és a kapcsolódó szakkifejezéseket. | | |
| Egyszerű eszközös vizsgálatokat (testtömeg, testmagasság, testkörfogat), kardinális tünetek megfigyelését végzi, és dokumentálja. | Ismeri a testtömeg, testmagasság, testkörfogat mérésének eszközeit, kivitelezését, dokumentálását. Ismeri a kardinális tünetek fogalmát, élettani alapjait, jellemzőit, főbb eltéréseit és megfigyelésének szempontjait. Tudja a kardinális tünetek non-invazív mérésének szabályait, ismeri a használható eszközöket. Ismeri és használja a kapcsolódó legfontosabb szakkifejezéseket. | Mérési feladatainak elvégzésében pontosságra törekszik. Felismeri a megfigyelés során nyert információk jelentőségét. | Egyszerű vizsgáló eljárásokat szakszerűen, a higiénés szabályok betartásával, az ápoló utasítása alapján, az ápoló ellenőrzése mellett végzi és dokumentálja. A kardinális tünetek megfigyelése során észlelt kóros eltéréseket azonnal jelzi az ápoló, vagy az orvos felé. A rábízott feladatokat szakszerűen, az utasításoknak megfelelően végzi el. |
| Felfogja a beteg testváladékait, felismeri | Ismeri a testváladékok | Belátja a megfigyelés során nyert információk | Megfigyeléseit dokumentálja, a |



| | | | |
|--|---|--|---|
| a váladékok normálistól való eltéréseit. | életteni jellemzőit, normálistól való eltéréseit és megfigyelésének szempontjait. Ismeri a kapcsolódó alapvető szakkifejezéseket. Tisztában van a váladékfelfogó eszközök típusaival, használatukkal, a tisztításuk és fertőtlenítésük szabályaival. | jelentőségét a beteg ellátásában. | testváladékok kóros eltéréseit jelzi az ápoló felé. Önállóan, szakmai, higiénés és munkavédelmi szabályok betartásával kezeli a beteg testváladékait. |
| Méri és dokumentálja a beteg által bevitt és ürített folyadékmennyiséget. | Tisztában van a folyadékháztartással kapcsolatos legalapvetőbb ismeretekkel. Ismeri a vízfelvétel és vízleadás formáit, életteni mennyiségét. Ismeri a bevitt és ürített folyadék dokumentálásának szabályait. | A bevitt-ürített folyadék mérése és dokumentálása során gondosan jár el, pontosságra törekszik. | A bevitt-ürített folyadék vezetését szakszerűen, az ápoló ellenőrzése mellett végzi el és dokumentálja. |
| A beteg állapotának megfelelően segítséget nyújt a páciens számára az alapvető szükségletek (táplálkozás, higiénés szükséglet, alvás, pihenés, mozgás, ürítés, biztonság, normál légzés, testhőmérséklet) kielégítéséhez, biztosítja a betegkomfortját. Segítséget nyújt a különböző akadályozottsággal élő emberek számára a speciális szükségleteik kielégítésében | Ismeri az egészséges és beteg ember szükségleteit, valamint a szükségletek kielégítésének, illetve a beteg segítségének lehetőségeit. Ismeri az inkontinens beteg ápolását. Ismeri az akadályozottság formáit, az akadályok típusait és az akadálymentesítés lehetőségeit, eszközeit. | Megfelelő toleranciával émpátiával rendelkezik abetegek irányában, tiszteletben tartja a szeméremérzetüket. Elkötelezett abetegek ápolásával kapcsolatban. | A szükségletek kielégítésének segítségét az ápoló utasítása alapján, az ápoló ellenőrzése mellett végzi. Betartja a munka-, egészségvédelmi, higiénésszabályokat, valamint a betegbiztonság szempontjait a beteg ápolása, gondozása során. Az akadályozott beteg számára a tőle elvárható támogatást nyújtja, ezt meghaladó esetekben segítséget kér az ápolótól. |



| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Sztómákmindennapi gondozási feladatait végzi sztómával élő betegnél, a beteg önellátó képességének csökkenése esetén.</p> | <p>Tisztában van a különféle sztómák mindennapos gondozási feladataival.</p> | <p>Szem előtt tartja a beteg állapotát, tiszteletben tartja a szeméremérzetüket, empatikusan segédkezik a beavatkozás során.</p> | <p>A sztóma gondozásában az ápoló utasításának megfelelően segédkezik.</p> |
| <p>A nyomási fekély kialakulását megelőző eszközöket és ápolási technikákat alkalmazza atartósnan fekvő beteg ápolása során.</p> | <p>Ismeri a nyomási fekély fogalmát, rizikótényezőit, stádiumait, megelőzésének lehetőségeit, valamint a megelőzésben használt eszközöket.</p> | <p>Elkötelezett azápolási feladatokszakmai szabályoknak megfelelő ellátása tekintetében. Felismeri a nyomási fekély megelőzésének fontosságát.</p> | <p>A prevencióstevékenységet az ápoló utasítása alapján és ellenőrzése mellett végzi. A nyomási fekély megjelenését jelzi az orvos vagy ápoló felé.</p> |
| <p>Gyógyászati segédeszközöket (mozgást, kommunikációt és tájékozódást, személyi gondoskodást segítő eszközök, műfogsor), kényelmieszközöket alkalmaz a betegnél, vagy segíti a beteget annak használatában.</p> | <p>Ismeri a test közeli és test távoli gyógyászati segédeszközök csoportjait. Ismeri a mozgást, kommunikációt és tájékozódást segítő eszközöket, a személyi gondoskodás eszközeit. Ismeri a kényelmi eszközök fajtáit, jellemzőit, használatuk szempontjait.</p> | <p>A beteget aszükséges mértékben támogatja, segíti az eszközök használatában. Tájékozódik a beteg komfortérzetéről.</p> | <p>Betartja az orvos/ápoló utasításait, az előírt gyógyászati segédeszközöket szabályszerűen alkalmazza. A kényelmieszközöket az ápoló ellenőrzése mellett, szabályszerűen alkalmazza.</p> |
| <p>Munkája során kultúrálta kommunikációt folytat a betegekkel, családtagjaikkal, munkatársakkal. Hatékonyan kommunikál látás-, hallás-, beszéd- és értelmi fogyatékos emberrel.</p> | <p>Ismeri a kommunikáció jellemzőit, a hiteles kommunikáció feltételeit, a kommunikációs zavarokat. Tisztában van abeteggel, családtagokkal, munkatársakkal történő kommunikáció szempontjaival. Ismeri a kommunikáció módját látás-, hallás-, beszéd- és értelmi fogyatékos emberrel</p> | <p>Fontosnak tartja a betegek, családtagok, kollégák meghallgatását.</p> | <p>Tájékoztatóst ad a betegnek és a hozzátartozóknak a beteg állapotával, gyógykezelésével kapcsolatban az ápoló és/vagy orvos utasításának megfelelően.</p> |



| | | | |
|--|---|--|--|
| Alapszintű elsősegélyt nyújt. | Tisztában van az elsősegélynyújtási kötelezettséggel. Tudja az elsősegélynyújtó teendőit eszméletlenség, BLS, + AED esetén. Ismeri a különböző sérülések, belgyógyászati balesetek, termikus traumák, mérgezések, roszullétek első ellátását. | Elkötelezett az irányban, hogy elsősegélynyújtást igénylő esetekben megfelelő segítséget nyújtson. | Önállóan felméri a helyszín biztonságát, tájékozódó betegvizsgálatot végez, mentőt/orvost hív, a segítség érkezéséig megkezdi az elsősegélynyújtást. |
| A betegek ápolása, gondozása során biztonságos környezetet és munkakörülményeket alakít ki. | Ismeri munkakörével kapcsolatos munka-, tűz- és egészségvédelmi szabályokat. Tisztában van a biztonságos munkavégzés feltételeivel. | Elfogadja és kötelezőnek érzi a munka-, tűz- és egészségvédelmi szabályok betartását. | Felelős a munka-, tűz-, és egészségvédelmi szabályok maradéktalan betartásáért. |
| Előírásoknak megfelelően használja az egyéni védőeszközöket. | Tisztában van az egyéni védőeszközök fogalmával, fajtáival, használatuk szabályaival. | Belátja az egyéni védőeszközök használatának jelentőségét a betegápolás során. | Munkáját a munkavédelmi szabályok betartásával végzi. |
| A munkája során keletkezett kommunális és veszélyes hulladékot az előírásoknak megfelelően kezeli, tárolja | Ismeri az egészségügyi intézményekben keletkezett hulladékok fajtáit, kezelésük szabályait. | A hulladékok kezelése során fontosnak tartja a munkavédelmi és környezetvédelmi szempontok betartását a saját, a munkatársak és a betegek érdekében. | Önállóan kezeli a munkája során keletkező, különböző típusú hulladékokat. |
| A vizsgálati mintát a laboratóriumba eljuttatja. | Tisztában van a vizsgálati anyagok tárolásának és szállításának higiénés és munkavédelmi szabályaival. | Belátja a vizsgálati minta kezelésével kapcsolatos előírások jelentőségét. | A vizsgálati mintát az ápoló utasításának megfelelően szállítja. Betartja a vizsgálati minta megfelelő tárolásának és |



| | | | |
|--|---|--|---|
| | | | szállításának szabályait. |
| Enterális gyógyszereket, előre csomagolt formában adagolt készítményeket elrendelés alapján bead. | Ismeri a gyógyszerelés szabályait, a gyógyszereltárolás és kezelés szabályait, illetve a gyógyszerformákat. | Munkájára igényes és precízen hajtja végre a gyógyszerelő tevékenységet. | Előírásnak megfelelően felettesi utasításra, a kliens rendszeresen szedett kliens/hozzá tartozó által beadható enterális gyógyszereit, illetve akut esetben elrendelt enterális gyógyszereket bead. |
| Segédkezik a betegnek a vizsgálatok előtt és után, szükség esetén kíséri a klienst; megfelelően alkalmazza a betegszállításhoz szükséges eszközöket. | Ismeri a betegszállítás módjait, ismeri az akadályozott ember szükségleteit, segítői módjait. | Empatikusan, etikusan és megfelelő biztonsági óvintézkedés mellett kíséri/szállítja a beteget. | Felettes utasításra önállóan cselekszik. |
| Képes sc, im [deltaizomba] injekciózásra [előre töltött adagbanelérhető készítmény esetében] és az esetleges szövődmények felismerésére. | Ismeri az injekciózás eszközrendszerét és szabályait, ismeri a gyógyszerelés szabályait, és az emberi test felépítését, injekciózásimódokat, protokollokat. | A legnagyobb szakmai körültekintés mellett végzi a beavatkozást. | Előírás alapján utasításra a hozzátartozó/beteg által is beadható készítmények beadását önállóan végzi el. |
| Képes vércukor mérésre, vizeletvizsgálat kivitelezésére gyorsteszttel; Egyszerű, betegágy mellett végezhető labordiagnosztikai módszereket alkalmaz. | Ismeri az ágy melletti vércukormérés, vizeletvizsgálat módját, eszközeit, dokumentálását. | A legnagyobb szakmai körültekintés mellett végzi a beavatkozást. | Elrendelés alapján utasításra önállóan elvégzi a beavatkozást. |
| Decubitus jeleit felismeri. | Ismeri a decubitus kialakulásának etiológiáját. | Szakmai ismereteit fejleszti, körültekintően végzi a munkáját. | Önálló megfigyelést végez. |

1.2. Az ágazati alapoktatás tervezett időtartama

| | | |
|-----------------------|-----|-------|
| Gyakorlati helyszínen | 100 | 62,5% |
|-----------------------|-----|-------|



| | | |
|---|-----|-------------|
| lebonyolított foglalkozások (óra): | | |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 60 | 37,5% |
| A foglalkozások összes óraszám: | 160 | 100% |



1.3. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozás ok (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|--|---|--|-------------------|--------------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Munkavállalói ismeretek | 0 | 9 | 9 | - | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 32 | 32 | nyelvtanár | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Egészségügy ágazati alapoktatás/ Egészségügyi etikai és betegjogi alap ismeretek | 0 | 9 | 9 | Betegjogi képviselő / Ápoló BSc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előkép- zettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | tanterem | tábla, WI-FI | - |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Kommunikác ió alapjai | 0 | 9 | 9 | Pedagógia tanár / Pszichológus (kommunikáció, konfliktuskezelés) / Egészségügyi szak- tanár/tanár (egészségügyi | tanterem | tábla | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|------------------------------------|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | előképzettséggel) / Ápoló Msc / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Az emberi test felépítése | 0 | 9 | 9 | Biológus / Biológia szakos tanár / Általános orvos / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Bsc ápolói végzettség / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | tanterem | tábla, interaktív tábla, projektor | Digitális segédanyagok, szemléltető eszközök |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Elsősegélynyújtási alapismeretek | 0 | *9 | 9 | Mentőtiszt Bsc / kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló (sürgősségi/intenzív/aneszteziológiai specializációval) / Általános orvos / Mentőorvos / Oxyológia és sürgősségi | Demonstrációs terem | interaktív tábla | Újraélesztést oktatóeszközök, elsősegélynyújtás eszközei |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonylított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|--|---|---|--|-------------------------|--------------|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | orvostan szakorvos | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás /Munka- balesetvédelem ,betegbiztonság | 0 | 18 | 18 | Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel) / Munkavédelmi- balesetvédelmi előadó. | Demonstrá ciós terem | tábla, WI-FI | Munkavédelemmel kapcsolatos szakmai tájékoztatók, jogszabályok |
| Egészségügy ágazati alapoktatás/ Alapápolás- gondozás | 0 | 36 | 36 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, vala- mint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrá ciós terem | tábla, WI-FI | Ápolási beavatkozások eszközei |
| Egészségügy ágazati alapoktatás / Irányított gyógyszerelés | *9 | 9 | 18 | Általános orvos, Gyógyszerész, Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló, Egészségügyi szakta- nár/tanár (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, | Demonstrá ciós terem | tábla, WI-FI | Elektronikus doku- mentáció, injekciózás eszközei, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, Vénázó és injekciós kar, PEN; gyógyászati segédeszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|---|-------------------------|--|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | | |
| Egészségügy ágazati alapoktatás/ Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | *32 | 0 | 32 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, vala- mint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | Demonstrá ciós terem | tábla, WI-FI, projektor , intramusculáris injekciózást gyakorló modell, vénázó és injekciós kar, infúziós terápia eszközei, oxigénterápia eszköz sztómagondoz ási modell, ápolási baba, betegmozgatás eszközei, decubitus gondozási modell, | Egészségügyi védőfelszerelések , Kényelmi eszközök és alkalmazásuk, nyomási fekély prevenciós eszközök injekciózás eszközei, PEN; gyógyászati segédeszközök, ei, sebimitációs modellek |
| Egészségügy ágazati alapoktatás / Vitalis | *20 | 0 | 20 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató | Demonstrá ciós terem | tábla, WI-FI, projektor intramusculáris injekciózást | injekciózás eszközei, |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-------------------|---|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| paraméterek és injekciózás rendelőintézet i gyakorlat | | | | (ápolói alapképzettséget követően) legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | | gyakorló modell, vénázó és injekciós kar, infúziós terápia eszközei, vérnyomásmérők, pulsoximéter | |
| A tanulási területek összes óraszámja: | 61 | 99 | 160 | | | | |

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

| | |
|-------------------------------|--|
| Ágazati alapvizsgát követően | Sikeresen teljesített ágazati alapvizsga |
| Előzetes tudás beszámításával | Bizonyítvánnyal igazolt szakismeretek |



2.3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

| | | |
|---|------|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 714 | 63,41% |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 412 | 36,59% |
| A foglalkozások összes óraszám: | 1126 | 100% |

2.4. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|-------------------|----------|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Alaptudományok/Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27 | 0 | 27 | Általános orvos / Biokémikus / Kémikus / Kémia szakos tanár / Orvosdiagnosztikai laboratóriumi analitikus Bsc | Tanterem | | Laboratóriumi eszközök |
| Alaptudományok/ Szakmai fizikai és biofizikai alapok | 18 | 0 | 18 | Fizikus / Biofizikus / Fizika szakos tanár / Orvosi diagnosztikai analitikus Bsc | Tanterem | | - |
| Alaptudományok/ Egészségügyi informatika | 9 | 0 | 9 | Informatikus / Informatika tanár | Informatika terem | WI-FI | |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|--|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Alaptudományok/ Egészségügyi terminológia | 9 | 0 | 9 | Általános orvos / Ápoló Bsc / Mentőtiszt Bsc / Latin szakos tanár | Tanterem | | Digitális tananyag |
| Alaptudományok/ Egészségügyi jog és etika alapjai | 9 | 0 | 9 | Betegjogi képviselő / Ápoló BSc / Ápoló MSc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészség-ügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): leg- alább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Informatika terem | WI-FI | - |
| Alaptudományok/Sejtbológia | 9 | 9 | 18 | Biológus / Általános orvos / Biológia szakos tanár | Demonstrációs terem | WI-FI, laptop, prezentáció készítő programok | Laboratóriumi eszközök |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Emberi test és | 0 | 27 | 27 | Biológus / Biológia szakos tanár / Általános orvos / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Bsc ápolói végzettség | Tanterem | | Szemléltető eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| működése | | | | | | | |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Alapvető higiénés rendszabályok | 0 | 9 | 9 | Kórházhigiénikus / Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / egészségügyi szakoktató (ápolói alapvégzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Szakmai oldalak felkeresése, oktató- videók alkalmazása |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/Általános ápolástan és gondozástan | *12 | 33 | 45 | Bsc ápoló / Egészségügyi szaktanár/tanár (Bsc ápolói előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (ápolói alapképzettséget követően): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | vérvételi eszközök, injekciós eszközök, intramusculáris injekciózást gyakorló modell, Vénázó és injekciós kar, |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Gyógyszertani alapismeretek | *8 | 10 | 18 | Általános orvos / Gyógyszerész / Kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Oxigénterápiás eszközök, infúziós terápia eszközei, infúziós szerelvények, |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|---|----------------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Kommunikáció | 0 | 9 | 9 | Pedagógia tanár / Pszichológus (kommunikáció, konfliktuskezelés) / Egészségügyi szak- tanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Ápoló Msc / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ Általános laboratóriumi alapismeretek | *12 | 6 | 18 | Orvosdiagnosztikai laboratóriumi analitikus / egészségügyi szakoktató szakirányú végzettséggel / szövetteni szakasszisztens minimálisan 5 év gyakorlattal / klinikai kémiai laboratóriumi szakasszisztens minimálisan 5 év gyakorlattal | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, projektor | Laboratóriumi eszközök |
| Egészségügyi alapozó ismeretek/ | 7 | 20 | 27 | Bsc ápoló / Gyógytornász Bsc / Gyógypedagógus | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási | rehabilitációt támogató eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|-------------------|--|--------------------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | | | | | | lehetőség laptop, | |
| Társadalomtudományi ismeretek/Szociológia alapjai | 0 | 9 | 9 | Szociológus Bsc / Szociális Munkás Bsc / Egészségügyi szaktanár/tanár / Egészségügyi szakoktató | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Társadalomtudományi ismeretek/Pszichológia alapjai | 0 | 9 | 9 | Pszichológus / Mentálhigiénés szakember / Pedagógia tanár | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Társadalomtudományi ismeretek/Népegészségtan, egészségfejlesztés | 0 | 9 | 9 | Népegészségügyi ellenőr Bsc / Ápoló Bsc / Egészségügyi szaktanár/tanár (egészségügyi előképzettséggel) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | egészségügyi prevenciók dokumentumok |
| Társadalomtudományi ismeretek | 0 | 9 | 9 | Egészségügyi szaktanár/tanár | Tanterem | WI-FI v. | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|---|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| dományi ismeretek/ Pedagógiai – betegoktatási alapismeretek | | | | (egészségügyi előképzettséggel) / Ápoló MSc / kiterjesztett hatáskörű Msc ápoló / Pedagógia tanár (általános pedagógia, andragógia) / Egészségügyi szakoktató (egészségügyi előképzettséggel): legalább 3 év ápolói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | | internet csatlakozási lehetőség laptop, projektor | |
| Klinikumi alapismeretek /Belgyógyászat és ápolástana | *10 | 17 | 27 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év belgyógyászati területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Oxygénterápia eszközei Húgyhólyaöblítés eszközei, EKG készítés eszközei, Mintavétel eszközei |
| Klinikumi alapismeretek / Sebészet és ápolástana | *10 | 33 | 43 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Gyomor szonda vezetése eszközei, Sebvádék mintavétel eszközei, Decubitus ellátás eszközei |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | 3 év sebészeti területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | | projektor | |
| Klinikumi alapismeretek/ Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | *6 | 28 | 34 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év kisklinikumi területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Vizeletmintavétel/gyűjtés eszközei Fül-orr-gégészeti ápolás eszközei, szemészeti ápolás eszközei, Köpet, torok-szem-orr-fül váladék mintavétel eszközei |
| Klinikumi alapismeretek/ Szülészeti-nőgyógyászat klinikuma | 0 | 16 | 16 | Általános orvos, szülésznő Bsc (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha megfelel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év szülészeti-nőgyógyászati területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | szülészeti fantom |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-------------------|--|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Klinikumi alapismeretek/ Neurológia klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló, egészségügyi szakoktató/ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év neurológiai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, projektor | - |
| Klinikumi alapismeretek/ Pszichiátria klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább 3 év pszichiátriai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |
| Klinikumi alapismeretek/ Geriátria klinikuma | 0 | 17 | 17 | Általános orvos (kizárólag a klinikum) vagy BSc ápoló/egészségügyi szakoktató, ha meg- felel az alábbi feltételeknek: legalább | Tanterem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | - |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|------------------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | 3 év geriátriai területen eltöltött gyakorlat, az adott klinikum teljesítése, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítése. | | | |
| Klinikumi alapismeretek/ Klinikai gyakorlat | 90 | 0 | 90 | Ápoló Bsc 2 év klinikai adott osztályon eltöltött klinikai gyakorlattal / felsőfokú végzettséggel, szakirányú középfokú szakképzettséggel és legalább öt éves szakirányú szakmai gyakorlattal | - | - | KÜLSŐ KÓRHÁZI GYAKORLAT |
| Egybefüggő gyakorlat | 64 | 0 | 64 | - | - | - | KÜLSŐ GYAKORLAT |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára/ Gyógyszertani és terápiás alapismeretek/ | 0 | 24 | 24 | Orvos / kiterjesztett hatáskörű MSc Ápoló / Mentőtiszt / Egészségügyi tanár: igazolt 3 éves klinikai területen eltöltött gyakorlattal és legalább 2 éves oktatói gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | Tanterem/Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | oxigénterápia eszközei, injekciós eszközei, infúziós terápia eszközei, |
| Speciális | 96 | 0 | 96 | Orvos/Bsc Ápoló/kiterjesztett | Demonstrációs terem | WI-FI v. | oxigénterápia eszközei, |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/e lméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásai nak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---|---|---|--------------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| ápolói feladatok mentőápolók számára/ Kritikus állapotú betegek ellátása | | | | hatáskörű Msc ápoló/ Mentőtiszt: 3 éves sürgősségi vagy aneszt-intenzív klinikai területen eltöltött gyakorlattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. | ióos terem | internet csatlakozási lehetőség laptop, | injekciózás eszközei, infúziós terápia eszközei |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára/ Mentés és sürgősségi ellátás szervezése | 48 | 0 | 48 | Elmélet: Orvos / Mentőtiszt / Egészségügyi vagy Pedagógiai vagy Andragógiai felsőfokú és mentőápolói végzettséggel: az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentő- tishti / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. Gyakorlat: Orvos / Mentőtiszt / Mentőápoló / Mentőtechnikus az oktatást megelőző 5 év- ben kivonuló | Demonstrác ióos terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Mentés technikai eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|--------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatói tapasztalattal | | | |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára/ Prehospitális ellátás | 232 | 0 | 232 | Elmélet: Orvos / Mentőtiszt / Egészségügyi vagy Pedagógiai vagy Andragógiai felsőfokú és mentőápolói végzettséggel: az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi/ mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatói tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. Gyakorlat: Orvos / Mentőtiszt / Mentőápoló / Mentőtechnikus az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Mentéstechnikai eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|---|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal | | | |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára/ Oxiológiai és sürgősségi kórképek ellátása | 144 | 0 | 144 | Elmélet: Orvos / Mentőtiszt / Egészségügyi vagy Pedagógiai vagy Andragógiai felsőfokú és mentőápolói végzettséggel: az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. Gyakorlat: Orvos / Mentőtiszt / Mentőápoló / Mentőtechnikus az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Rögzítőeszközök A csecsemő és gyermek ellátást segítő speciális eszközök |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|-------------------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| | | | | szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal | | | |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára/Újraélesztés | 56 | 0 | 56 | Elmélet: Orvos / Mentőtiszt / Egészségügyi vagy Pedagógiai vagy Andragógiai felsőfokú és mentőápolói végzettséggel: az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. Gyakorlat: Orvos / Mentőtiszt / Mentőápoló / Mentőtechnikus az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Újraélesztési fantom, defibrillátor |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára/ ALS szintű mentőegység mentőápolói tevékenységei | 40 | 0 | 40 | <p>Elmélet: Orvos / Mentőtiszt / Egészségügyi vagy Pedagógiai vagy Andragógiai felsőfokú és mentőápolói végzettséggel: az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi</p> <p>/ mentő-tiszti / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével.</p> <p>Gyakorlat: Orvos / Mentőtiszt / Mentőápoló / Mentőtechnikus az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszti / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal</p> | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | Vénabiztosítás eszközei, perfúzor, EKG |



| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszámja | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|--|---|---------------------------------------|--|---|---------------------|--|------------------------|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára/ Tömeges események/katasztrófa ellátás | 16 | 0 | 16 | Elmélet: Orvos / Mentőtiszt / Egészségügyi vagy Pedagógiai vagy Andragógiai felsőfokú és mentőápolói végzettséggel: az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal, valamint évi 40 óra klinikai gyakorlat teljesítésével. Gyakorlat: Orvos / Mentőtiszt / Mentőápoló / Mentőtechnikus az oktatást megelőző 5 évben kivonuló mentő(szak)orvosi / mentőtiszt / mentőápolói / mentőtechnikusi munkakörben eltöltött legalább 3 év szakmai gyakorlattal és oktatási tapasztalattal | Demonstrációs terem | WI-FI v. internet csatlakozási lehetőség laptop, | |



3. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|--|------------------------------|-----|-----------------------------|
| | | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam összes óraszámja | | |
| Munkavállaló ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 32 | 32 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Egészségügyi etikai és betegjogi ismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Kommunikáció alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Az emberi test felépítése | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Munka-balesetvédelem, betegbiztonság | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Alapápolás-gondozás | 36* | 0 | 36* |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Irányított gyógyszerelés (gyakorlat) | 12* | 0 | 12* |
| | Irányított gyógyszerelés | 6 | 0 | 6 |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | 32 * | 0 | 32* |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Vitális paraméterek és injekciózás rendelőintézeti gyakorlat | 20* | 0 | 20* |
| Alaptudományok | Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27 | 0 | 27 |
| Alaptudományok | Szakmai fizikai és biofizikai alapok | 18 | 0 | 18 |
| Alaptudományok | Egészségügyi informatika | 9 | 0 | 9 |
| Alaptudományok | Egészségügyi terminológia | 9 | 0 | 9 |
| Alaptudományok | Egészségügyi jog és etika alapjai | 9 | 0 | 9 |



| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámát évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|----------------------------|-----|---------------------------|
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszám |
| | | I. | II. | |
| | | Az évfolyam összes óraszám | | |
| Alaptudományok | Sejtbiológia | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Emberi test és működése | 27 | 0 | 27 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Alapvető higiéniai rendszabályok | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Általános ápolástan és gondozástan | 45 | 0 | 45 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Gyógyszertani alapismeretek | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Kommunikáció | 9 | 0 | 9 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Általános laboratóriumi alapismeretek | 18 | 0 | 18 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | 27 | 0 | 27 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Szociológiai alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Pszichológiai alapjai | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Népegészségtan, egészségfejlesztés | 9 | 0 | 9 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Pedagógia –betegoktatási alapismeretek | 9 | 0 | 9 |
| Klinikumi alapismeretek | Belgyógyászat és ápolástan | 27 | 0 | 27 |
| Klinikumi alapismeretek | Sebészet és ápolástan | 27 | 16 | 43 |
| Klinikumi alapismeretek | Kisklinikumi ismeretek és ápolástanuk | 18 | 16 | 34 |
| Klinikumi alapismeretek | Szülészet- nőgyógyászat klinikuma | 9 | 7 | 16 |
| Klinikumi alapismeretek | Neurológia klinikuma | 9 | 8 | 17 |
| Klinikumi alapismeretek | Pszichiátria klinikuma | 9 | 7 | 16 |
| Klinikumi alapismeretek | Geriátria klinikuma | 9 | 8 | 17 |



| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | |
|--|---|------------------------------|------------|-----------------------------|
| | | Az oktatás évfolyama | | Az oktatás összes óraszámja |
| | | I. | II. | |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam összes óraszámja | | |
| Klinikumi alapismeretek | Klinikai gyakorlat | 90 | 0 | 90 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Gyógyszertani és terápiás alapismeretek | 0 | 24 | 24 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Kritikus állapotú betegek ellátása | 0 | 96 | 96 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Mentés és sürgősségi ellátás szervezése | 0 | 48 | 48 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Prehospitális ellátás | 0 | 232 | 232 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Oxiológia és sürgősségi kórképek ellátása | 0 | 144 | 144 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Újraélesztés | 0 | 56 | 56 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | ALS szintű mentőegység mentőápolói tevékenységei | 0 | 40 | 40 |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Tömeges események/katasztrófaellátás | 0 | 16 | 16 |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | 64 | 0 | 64 |
| Tanulási terület összórászáma: | | 710 | 688 | 1398 |

A csoportbontásban tartott órák *-gal jelölve.



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

Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra)

| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|--|---|-----|-------------------------|--------------------------|
| Alapápolás-gondozás | A betegmegfigyelés alapjai | 2 | csoporthoz | 36 óra |
| | Non-invazív mérések és dokumentáció | 3 | egyéni/csoporthoz | |
| | A beteggondozás alapjai | 3 | egyéni/páros | |
| | Betegápolási eljárások | 6 | egyéni/páros | |
| | Asszisztensi feladatok | 4 | egyéni/páros | |
| | Inaktivitási tünetcsoport | 6 | egyéni/páros | |
| | Szállítási módok, betegszállítási alapok | 6 | egyéni/páros | |
| | Betegfektetési és más pozicionálási technikák, betegmozgatás | 6 | egyéni/páros | |
| Irányított gyógyszerelés | Gyógyszerbejuttatási módok | 12 | egyéni/csoporthoz | 18 óra (12 GY-6 E) |
| Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | Betegbiztonság szimulációs gyakorlat | 2 | csoporthoz | 32 óra |
| | Betegfektetési és más pozicionálási technikák szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Betegmozgatás szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Non-invazív mérések és dokumentáció szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Beteggondozás alapjai szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Betegápolási eljárások szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporos | Összes tantárgyi óraszám |
|--|--|-----|-----------------------|--------------------------|
| | Asszisztensi feladatok szimulációs gyakorlat | 3 | egyéni/páros | |
| | Gyógyszerbejuttatási módok szimulációs gyakorlat | 4 | egyéni/páros | |
| | Gyógyászati segédeszközök szimulációs gyakorlat | 3 | egyéni/páros | |
| Vitalis paraméterek és injekciós rendelőintézeti gyakorlat | Non-invazív mérések és dokumentáció klinikai gyakorlat | 5 | egyéni/csoportos | 20 óra |
| | Gyógyszerbejuttatási módok klinikai gyakorlat | 15 | egyéni | |
| Sejtbiológia | Szöveti laboratórium sejtvizsgáló módszerei | 9 | csoportos | 18 óra (9 GY-9 E) |
| Általános ápolástan és gondozástan | A gondozás fogalma, célja és formái | 2 | csoportos | 45 óra (12 GY-33E) |
| | A betegmegfigyelés alapjai | 2 | csoportos | |
| | Testváladékok megfigyelése és kezelése | 4 | csoportos | |
| | Általános ápolási beavatkozások | 4 | páros/csoportos | |
| Gyógyszertani alapismeretek | Gyógyszerbejuttatási módok | 8 | egyéni/páros | 18 óra (8 GY-10 E) |
| Általános laboratóriumi alapismeretek | A laboratóriumi munka eszközei | 1 | csoportos | 18 óra |
| | Tömeg- és térfogatmérés a laboratóriumban | 1 | csoportos | |
| | Matematikai számítások a laboratóriumban | 2 | csoportos | |
| | Oldatkészítés, oldatkonzentráció | 2 | csoportos | |
| | Laboratóriumi | 1 | csoportos | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|--|--|-----|-------------------------|--------------------------|
| | alpműveletek: anyagok tisztítása és szétválasztása | | | |
| | Laboratóriumi vegyszerek és tárolásuk | 1 | csoporthoz | |
| | Biztonságtechnika a laboratóriumban | 1 | csoporthoz | |
| | Évközi orientációs gyakorlat szövettani, klinikai kémiai és mikrobiológiai laboratóriumban | 4 | csoporthoz | |
| | Informatika a laboratóriumban | 2 | csoporthoz | |
| | Minőségbiztosítás a laboratóriumban | 3 | csoporthoz | |
| Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | Az akadályozott ember sajátos ellátási igényei, szükségletei | 7 | csoporthoz | 27 óra (7 GY-20 E) |
| Belgyógyászat és ápolástana | Belgyógyászati ápolási beavatkozások | 10 | egyéni/páros | 27 óra (10 GY-7 E) |
| Kritikus állapotú betegek ellátása | Prehospitalis sürgősségi ellátás | 6 | egyéni/csoporthoz | 96 |
| | Intrahospitalis sürgősségi ellátás | 12 | egyéni/csoporthoz | |
| | Intenzív betegellátás | 12 | egyéni/csoporthoz | |
| | Aneszteziológia beavatkozások | 6 | egyéni/csoporthoz | |
| | Kritikus állapotú betegek ápolási gyakorlata | 60 | egyéni/csoporthoz | |
| Mentés és sürgősségi ellátás megszervezése | Oxiológiai és sürgősségi ellátás alapjai | 6 | egyéni/csoporthoz | 48 |
| | A mentési és sürgősségi ellátórendszer | 2 | egyéni/csoporthoz | |
| | Minőségbiztosítás és | 2 | egyéni/csoporthoz | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|---|--|-----|-------------------------|--------------------------|
| | betegbiztonság az oxiológiai és sürgősségi ellátásban | | | |
| | A mentés irányítása | 2 | egyéni/csoportos | |
| | A betegszállítás irányítása | 2 | egyéni/csoportos | |
| | Hívásfogadás és kommunikáció az irányításban | 2 | egyéni/csoportos | |
| | Infokommunikációs ismeretek | 3 | egyéni/csoportos | |
| | Elsősegélynyújtás oktatás és prevenció tevékenység alapjai | 3 | egyéni/csoportos | |
| | Gyakorlat | 24 | KÜLSŐ GYAKORLAT/ OMSZ | |
| Prehospitalis ellátás | Helyszín | 2 | egyéni/csoportos | 232 |
| | ABCDE-szemlélet | 80 | egyéni/csoportos | |
| | A sérült/beteg szállításának előkészítése és lebonyolítása | 4 | egyéni/csoportos | |
| | Optimális betegút szervezése | 2 | egyéni/csoportos | |
| | Gyakorlat | 144 | KÜLSŐ GYAKORLAT/ OMSZ | |
| Oxiológia és sürgősségi kórképek ellátása | Gyakorlat sürgősségi betegellátó osztályon | 32 | KÜLSŐ GYAKORLAT | 144 |
| | Gyakorlat traumatológiai osztályon | 26 | KÜLSŐ GYAKORLAT | |
| | Belgyógyászati sürgősségi állapotok Neurológiai sürgősségi állapotok Sebészet oxiológiai és sürgősségi specifikumai Traumatológia oxiológiai és sürgősségi specifikumai Szülészet-nőgyógyászat | 72 | egyéni/csoportos | |



| Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | óra | Egyéni/páros/csoporthoz | Összes tantárgyi óraszám |
|---|--|-----|-------------------------|--------------------------|
| | oxiológiai és sürgősségi specifikumai Csecsemő és gyermek ellátás oxiológiai és sürgősségi specifikumai Toxikológia Környezeti ártalmak Egyéb sürgősségi állapotok | | | |
| Újraélesztés | Újraélesztés alapjai | 1 | egyéni | 56 |
| | Helyszíni észlelők és a mentésirányító szerepe az újraélesztés során | 1 | egyéni | |
| | Periarrest ritmuszavarok | 2 | egyéni | |
| | BLS (Basic Life Support) alapszintű újraélesztés | 12 | egyéni | |
| | ALS (Advanced Life Support) emeltszintű újraélesztés | 12 | egyéni | |
| | Keringésmegállás speciális helyzetekben, környezetben, esetekben, betegeknél | 4 | egyéni | |
| | Posztresuszitációs ellátás prehospitalis szempontjai | 4 | egyéni | |
| | Csecsemő/gyermek újraélesztés | 4 | egyéni | |
| | Gyakorlat | 16 | egyéni | |
| ALS szintű mentőegység mentőápoló tevékenységei | ALS szintű beavatkozások asszisztálása Gyakorlat | 40 | egyéni | 40 |
| Tömeges események/katasztrófaellátás | Tömeges események és katasztrófa ellátás alapjai MIMMS Ellátás szervezési és dokumentációs sajátosságok Gyakorlat | 16 | egyéni/csoportos | 16 |



Tantermi/elméleti foglalkozások (óra):

| <i>Tantárgy</i> | <i>Tantárgy témakörének megnevezése</i> | <i>óra</i> | <i>Tantárgyi óraszám</i> |
|--|---|------------|--------------------------|
| Munkavállalói ismeretek | Álláskeresés | 2 | 9 |
| | Munkajogi alapismeretek | 3 | |
| | Munkaviszony létesítése | 2 | |
| | Munkanélküliség | 2 | |
| Munkavállalói idegen nyelv | Az álláskeresés lépései, álláshirdetések | 6 | 32 |
| | Önéletrajz és motivációs levél | 10 | |
| | „Small talk” – általános társalgás | 6 | |
| | Állásinterjú | 10 | |
| Egészségügyi etikai és betegjogi alapismeretek | Etika és megbízhatóság | 2 | 9 |
| | Betegjogok | 4 | |
| | Az egészségügyi dolgozó alapvető jogai és kötelezettségei | 2 | |
| | Az egészségügyi törvény alapvető szabályozási területei | 1 | |
| Kommunikáció alapjai | Kommunikáció | 3 | 9 |
| | Szociokulturális faktorok | 3 | |
| | Egészségügyi kommunikáció | 3 | |
| Az emberi test felépítése | A mozgásrendszer alapjai | 2 | 9 |
| | A keringés és légzés alapjai | 2 | |
| | Az emésztés, kiválasztás, szaporodás alapjai | 2 | |
| | Az idegrendszer, endokrin rendszer és az érzékszervek alapjai | 3 | |
| Elsősegélynyújtási alapismeretek | Az elsősegélynyújtás története, alapfogalmai | 1 | 9 |
| | Veszélyhelyzetek ellátási stratégiái | 1 | |
| | ABCDE szemléletű állapotfelmérés és ellátás | 1 | |
| | Újraélesztés | 2 | |



| | | | |
|---|---|---|-----------------|
| | Sérültek állapotfelmérése, ellátása | 1 | |
| | Roszcullétek, mérgezesek | 1 | |
| | Tömeges balesetek, katasztrófák | 1 | |
| | Egészségügyi intézményben kialakult kritikus állapotok ellátása (IHBLIS) | 1 | |
| Munka-balesetvédelem, betegbiztonság | A munkavédelem alapjai | 2 | 18 |
| | A munkahelyek kialakítása | 2 | |
| | A munkaeszközök biztonsága | 2 | |
| | Balesetvédelem | 2 | |
| | Betegbiztonság | 3 | |
| | Fertőtlenítés | 2 | |
| | Sterilizálás | 2 | |
| | Infekciókontroll | 3 | |
| Irányított gyógyszerelés | A gyógyszerelés alapjai | 4 | 6 (6 E+10GY) |
| | Gyógyászati segédeszközök | 2 | |
| Szakmai kémiai és biokémiai alapok | Kémiai alapfogalmak, az atomok elektronszerkezete és a periódusos rendszer | 2 | 27 |
| | A molekulák szerkezete, kémiai kötések és kémiai reakciók | 2 | |
| | Halmazállapotok, oldatok és kolloidok | 3 | |
| | A víz és a vizes oldatok (elektrolitok, savak, bázisok), kémiai egyensúlyok | 3 | |
| | Alkálifémek, alkáliföldfémek, szerepük a biológiai rendszerekben | 3 | |
| | Átmenetifémek, fémkomplexek, földfémek | 3 | |
| | Nemfémes elemek | 4 | |
| | Halogén elemek biológiai jelentősége | 2 | |
| | Kémiai termodinamika és Reakciókinetika | 3 | |
| | Az elektrokémia alapjai | 2 | |
| Szakmai fizikai és biofizikai alapok | Sugárfizika alapjai | 6 | 18 |
| | Röntgen képalkotó berendezések | 5 | |



| | | | |
|-----------------------------------|--|----|-----------|
| | Ultrahang fizikai alapjai | 4 | |
| | Fénytan alapjai, fényvisszaverődés, -elnyelés, -törés | 3 | |
| Egészségügyi informatika | Egészségügyi informatikai alapok | 3 | 9 |
| | Adatvédelem | 3 | |
| | Informatika az egészségügyben | 3 | |
| Egészségügyi terminológia | Az orvosi latin nyelv alapjai | 1 | 9 |
| | Az emberi test részei, síkok, irányok | 1 | |
| | Szervek, szervrendszerek | 4 | |
| | Kórtani és klinikumi elnevezések | 2 | |
| | Gyógyítással kapcsolatos kifejezések | 1 | |
| Egészségügyi jog és etika alapjai | Alapfogalmak | 1 | 9 |
| | Az egészségügyi etika alapelvei | 1 | |
| | Szakmai etikai alapkövetelmények | 2 | |
| | Egészségügyi etikett | 1 | |
| | Az egészségügyről szóló törvény | 1 | |
| | A betegek jogai és kötelezettségei | 2 | |
| | Az egészségügyi dolgozók jogai és kötelezettségei | 1 | |
| Sejtbiológia | A sejt felépítése (prokarióta, eukarióta) | 1 | 9 |
| | A növényi és az állati (humán) sejt össze- hasonlítása | 1 | (69E+9GY) |
| | A sejtmembrán szerkezete, transzportfolyamatok | 2 | |
| | A sejtalkotók és szerepük a sejt életében | 2 | |
| | A riboszómák szerkezete és működése, a génkifejeződés | 1 | |
| | A sejtciklus és a sejtosztódás (mitózis, meiózis) | 1 | |
| | A sejtpusztulás | 1 | |
| Emberi test és működése | Általános ismeretek | 3 | 27 |
| | Szervrendszerenkénti felépítési és működési ismeretek | 24 | |
| Alapvető higiénés | Infekció - nosocomiális infekció | 3 | 9 |



| | | | |
|--|--|---|-----------------------|
| rendsabályok | Egyéni védőeszközök használata | 2 | |
| | Fertőtlenítés, sterilizálás alapjai, steril anyagok kezelése | 3 | |
| | Hulladékkezelés | 1 | |
| Általános ápolástan és gondozástan | Diagnosztikai alapismeretek | 5 | 45 (33 E+ 12GY) |
| | A gondozás fogalma, célja és formái | 2 | |
| | A betegellátó osztály és működése | 2 | |
| | Haldoklás, halál, gyász | 5 | |
| Gyógyszertani alapismeretek | Gyógyszertani alapfogalmak | 3 | 10 (10 E+8GY) |
| | Gyógyszerinterakciók és ellátásuk | 3 | |
| | A gyógyszerelés szabályai | 3 | |
| | Gyógyszerelő rendszerek | 1 | |
| Kommunikáció | Kommunikációs zavarok | 1 | 9 |
| | Egészségügyi szakmai kommunikáció | 3 | |
| | Speciális kommunikáció | 3 | |
| | Konfliktuskezelés | 2 | |
| Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | A rehabilitáció alapfogalmai | 1 | 20 20 E+7GY |
| | Komplex, átfogó akadálymentesítés | 2 | |
| | A komplex (átfogó) rehabilitáció rendszere | 2 | |
| | A rehabilitációt támogató eszközök | 6 | |
| | Akadályozottságok az orvosi rehabilitációban | 3 | |
| | Fizioterápiáról általában | 2 | |
| | Fizioterápiás alapok | 4 | |
| Szociológia alapjai | A szociológia alapjai | 3 | 9 |
| | Egészségyszociológia | 3 | |
| | Családszociológia | 3 | |
| Pszichológia alapjai | Általános lélektan | 2 | 9 |
| | Személyiséglélektan | 1 | |



| | | | |
|---|---------------------------------------|----|----|
| | Fejlődéslélektan | 2 | |
| | Szociálpszichológia | 1 | |
| | Beteg ember lélektana | 3 | |
| Népegészségtan, egészségfejlesztés | Az egészség, egészségkultúráltság | 1 | 9 |
| | Az egészségi állapot mérési módszerei | 1 | |
| | Prevenció és egészségmegőrzés | 1 | |
| | Népegészségügyi programok | 1 | |
| | Életmód – egészségmagatartás | 1 | |
| | Szexuálhigiéné | 1 | |
| | Mentálhigiéné | 1 | |
| | Egészségkárosító tényezők | 1 | |
| | Egészségfejlesztés | 2 | |
| Pedagógiai - betegoktatási alapismeretek | Általános pedagógia alapismeretek | 3 | 9 |
| | Andragógia | 3 | |
| | Betegoktatás | 2 | |
| | Egészségügyi szakdolgozók oktatása | 1 | |
| Gyógyszertan és terápiás ismeretek | Terápiás alapfogalmak | 1 | 24 |
| | Gyógyszertani alapfogalmak | 1 | |
| | Gyógyszerformák | 2 | |
| | Gyógyszerbejuttatási módok | 10 | |
| | Gyógyszerinterakciók és ellátásuk | 2 | |
| | A gyógyszerelés életkori sajátosságai | 2 | |
| | A gyógyszerelés szabályai | 1 | |
| | Gyógyszerelő rendszerek | 1 | |
| | Láz- és fájdalomcsillapítás | 2 | |
| | Transzfúziós terápia | 2 | |



5. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

6. Értékelés

| | | |
|---|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Szóbeli-, írásbeli beszámoló, szóbeli felelet, írásbeli dolgozat, házidolgozat, röpdolgozat, órai munka, teszt feladat, gyakorlati feladat | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

7. Beszámítás feltételei

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.



Képzés teljes óraszama képzési évfolyamonkénti bontásban

| MENTŐÁPOLÓ | Programtanterv 2020 | FELNŐTTOKTATÁS | | | | | | összesen |
|----------------------------------|--|----------------|-------|-----|-------|-----|-------|----------|
| | | 1/13 | | | 2/14 | | | |
| | | E | IGY | MGY | E | IGY | MGY | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | | | | 32,00 | | 32,00 | |
| Egészségügyi ágazati alapoktatás | Egészségügyi etikai és betegjogi alapismeretek | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Kommunikáció alapjai | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Az emberi test felépítése | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Elsősegélynyújtási alapismeretek | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Munka-balesetvédelem, megbiztonság | 18,00 | | | | | 18,00 | |
| | Alapápolás-gondozás | | 36,00 | | | | 36,00 | |
| | Irányított gyógyszerelés | 6,00 | 12,00 | | | | 18,00 | |
| | Komplex klinikai szimulációs gyakorlat | | 32,00 | | | | 32,00 | |
| | Vitális paraméterek és injekciós rendelőintézeti gyakorlat | | 20,00 | | | | 20,00 | |



| | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|--------------|--------------|--|--|--|--------------|
| Alaptudományok | Szakmai kémiai és biokémiai alapok | 27,00 | | | | | 27,00 |
| | Szakmai fizikai és biofizikai alapok | 18,00 | | | | | 18,00 |
| | Egészségügyi informatika | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Egészségügyi terminológia | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Egészségügyi jog és etika alapjai | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Sejtbiológia | 9,00 | 9,00 | | | | 18,00 |
| Egészségügyi alapozó ismeretek | Emberi test és működése | 27,00 | | | | | 27,00 |
| | Alapvető higiéniai rendszabályok | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Általános ápolástan és gondozástan | 33,00 | 12,00 | | | | 45,00 |
| | Gyógyszertani alapismeretek | 10,00 | 8,00 | | | | 18,00 |
| | Kommunikáció | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Általános laboratóriumi alapismeretek | | 18,00 | | | | 18,00 |
| | Rehabilitációs alapismeretek és fizioterápia | 20,00 | 7,00 | | | | 27,00 |
| Társadalomtudományi ismeretek | Szociológia alapjai | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Pszichológia alapjai | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Népegészségtan, egészségfejlesztés | 9,00 | | | | | 9,00 |
| | Pedagógiai- betegoktatási alapismeretek | 9,00 | | | | | 9,00 |



| | | | | | | | | |
|---|---|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Klinikumi alapismeretek | Belgyógyászat és ápolástana | 17,00 | 10,00 | | | | 27,00 | |
| | Sebészet és ápolástana | 17,00 | 10,00 | | | | 27,00 | |
| | Kisklinikumi ismeretek és ápolásanuk | 12,00 | 6,00 | | | | 18,00 | |
| | Szülészeti-nőgyógyászat klinikuma | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Neurológia klinikuma | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Pszichiátria klinikuma | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Geriátria klinikuma | 9,00 | | | | | 9,00 | |
| | Klinikai gyakorlat | | | 90,00 | | | 90,00 | |
| | Szakmai klinikai gyakorlat | | | | | | 0,00 | |
| | Egybefüggő szakmai gyakorlat | | 64,00 | | | | 64,00 | |
| Speciális ápolói feladatok mentőápolók számára | Gyógyszertani és terápiás alapismeretek | | | | 24,00 | | 24,00 | |
| | Kritikus állapotú betegek ellátása | | | | | 64,00 | 32,00 | 96,00 |
| | Mentés és sürgősségi ellátás szervezése | | | | 0,00 | 24,00 | 24,00 | 48,00 |
| | Prehospitális ellátás | | | | 0,00 | 80,00 | 152,00 | 232,00 |
| | Oxiológiai és sürgősségi kórképek ellátása | | | | 0,00 | 80,00 | 64,00 | 144,00 |
| | Újraélesztés | | | | | 56,00 | | 56,00 |



VESZPRÉMI
SZAKKÉPZÉSI
CENTRUM

8200 Veszprém, E ötvös Károly u. 1.
Telefon: +36 70 1996002
Mail: titkarsag@veszpremszc.hu
Web: www.veszpremszc.hu



| | | | | | | | | |
|--|---|---------------|---------------|--------------|--------------|---------------|---------------|----------------|
| | ALS szintű mentőegység mentőápolói tevékenységei | | | | | 40,00 | | 40,00 |
| | Tömeges események/katasztrófa ellátás | | | | | 16,00 | | 16,00 |
| | Óraszám összesen: | 376,00 | 244,00 | 90,00 | 56,00 | 360,00 | 272,00 | 1398,00 |



**VESZPRÉMI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM SZENT-GYÖRGYI ALBERT
TECHNIKUM ÉS KOLLÉGIUM**

KÉPZÉSI PROGRAM

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Az ágazat megnevezése: | <i>23. Turizmus-vendéglátás</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Vendégtéri szaktechnikus</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>5 1013 23 08</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS SZAKMA

9-13. és 1/13-2/14. évfolyam

(NAPPALI)

2021.09.01-től

Tantárgy alapú oktatás alkalmazása

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

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|---|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Vendégtéri szaktechnikus</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>5 1013 23 08</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 5 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i> |

2. Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtervek:

Az Szkt. 11. § (2) bekezdése szerint:

„a képzési és kimeneti követelményeket – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján (a továbbiakban: honlap) teszi közzé.”

<https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

A Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) tartalmát a szakképzés rendszerének átalakításához kapcsolódóan az Szkr. 12. §-a határozza meg.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalmazzák:

- A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírását;
- A szakképzésbe történő belépés feltételeit;
- A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételeket;
- Kimeneti követelményeket;
- Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- Részsakmára vonatkozó előírásokat.

A **programtervek** tartalmát az Szkr. 13. § (2) bekezdése határozza meg.

A programtervek az alábbiak szerint épülnek fel:

- A szakma alapadatai;
- A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként;
- A tanulási területek részletes szakmai tartalmának leírása;
- A részsakmák ajánlott szakmai tartalma.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalma, vizsgaleírása, valamint a programtervek alapján került kidolgozásra a **képzési program**.

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------------------------|-----------|------------|
| | | Az oktatás évfolyama | | | | | | Az oktatás összes óraszámja | | |
| | | 9. | 10. | 11. | 12. | 13. | 1/13. | 2/14. | 9-13. | 1/13-2/14. |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam heti óraszámja | | | | | | Éves óraszám | | |
| Alapszintű képzés | A munka világa | 2 | | | | | 2 | | 2 | 2 |
| | Informatikai technológiák használata | 1 | 1 | | | | 2 | | 2 | 2 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek | 4 | 8 | | | | 12 | | 12 | 12 |
| Tanulási terület összórászáma: | | 7 | 9 | | | | 16 | | 16 | |
| Középszintű képzés | Munkavállalói idegen nyelv | | | | | 2 | | 2 | 2 | 2 |
| | Rendezvényszervezési ismeretek | | | 2 | 1 | | 3 | | 3 | 3 |
| | Vendégtéri ismeretek | | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 4 | 4 |
| | Étel- és italismeret | | | 7 | 8 | | 5 | 9 | 15 | 14 |
| | Értékesítési ismeretek | | | 1 | 2 | | 1 | 2 | 3 | 3 |
| | Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek | | | 2 | 1 | | 2 | 1 | 3 | 3 |
| Tanulási terület összórászáma: | | | | 14 | 14 | 2 | 13 | 16 | 30 | 29 |
| Emelt szintű képzés | Üzleti menedzsment | | | | | 9 | 3 | 5 | 9 | 8 |
| | Marketing és protokoll | | | | | 4 | | 4 | 4 | 4 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|--|--|-------------|-------------|-----------|-------------|-----------|------------|------------|
| | Speciális szakmai kompetenciák | | | | | 15 | 3 | 10 | 15 | 13 |
| Tanulási terület összórászama: | | | | | | 28 | 6 | 19 | 28 | 25 |
| Összefüggő szakmai gyakorlat | | | | 175* | 200* | | 200* | | 375 | 200 |

A csoportbontásban tartott órákat *-gal jelöljük meg az óraszámnál.

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú képzés megosztása a duális partnerrel:

(A duális partnerrel aláírt nyilatkozat alapján.)

| Tantárgy | Éves óraszám | | Ennek megosztása (óra) | | | |
|----------------------------|--------------|-------------|------------------------|------------|-------------------|-------------|
| | Elmélet | Gyakorlat | Iskolai | | Duális partnernél | |
| | | | Elmélet | Gyakorlat | Elmélet | Gyakorlat |
| Technikus képzés | | | | | | |
| Munkavállalói idegen nyelv | 62 | | 62 | | | |
| Rendezvényszervezési | | 108 | | 18 | | 90 |
| Vendégtéri ismeretek | | 144 | | 18 | | 126 |
| Étel- és italismeret | | 540 | | 162 | | 378 |
| Értékesítési ismeretek | | 108 | | 18 | | 90 |
| Gazdálkodás és ügyviteli | 108 | | 108 | | | |
| Üzleti menedzsment | 93 | 186 | 93 | | | 186 |
| Marketing és protokoll | | 124 | | 62 | | 62 |
| Speciális szakmai kompeten | | 465 | | 93 | | 372 |
| Összesen: | 263 | 1675 | 263 | 371 | | 1304 |
| Összefüggő szakmai gyak | | 375 | | | | 375 |
| Kétéves képzés | | | | | | |
| Munkavállalói idegen nyelv | 62 | | 62 | | | |
| Rendezvényszervezési | | 108 | | 36 | | 72 |
| Vendégtéri ismeretek | | 134 | | 18 | | 166 |
| Étel- és italismeret | | 459 | | 134 | | 325 |
| Értékesítési ismeretek | | 98 | | 49 | | 49 |
| Gazdálkodás és ügyviteli | 103 | | 103 | | | |
| Üzleti menedzsment | 93 | 170 | 93 | | | 170 |
| Marketing és protokoll | | 124 | | 62 | | 62 |
| Speciális szakmai kompeten | | 418 | | 93 | | 325 |
| Összesen: | 258 | 1511 | 258 | 392 | | 1169 |
| Összefüggő szakmai gyak | | 200 | | | | 200 |

2.2. Oktatásszervezés módja:

(megfelelő rész kiválasztása)

a) héten belüli váltással:nap iskolai oktatás,nap duális képzőhelyen történő oktatás;

b) heti váltással (A és B hét): egyik héten iskolai oktatás, másik héten a duális képzőhelyen történő oktatás;

c) tömbösített oktatás:-tól-ig tartó időszakban iskolai oktatás,-tól-ig tartó időszakban a duális képzőhelyen történő oktatás.

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

| | | | | | |
|---|--|---|-------------------|----------------------------------|---|
| Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszám és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek): Figyelem! A projekteket úgy kell meghatározni, hogy az elméleti foglalkozásokkal együtt lefedjék a tanulási területek összes óraszámát! | Projektfeladat 1. | Tartalmi ismertetés | (óra) | <i>Pl. napi projektsáv</i> | <i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i> |
| | 1. A vendégkör meghatározása, időpontja, várható létszáma, programja | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | <i>1-3. hét</i> | <i>Elkészül a program</i> |
| | 2. Feladatok, időbeosztás | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | <i>4-6. hét</i> | <i>Tervszerű munkavégzés</i> |
| | 3. Rendezvény ételsora | A cukrászati termelés alapjai | 6. | <i>7-12. hét</i> | <i>Alkalomnak megfelelő ételsor</i> |
| | 3. Rendezvény ételsora | Az ételkészítés alapjai | 6. | <i>1-6. hét</i> | <i>Alkalomnak megfelelő ételsor</i> |
| | 4. Rendezvény italsora | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | <i>7-12. hét</i> | <i>Alkalomnak megfelelő italsor</i> |
| | 5. Csekklista | A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | <i>13-14. hét</i> | <i>Eszközismeret, eszközlista</i> |
| 6. Nyersanyagigény | A cukrászati termelés alapjai | 3. | <i>13-15. hét</i> | <i>Nyersanyagok megismerése,</i> | |

| | | | | | |
|-----|---|--|----|------------|--|
| | meghatározása, kalkuláció | | | | <i>kiválasztása</i> |
| 6. | Nyersanyagigény meghatározása, kalkuláció | Az ételkészítés alapjai | 3. | 7-9. hét | <i>Nyersanyagok megismerése, kiválasztása</i> |
| 7. | Dolgozókkal szemben támasztott követelmények | Kommunikáció és vendégkapcsolatok. Munkabiztonság és egészségvédelem | 3. | 1-2. hét | <i>Elvárásoknak megfelelő munkavégzés</i> |
| 8. | Technikai háttér | A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | 15-16. hét | <i>Együttműködés a partnerekkel</i> |
| 9. | Marketing | Digitális eszközök a vendéglátásban Digitális tananyagtartalmak alkalmazása | 4. | 5-8. hét | <i>Megfelelő figyelemfelkeltés</i> |
| 10. | Költségvetés | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | 7-9. hét | <i>Bevételek, kiadások megtervezése</i> |
| 11. | Eladási ár meghatározása | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | 10-12. hét | <i>Versenyképes eladási ár meghatározása</i> |
| 12. | Szálláshelyek megkeresése, vendégek elszállásolásának megszervezése | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | 13-18. hét | <i>Teljes körű szolgáltatás nyújtása</i> |
| 13. | Előrendelések felvétele | Digitális eszközök a vendéglátásban | 4. | 9. héttől | <i>Vendég kommunikáció, teltházas lesz a rendezvény</i> |
| 14. | Alapanyagok beszerzése, készletezése, raktározása | A cukrászati termelés alapjai | 3. | 16-18. hét | <i>Beszerzési források és szakosított tárolás megismerése, megvalósítása</i> |
| 14. | Alapanyagok beszerzése, készletezése, raktározása | Az ételkészítés alapjai | 3. | 10-12. hét | <i>Beszerzési források és szakosított tárolás</i> |

| | | | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----|------------|---|-----------------------------------|
| | | | | | <i>megismerése, megvalósítása</i> |
| 15. Menüsor elkészítése | A cukrászati termelés alapjai | 6. | 19-24. hét | <i>Fogyasztható ételsorok elkészítése</i> | |
| 15. Menüsor elkészítése | Az ételkészítés alapjai | 12. | 13-24. hét | <i>Fogyasztható ételsorok elkészítése</i> | |
| 16. Italsor elkészítése | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 17-22. hét | <i>Terítési műveletek, italok megismerése, készítése</i> | |
| 17. Rendezvény előkészítő műveletei | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 23-28. hét | <i>Helyszín előkészítése, dekorálása, terítése</i> | |
| 18. Rendezvény lebonyolítása | A cukrászati termelés alapjai | 2. | 25-26. hét | <i>Élményt nyújtunk a vendégnek!</i> | |
| 18. Rendezvény lebonyolítása | Az ételkészítés alapjai | 3. | 25-27. hét | <i>Élményt nyújtunk a vendégnek!</i> | |
| 18. Rendezvény lebonyolítása | A vendégtéri értékesítés alapjai | 3. | 29-31. hét | <i>Élményt nyújtunk a vendégnek!</i> | |
| 19. Rendezvény befejező műveletei | A cukrászati termelés alapjai | 2. | 27-28. hét | <i>Eredeti állapot visszaállítása, mosogatás, takarítás, raktárrend, szállítás, utókalkuláció</i> | |
| 19. Rendezvény befejező műveletei | Az ételkészítés alapjai | 3. | 28-30. hét | <i>Eredeti állapot visszaállítása, mosogatás, takarítás, raktárrend, szállítás, utókalkuláció</i> | |
| 19. Rendezvény | A vendégtéri értékesítés alapjai | 3. | 32-34. hét | <i>Eredeti állapot</i> | |

| | | | | | |
|--|--------------------|---|----|-----------|--|
| | befejező műveletei | | | | <i>visszaállítás, mosogatás, takarítás, raktárrend, szállítás, utókalkuláció</i> |
| | 20. Értékelés | A munka világa IKT a vendéglátásban A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | 1-35. hét | <i>Visszajelzés a résztvevőknek, önértékelés</i> |

4. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

5. Értékelés

| | | |
|---|---|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Tanulói feleletek, a rövid idejű dolgozatok íratása, valamint az írásbeli házi feladatok ellenőrzése. | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése |

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| | | szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

6. Beszámítás feltételei:

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.

7. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

(A II. 1. pontban megadott óratervben szereplő óraszámok és a programtervben szereplő részletes szakmai tartalmak alapján kerül kidolgozásra.)

Vendégtéri szaktechnikus - Alapszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszámja: 576/576 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.

A munka világa tantárgy 72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanuló-szerződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

A tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

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 tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban

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

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

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

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 tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai

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

Cukrászati alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés 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

Az ételkészítés alapjai

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 alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

A vendégtéri értékesítés alapjai

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 alapműveletei

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

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

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
- 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

Vendégtéri szaktechnikus - Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 1070/964 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A vendégtéri szaktechnikus a képzés során olyan ismeretek birtokába kerül, amik segítségével a vendégeket mindenkor az elvárásainak megfelelően, a lehető legmagasabb szinten szolgálják ki.

A képzés célja, hogy a szakembert felkészítsük a 21. század kihívásaira és lehetőségeire.

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

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 megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

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

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

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

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

Önéletrajz és motivációs levél

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

Megismeri az állás megpályázásához használt hivatalos levél tartalmi és formai követelményeit. Begyakorolja a gyakran használt tipikus szófordulatokat, a szakmájában használt gyakori kifejezéseket, valamint a szakmája gyakorlásához szükséges kulcsfontosságú kompetenciák kifejezéseit idegen nyelven. Az álláshirdetések alapján

begyakorolja, hogy tipikus szófordulatok és nyelvi panelek segítségével hogyan lehet az adott hirdetéshez igazítani levelének tartalmát.

„Small talk” – általános társalgás

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

Az állásinterjút megelőzően gyakran telefonos egyeztetésre is sor kerül, ezért a tanulónak fontos a telefonbeszélgetések szabályait és fordulatait is megismernie, elsajátítania. A témakör során elsősorban a tanulók produktív kompetenciája fejlődik (beszédkészség), de a témához kapcsolódó internetes videók és egyéb hanganyagok hallgatása során receptív készségeik is fejlődnek (hallás utáni értés).

Állásinterjú

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

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

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.

Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

108/108 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei:

Rendezvények típusai, fajtái

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

Munkakörök, értékesítési formák

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

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek

Felszolgálat 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

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

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, álló/ültetett fogadás)

Eszközigeny, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

Rendezvény lebonyolítása

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

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

Vendégtéri ismeretek tantárgy

144/134 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy oktatásának célja a vendég érkezésétől távozásáig előforduló összes munkafolyamat, illetve a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeinek, felszereléseinek, bútorainak, gépeinek bemutatása és megismertetése.

A tantárgy témakörei

Felszolgálati ismeretek

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

A felszolgálat lebonyolítása

Felszolgálati módok, folyamatok
Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása
Alkalmi rendezvényekre való terítés
Rendezvényen való felszolgálat
Szobaszerviz feladatok ellátása

Fizetési módok

Bankkártyás és egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizetetés menete

Étel- és italismeret tantárgy

540/459 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy oktatásának célja az ételek, italok, alapanyagok, technológiák és a nemzetek konyháinak megismertetése, az alkoholmentes és alkoholos italok származásának, készítésének, felszolgálatának bemutatása, az alapfokú bartender-, barista- és sommelier- ismeretek elsajátíttatása.

A tantárgy témakörei

Konyhatechnológiai alapismeretek

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

Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretetek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étteremértékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault&Millau, Tripadvisor, Facebook, Google stb.

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok

Aperitif és digestiv italok, kevert bárítalok

Italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

Ételek és italok párosítása, étrend összeállítása

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

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14 féle allergén anyag

Értékesítési ismeretek tantárgy

108/98 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy oktatásának célja a vendégek tökéletes kiszolgálásához, a professzionális kommunikációhoz, valamint a konfliktus- és reklamációkezeléshez szükséges ismeretek átadása.

A tantárgy témakörei

Az étlap és itallap szerkesztésének marketingszem pontjai

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

A bankettkínálat kialakításának szempontjai

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

A „séf ajánlata” (táblás ajánlat) kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján

Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése

Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonal felépítése, admin-feladatok

Twitter, Facebook, Waze, Google Maps stb.

Gasztroesemények az online térben

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

Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

108/103 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy oktatásának célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok megismertetése

A tantárgy témakörei

Beszerezés

Árrendelési és beszerzési típusok

Nyersanyagok beszerzési követelményei

Raktározás

Az áruátvétel szempontjai és eszközei

Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

Termelés

Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés

Termelés helyiségei

Ügyvitel a vendéglátásban

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Készletgazdálkodás a vendéglátásban

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

Árképzés

Árpolitika, áralkítások nemzetközi formái, food cost, beverage cost, ELÁBÉ, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ-szint, árrésszint, árengedmények fajtái, bruttó és nettó beszerzési ár, bruttó és nettó eladási ár, áfa fogalma és számításuk módja

Jövedelmezőség

A költség és az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény, költség szint és eredmény szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

Elszámoltatás

A leltárhiány és -többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár elszámoltatása, értékesítés elszámoltatása

Vállalkozási formák

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 ismeretek

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői)

Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

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)

Vendégtéri szaktechnikus – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

868/805 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) az emelt szintű ismereteken belül elsajátítják az alapvető szakmai ismereteket, tudást, készségeket, képességeket. A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek alkalmassá teszik őket arra, hogy

egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében a szakmai, gazdasági és társadalmi környezet kihívásait megfelelően tudják értelmezni, kezelni, és azokhoz rugalmasan tudjanak alkalmazkodni. Az oktatás során kiemelt szempont, hogy a tanulók az ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák felhasználásával szerezzenek meg.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak témaköreinek elsajátításával a sikeres vizsgát tett tanulók

- tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják,
- a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember),
- egyéni vállalkozást indíthatnak, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek,
- a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsmentben, a marketing- és protokollismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

Üzleti menedzsment tantárgy

279/263 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokhoz szükséges ismereteket. Tanulmányaik során – szaktechnikus szinten – megismerkedjenek a bevételgazdálkodás, az

anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival, megszerezzék a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket, megismerjék a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, azok indításának jogszabályi előírásait.

A tantárgy témakörei

Gazdálkodás a bevételekkel

A bevétel fogalma, egyszerű számveteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálati díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevétel tervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra

A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása; a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás); értékesítési szerződés; a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása; fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució; pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása); számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálati díj kifizetése; tip kifizetése; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztató eszközök

Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás

Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevétele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások); készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet; számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatistikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár

Létszám- és bérgazdálkodás

Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, A munka törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérezés

alapjai: bérelemek (alpbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (szja, járulékok, borraavaló és tip speciális szabályozása); a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre); szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)

Vezetés a gyakorlatban

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

Vállalkozás indítása

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

Marketing és protokoll tantárgy

124/124 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközrendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására.

A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illem alapszabályainak elsajátítása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

A tantárgy témakörei

Marketing

Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); 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; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek); online elégedettségvisszajelző rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata; személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, **üzleti** levél, egyszerű szerződés

Viselkedés és üzleti protokoll

A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; a bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress code); ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

Speciális szakmai kompetenciák tantárgy

465/418 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A szakma speciális területeinek megismertetése.

A tantárgy témakörei

A vendég asztalánál készíthető ételek

Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek

Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein

Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása



**VESZPRÉMI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM SZENT-GYÖRGYI ALBERT
TECHNIKUM ÉS KOLLÉGIUM**

KÉPZÉSI PROGRAM

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Szakács</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 1013 23 05</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |

SZAKMA : SZAKÁCS

1/9-3/11. és 1-2. évfolyam

(NAPPALI)

2021.09.01-től

Tantárgy alapú oktatás alkalmazása

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

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|--|---|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Szakács</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 1013 23 05</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i> |

2. Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtervek:

Az Szkt. 11. § (2) bekezdése szerint:

„a képzési és kimeneti követelményeket – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján (a továbbiakban: honlap) teszi közzé.”

<https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

A Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) tartalmát a szakképzés rendszerének átalakításához kapcsolódóan az Szkr. 12. §-a határozza meg.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalmazzák:

- A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírását;
- A szakképzésbe történő belépés feltételeit;
- A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételeket;
- Kimeneti követelményeket;
- Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- Részsakmára vonatkozó előírásokat.

A **programtervek** tartalmát az Szkr. 13. § (2) bekezdése határozza meg.

A programtervek az alábbiak szerint épülnek fel:

- A szakma alapadatai;
- A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként;
- A tanulási területek részletes szakmai tartalmának leírása;
- A részsakmák ajánlott szakmai tartalma.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalma, vizsgaleírása, valamint a programtervek alapján került kidolgozásra a **képzési program**.

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------|-------|-------|----|----|-----------------------------|------|
| Szakács | | Az oktatás évfolyama | | | | | Az oktatás összes óraszámja | |
| | | 1/9. | 2/10. | 3/11. | 1. | 2. | 1/9-3/11. | 1-2. |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam heti óraszámja | | | | | Éves óraszám | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 0,5 | | | | | 18 | |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | | | 2 | | 2 | 62 | 62 |
| Turizmus-vendéglátás ágazati alapozás | A munka világa | 2 | | | 2 | | 72 | 72 |
| | IKT a vendéglátásban | 2 | | | 2 | | 72 | 72 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek/Az ételkészítés alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek /A cukrászati termelés alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek / A vendégtéri értékesítés alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek /A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|----------|-----|----|----------|----|----------|----------|
| Szakács- középszintű képzés | Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | | 4 | 3 | 3 | 2 | 237 | 170 |
| | Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása | | 2,5 | 2 | 2 | 2 | 152 | 134 |
| | Ételkészítés technológiai ismeretek | | 16 | 16 | 5 | 20 | 107 2 | 800 |
| | Ételek tálalása | | 2,5 | 2 | 2 | 2 | 152 | 134 |
| | Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | | 2 | 2 | 2 | 2 | 134 | 134 |
| Tanulási terület összórászáma: | | 16, 5 | 27 | 26 | 30 | 30 | 240 3 | 201 0 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | | | 88* | | 200 * | | | |

A csoportbontásban tartott órákat *-gal jelöljük meg az óraszámnál.

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú képzés megosztása a duális partnerrel:

(A duális partnerrel aláírt nyilatkozat alapján.)

| Tantárgy | Éves óraszám | | Ennek megosztása (óra) | | | |
|--|--------------|-----------|------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| | Elmélet | Gyakorlat | Iskolai | | Duális partnernél | |
| | | | Elmélet | Gyakorlat | Elmélet | Gyakorlat |
| 10. évfolyam | | | | | | |
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | | 144 | | 72 | | 72 |
| Konyhai berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása | | 90 | | 36 | | 54 |
| Ételkészítés technológiai ismeretek | | 576 | | 126 | | 450 |
| Ételek tálalása | | 90 | | 36 | | 54 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | 72 | | 72 | | | |
| 11. évfolyam | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|------------|--|-------------|
| Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás | | 93 | | 31 | | 62 |
| Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása | | 62 | | | | 62 |
| Ételkészítés technológiai ismeretek | | 496 | | 124 | | 372 |
| Ételek tálalása | | 62 | | | | 62 |
| Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás | 62 | | 62 | | | |
| Összesen: | 134 | 1613 | 134 | 425 | | 1188 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat: | | 88* | | | | 88* |

2.2. Oktatásszervezés módja:

(megfelelő rész kiválasztása)

a) héten belüli váltással:nap iskolai oktatás,nap duális képzőhelyen történő oktatás;

b) heti váltással (A és B hét): egyik héten iskolai oktatás, másik héten a duális képzőhelyen történő oktatás;

c) tömbösített oktatás:-tól-ig tartó időszakban iskolai oktatás,-tól-ig tartó időszakban a duális képzőhelyen történő oktatás.

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

| | | | | | |
|--|--|---|-------|----------------------------|---|
| Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi | Projektfeladat 1. | Tartalmi ismertetés | (óra) | <i>Pl. napi projektsáv</i> | <i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i> |
| | 1. A vendégkör meghatározása, időpontja, | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | <i>1. hét</i> | <i>Elkészül a program</i> |

| | | | | | |
|---|---|---|----|----------|--|
| <p>projekt, projektnapok, illetve projekthetek): Figyelem! A projekteket úgy kell meghatározni, hogy az elméleti foglalkozásokkal együtt lefedjék a tanulási területek összes óraszámát!</p> | várható létszáma, programja | | | | |
| | 2. Feladatok, időbeosztás | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | 2. hét | Tervszerű munkavégzés |
| | 3. Rendezvény ételsora | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai | 6. | 3-4. hét | Alkalomnak megfelelő ételsor |
| | 4. Rendezvény italsora | Digitális eszközök a vendéglátásban Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 3-4. hét | Alkalomnak megfelelő italsor |
| | 5. Csekklista | A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | 5. hét | Eszközismeret, eszközlista |
| | 6. Nyersanyagigény meghatározása, kalkuláció | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 5. hét | Nyersanyagok megismerése, kiválasztása |
| | 7. Dolgozókkal szemben támasztott követelmények | Alapvető szakmai elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok Munkabiztonság és egészségvédelem A cukrászati termelés alapjai | 3. | 1. hét | Elvárásoknak megfelelő munkavégzés |
| | 8. Technikai háttér | Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | 6. hét | Együttműködés a partnerekkel |
| | 9. Marketing | Digitális eszközök a vendéglátásban | 4. | 3-4. hét | Megfelelő figyelemfelkeltés |

| | | | | | |
|--|---|--|-----|-----------|--|
| | | Digitális tananyagtartalmak alkalmazása Alapvető szakmai elvárások | | | |
| | 10. Költségvetés | Kommunikáció és vendégkapcsolatok A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | 5. hét | <i>Bevételek, kiadások megtervezése</i> |
| | 11. Eladási ár meghatározása | Munkabiztonság és egészségvédelem A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | 6. hét | <i>Versenyképes eladási ár meghatározása</i> |
| | 12. Szálláshelyek megkeresése, vendégek elszállásolásának megszervezése | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | 3-4. hét | <i>Teljes körű szolgáltatás nyújtása</i> |
| | 13. Előrendelések felvétele | Digitális eszközök a vendéglátásban | 4. | 4. héttől | <i>Vendég kommunikáció, teltházás lesz a rendezvény</i> |
| | 14. Alapanyagok beszerzése, készletezése, raktározása | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai | 6. | 6. hét | <i>Beszerzési források és szakosított tárolás megismerése, megvalósítása</i> |
| | 15. Menüsor elkészítése | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai | 18. | 7-10. hét | <i>Fogyasztható ételsorok elkészítése</i> |
| | 16. Italsor elkészítése | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 7-8. hét | <i>Terítési műveletek, italok megismerése, készítése</i> |

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|---|----|-----------|---|
| | 17. Rendezvény előkészítő műveletei | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 9-10. hét | <i>Helyszín előkészítése, dekorálása, terítése</i> |
| | 18. Rendezvény lebonyolítása | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 8. | 11. hét | <i>Élményt nyújtunk a vendégnek!</i> |
| | 19. Rendezvény befejező műveletei | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 8. | 11. hét | <i>Eredeti állapot visszaállítása, mosogatás, takarítás, raktárrend, szállítás, utókalkuláció</i> |
| | 20. Értékelés | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | 1-11. hét | <i>Visszajelzés a résztvevőknek, önértékelés</i> |

4. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

5. Értékelés

| | |
|--|-----------------------------|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. |
|--|-----------------------------|

| | | |
|---|--|---|
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Tanulói feleletek, a rövid idejű dolgozatok íratása, valamint az írásbeli házi feladatok ellenőrzése. | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

6. Beszámítás feltételei

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.

7. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

(A II. 1. pontban megadott óratervben szereplő óraszámok és a programtervben szereplő részletes szakmai tartalmak alapján kerül kidolgozásra.)

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 18 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 munkavállalóhoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

Munkavállalói ismeretek tantárgy 18 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

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

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

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

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 megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

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

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

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

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

A tanuló megismeri az álláskeresés lépéseit, és megtanulja az ahhoz kapcsolódó 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, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

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

Önéletrajz és motivációs levél

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

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

„Small talk” – általános társalgás

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

Állásinterjú

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

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

Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

576/576 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.

A munka világa tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

A tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban tantárgy

72/72 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 tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban

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

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

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

432/432 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 tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai

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

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, tésztalazító 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 bal-
esetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott
díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai

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 vendégtéri értékesítés alapjai

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 koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

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
- 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 – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

1747/1372 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. Komplet ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy

237/170 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 tantárgy témakörei

Előkészítés

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

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat:

Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, párirozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréslés, 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

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, kacs, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégezzük egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítünk.

Alapkészítmények

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

Sűrítési eljárások

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

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

Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortésza

Mártások

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

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

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

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

Pékárúk és cukrászati alaptészták

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

Savanyítás, tartósítás

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

Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 152/134 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.

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 sokkoló készülékeket.

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, kombipá-rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz-helyek).

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- et, fagyaltot, 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 üritése
- SelfCookingControl üzemmód
- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

1072/800 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 tantárgy témakörei

Főzés

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

Ajánlás:

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

Gőzölés

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

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

Ajánlás:

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

Sütés I.

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

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
- Pirítás: 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 pörzsanyag képzés
- 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

Sütés II.

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

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetében 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

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 fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

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

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, ön-magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

Ételek tálalása tantárgy

152/134 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 feladat-hoz 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 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. 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 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 tálalt.

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 feladatkörét, 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 szezonális 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.

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

134/134 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 tantárgy témakörei

Áruátvétel

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

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

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

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

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

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

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

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

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

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

Készletgazdálkodás

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 mérleget. Számtani átlagot és kronologikus

átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.



**VESZPRÉMI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM SZENT-GYÖRGYI ALBERT TECHNIKUM
ÉS KOLLÉGIUM**

KÉPZÉSI PROGRAM

| | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Pincér-vendégtéri szakember</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 1013 23 04</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |

SZAKMA : PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

1/9-3/11. és 1-2. évfolyam

(NAPPALI)

2021.09.01-től

Tantárgy alapú oktatás alkalmazása

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

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|--|---|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Pincér-vendégtéri szakember</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 1013 23 04</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás</i> |

2. Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtervek:

Az Szkt. 11. § (2) bekezdése szerint:

„a képzési és kimeneti követelményeket – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján (a továbbiakban: honlap) teszi közzé.”

<https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

A Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) tartalmát a szakképzés rendszerének átalakításához kapcsolódóan az Szkr. 12. §-a határozza meg.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalmazzák:

- A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírását;
- A szakképzésbe történő belépés feltételeit;
- A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételeket;
- Kimeneti követelményeket;
- Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- Részszakmára vonatkozó előírásokat.

A **programtervek** tartalmát az Szkr. 13. § (2) bekezdése határozza meg.

A programtervek az alábbiak szerint épülnek fel:

- A szakma alapadatai;
- A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként;
- A tanulási területek részletes szakmai tartalmának leírása;
- A részszakmák ajánlott szakmai tartalma.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalma, vizsgaleírása, valamint a programtervek alapján került kidolgozásra a **képzési program**.

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------|-------|-------|----|----|-----------------------------|------|
| Pincér-vendégtéri szakember | | Az oktatás évfolyama | | | | | Az oktatás összes óraszámja | |
| | | 1/9. | 2/10. | 3/11. | 1. | 2. | 1/9-3/11. | 1-2. |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam heti óraszámja | | | | | Éves óraszám | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 0,5 | | | | | 18 | |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | | | 2 | | 2 | 62 | 62 |
| Turizmus-vendéglátás ágazati alapozás | A munka világa | 2 | | | 2 | | 72 | 72 |
| | IKT a vendéglátásban | 2 | | | 2 | | 72 | 72 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek/Az ételkészítés alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek /A cukrászati termelés alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek / A vendégtéri értékesítés alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |
| | Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek /A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3 | | | 3 | | 108 | 108 |
| Pincér-vendégtéri szakember - középszintű képzés | Rendezvényszervezési ismeretek | | 4 | 1 | 3 | 2 | 206 | 170 |
| | Vendégtéri ismeretek | | 3,5 | 3 | 2 | 2 | 219 | 134 |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|----------|----------|----|----------|----|----------|----------|
| | Étel- és italismeret | | 14, 5 | 15 | 5 | 20 | 987 | 800 |
| | Értékesítési ismeretek | | 3 | 3 | 2 | 2 | 201 | 134 |
| | Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek | | 2 | 2 | 2 | 2 | 134 | 134 |
| Tanulási terület összórászama: | | 16, 5 | 27 | 26 | 30 | 30 | 240 3 | 201 0 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | | | 175 * | | 200 * | | | |

A csoportbontásban tartott órákat *-gal jelöljük meg az óraszámnál.

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú képzés megosztása a duális partnerrel:

(A duális partnerrel aláírt nyilatkozat alapján.)

| Tantárgy | Éves óraszám | | Ennek megoszlása (óra) | | | |
|------------------------------------|--------------|-------------|------------------------|------------|-------------------|-------------|
| | Elmélet | Gyakorlat | Iskolai | | Duális partnernél | |
| | | | Elmélet | Gyakorlat | Elmélet | Gyakorlat |
| 10. évfolyam | | | | | | |
| Rendezvényszervezési ismeretek | | 144 | | 72 | | 72 |
| Vendégtéri ismeretek | | 126 | | 72 | | 54 |
| Étel- és italismeret | | 522 | | 72 | | 450 |
| Értékesítési ismeretek | | 108 | | 54 | | 54 |
| Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek | 72 | | 72 | | | |
| 11. évfolyam | | | | | | |
| Rendezvényszervezési ismeretek | | 93 | | 31 | | 62 |
| Vendégtéri ismeretek | | 93 | | 31 | | 62 |
| Étel- és italismeret | | 465 | | 93 | | 372 |
| Értékesítési ismeretek | | 93 | | 31 | | 62 |
| Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek | 62 | | 62 | | | |
| Összesen: | 134 | 1644 | 134 | 456 | | 1188 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | | 175* | | | | 175* |

2.2. Oktatásszervezés módja:

(megfelelő rész kiválasztása)

a) héten belüli váltással:nap iskolai oktatás,nap duális képzőhelyen történő oktatás;

b) heti váltással (A és B hét): egyik héten iskolai oktatás, másik héten a duális képzőhelyen történő oktatás;

c) tömbösített oktatás:-tól-ig tartó időszakban iskolai oktatás,-tól-ig tartó időszakban a duális képzőhelyen történő oktatás.

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

| Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszama és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek): <i>Figyelem! A projekteket úgy kell meghatározni, hogy az elméleti foglalkozásokkal együtt lefedjék a tanulási területek összes óraszámát!</i> | Projektfeladat 1. | Tartalmi ismertetés | (óra) | <i>Pl. napi projektsáv</i> | <i>Pl. Felügyelet mellett végezhető</i> |
|---|--|--|-------|----------------------------|---|
| | 1. A vendégkör meghatározása, időpontja, várható létszáma, programja | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | <i>1. hét</i> | <i>Elkészül a program</i> |
| | 2. Feladatok, időbeosztás | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | <i>2. hét</i> | <i>Tervszerű munkavégzés</i> |
| | 3. Rendezvény ételsora | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai | 6. | <i>3-4. hét</i> | <i>Alkalomnak megfelelő ételsor</i> |
| | 4. Rendezvény italsora | Digitális eszközök a vendéglátásban Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | <i>3-4. hét</i> | <i>Alkalomnak megfelelő italsor</i> |
| | 5. Csekklista | A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | <i>5. hét</i> | <i>Eszközismeret, eszközlista</i> |
| | 6. Nyersanyagigény meghatározása, kalkuláció | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | <i>5. hét</i> | <i>Nyersanyagok megismerése, kiválasztása</i> |

| | | | | | |
|--|---|---|----|-----------|--|
| | 7. Dolgozókkal szemben támasztott követelmények | Alapvető szakmai elvárások Kommunikáció és vendégkapcsolatok Munkabiztonság és egészségvédelem A cukrászati termelés alapjai | 3. | 1. hét | <i>Elvárásoknak megfelelő munkavégzés</i> |
| | 8. Technikai háttér | Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 2. | 6. hét | <i>Együttműködés a partnerekkel</i> |
| | 9. Marketing | Digitális eszközök a vendéglátásban Digitális tananyagtartalmak alkalmazása Alapvető szakmai elvárások | 4. | 3-4. hét | <i>Megfelelő figyelemfelkeltés</i> |
| | 10. Költségvetés | Kommunikáció és vendégkapcsolatok A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | 5. hét | <i>Bevételek, kiadások megtervezése</i> |
| | 11. Eladási ár meghatározása | Munkabiztonság és egészségvédelem A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 3. | 6. hét | <i>Versenyképes eladási ár meghatározása</i> |
| | 12. Szálláshelyek megkeresése, vendégek elszállásolásának megszervezése | A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | 3-4. hét | <i>Teljes körű szolgáltatás nyújtása</i> |
| | 13. Előrendelések felvétele | Digitális eszközök a vendéglátásban | 4. | 4. héttől | <i>Vendég kommunikáció, teltházassá válás rendezvény</i> |
| | 14. Alapanyagok beszerzése, készletezése, raktározása | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai | 6. | 6. hét | <i>Beszerzési források és szakosított tárolás megismerése, megvalósítása</i> |

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|---|-----|-----------|--|
| | 15. Menüsor elkészítése | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai | 18. | 7-10. hét | Fogyasztható ételsorok elkészítése |
| | 16. Italsor elkészítése | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 7-8. hét | Terítési műveletek, italok megismerése, készítése |
| | 17. Rendezvény előkészítő műveletei | A vendégtéri értékesítés alapjai | 6. | 9-10. hét | Helyszín előkészítése, dekorálása, terítése |
| | 18. Rendezvény lebonyolítása | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 8. | 11. hét | Élményt nyújtunk a vendégnek! |
| | 19. Rendezvény befejező műveletei | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai | 8. | 11. hét | Eredeti állapot visszaállítása, mosogatás, takarítás, raktárrend, szállítás, utókalkuláció |
| | 20. Értékelés | A cukrászati termelés alapjai Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai | 6. | 1-11. hét | Visszajelzés a résztvevőknek, önértékelés |

4. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

5. Értékelés

| | | |
|---|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Tanulói feleletek, a rövid idejű dolgozatok íratása, valamint az írásbeli házi feladatok ellenőrzése. | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

6. Beszámítás feltételei

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.

7. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

(A II. 1. pontban megadott óratervben szereplő óraszámok és a programtervben szereplő részletes szakmai tartalmak alapján kerül kidolgozásra.)

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 18 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 18 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

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

Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

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

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskereső ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)
Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)
Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám: 62/62 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

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

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

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

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

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

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

Önéletrajz és motivációs levél

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

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

„Small talk” – általános társalgás

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

Állásinterjú

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

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

Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

576/576 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.

A munka világa tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival.

A tantárgy keretében a tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait.

A tantárgy további célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

A tantárgy témakörei

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

IKT a vendéglátásban tantárgy

72/72 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 tantárgy témakörei

Digitális eszközök a vendéglátásban

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 tananyagok alkalmazása

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

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

432/432 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 tantárgy témakörei

A cukrászati termelés alapjai

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

Cukrászati alapl műveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapl műveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelék-készítés 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, tállalása, formázott díszek készítése, bemutatása

Az ételkészítés alapjai

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 illatjellemzőjük) Alapvető konyhatechnológiai alapl műveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

A vendégtéri értékesítés alapjai

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 alapszabályai

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

A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

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
- 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

Pincér – vendégtéri szakember – Középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

1747/1372 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.

Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy

206/170 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 tantárgy témakörei

A rendezvények típusai, fajtái

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

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

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

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál-ló/ültetett fogadás)
Eszközигény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

A rendezvény lebonyolítása

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

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt-bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

Vendégtéri ismeretek tantárgy

219/134 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 tantárgy témakörei

Felszolgálási ismeretek

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

A felszolgálás lebonyolítása

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

Fizetési módok

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

Étel- és italismeret tantárgy

987/800 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 tantárgy témakörei

Konyhatechnológiai alapismeretek

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

Ételkészítési ismeretek

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

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

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

Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás

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

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

Értékesítési ismeretek tantárgy

201/134 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 tantárgy témakörei

Étlap és itallap szerkesztésének marketingszemponjtjai

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

A bankettkínálat kialakításának szempontjai

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

A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ítéletei alapján.

Sommelier feladatának marketingvontkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése

Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonnlap felépítése, admin-feladatok

Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

Gasztroesemények az online térben

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

Hírlevelek szerkesztése és marketingvontkozásai

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

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy

134/134 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

Beszerezés

Árrendelési és beszerzési típusok

Nyersanyagok beszerzési követelményei

Raktározás

Az áruátvétel szempontjai és eszközei

Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

Termelés

Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom, szakosított előkészítés

Termelés helyiségei

Ügyvitel a vendéglátásban

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői

Készletgazdálkodás a vendéglátásban

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

Árképzés

Árpolitika, az ár kialakítások nemzetközi formái, „food cost”, „beverage cost” cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árresszint számítása, árengedmények számítása, faj-tái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása

Költség szint, eredmény szint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

Elszámoltatás

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

Vállalkozási formák

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

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, nyereség-adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabálya)



**VESZPRÉMI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM SZENT-GYÖRGYI ALBERT
TECHNIKUM ÉS KOLLÉGIUM**

KÉPZÉSI PROGRAM

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Élelmiszeripar</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Pék-cukrász</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 0721 05 12</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |

SZAKMA : PÉK-CUKRÁSZ

1/9-3/11. és 1-2. évfolyam

(NAPPALI)

2021.09.01-től

Tantárgy alapú oktatás alkalmazása

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

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|---|--|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Élelmiszeripar</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Pék-cukrász</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 0721 05 12</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Élelmiszeripari ágazati alapoktatás</i> |

2. Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtervek:

Az Szkt. 11. § (2) bekezdése szerint:

„a képzési és kimeneti követelményeket – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként az általa vezetett minisztérium honlapján (a továbbiakban: honlap) teszi közzé.”

<https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

A Képzési és Kimeneti Követelmények (KKK) tartalmát a szakképzés rendszerének átalakításához kapcsolódóan az Szkr. 12. §-a határozza meg.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalmazzák:

- A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírását;
- A szakképzésbe történő belépés feltételeit;
- A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételeket;
- Kimeneti követelményeket;
- Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjait;
- Részszakmára vonatkozó előírásokat.

A **programtervek** tartalmát az Szkr. 13. § (2) bekezdése határozza meg.

A programtervek az alábbiak szerint épülnek fel:

- A szakma alapadatai;
- A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámát évfolyamonként;
- A tanulási területek részletes szakmai tartalmának leírása;
- A részszakmák ajánlott szakmai tartalma.

A Képzési és Kimeneti Követelmények tartalma, vizsgaleírása, valamint a programtervek alapján került kidolgozásra a **képzési program**.

II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszámja évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------|-------|-------|-----|-----|-----------------------------|------|
| | | Az oktatás évfolyama | | | | | Az oktatás összes óraszámja | |
| | | 1/9. | 2/10. | 3/11. | 1. | 2. | 1/9-3/11. | 1-2. |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam heti óraszámja | | | | | Éves óraszám | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeret | 0,5 | | | 0,5 | | 18 | 18 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | | | 2 | | 2 | 62 | 62 |
| Élelmiszeripari alapismeret | Élelmiszerismeret | 2 | | | 2 | | 72 | 72 |
| | Műszaki alapismeretek | 1 | | | 1 | | 36 | 36 |
| | Élelmiszervizsgálat | 2 | | | 2 | | 72 | 72 |
| | Alapozó gyakorlatok | 4 | | | 4 | | 144 | 144 |
| | Munkavédelem és higiénia | 1 | | | 1 | | 36 | 36 |
| | Alágazati specializáció | 5,5 | | | 5,5 | | 198 | 198 |
| Sütő és cukrászipari ismeretek | Sütőipari ismeretek | | 1,5 | 2 | 1,5 | 2 | 116 | 116 |
| | Szakmai gépek | | 2 | 2 | 1,5 | 2,7 | 134 | 139 |
| | Sütőipari termékek készítése | | 12 | 8 | 5,7 | 7,5 | 680 | 438 |
| | Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás | | 2 | | | 2,3 | 72 | 72 |
| | Cukrászati ismeretek | | 2 | 2 | 1,6 | 2,5 | 134 | 134 |
| | Cukrászati termékek készítése | | 7 | 8 | 4,7 | 8,7 | 500 | 436 |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | Gazdasági és vállalkozási ismeretek | | 0,5 | 2 | 1 | 1 | 80 | 67 |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------------|----|-----|----|-----|-----|----------|----------|
| Portfóliókészítés | Portfóliókészítés | | 1 | 1 | | 2,3 | 67 | 72 |
| Tanulási terület összórászáma: | | 16 | 28 | 27 | 32 | 31 | 242 1 | 211 2 |
| Egybefüggő szakmai gyakorlat | | | 140 | | 160 | | | |

A csoportbontásban tartott órákat *-gal jelöljük meg az óraszámnál.

2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú képzés megosztása a duális partnerrel:

(A duális partnerrel aláírt nyilatkozat alapján.)

| Tantárgy | Éves óraszám | | Ennek megoszlása (óra) | | | |
|---------------------------|--------------|-------------|------------------------|------------|-------------------|------------|
| | Elmélet | Gyakorlat | Iskolai | | Duális partnernél | |
| | | | Elmélet | Gyakorlat | Elmélet | Gyakorlat |
| 2/10. évfolyam | | | | | | |
| Sütőipari ismeretek | 36 | 18 | 36 | 18 | | |
| Szakmai gépek | 54 | 18 | 54 | 18 | | |
| Sütőipari termékek | | 432 | | 108 | | 324 |
| Minőség-ellenőrzés és | 54 | 18 | 54 | 18 | | |
| Cukrászati ismeretek | 36 | 36 | 36 | 36 | | |
| Cukrászati termékek | | 252 | | 108 | | 144 |
| Gazdasági és vállalkozási | 18 | | 18 | | | |
| Portfóliókészítés | 36 | | 36 | | | |
| 3/11. évfolyam | | | | | | |
| Sütőipari ismeretek | 31 | 31 | 31 | 31 | | |
| Szakmai gépek | 31 | 31 | 31 | | | 31 |
| Sütőipari termékek | | 248 | | 62 | | 186 |
| Cukrászati ismeretek | 31 | 31 | 31 | 31 | | |
| Cukrászati termékek | | 248 | | 62 | | 186 |
| Gazdálkodási és | 62 | | 62 | | | |
| Portfóliókészítés | 31 | | 31 | | | |
| Összesen: | 420 | 1363 | 420 | 492 | | 871 |
| Egybefüggő szakmai | | 140 | | | | 140 |

2.2. Oktatásszervezés módja:

(megfelelő rész kiválasztása)

a) héten belüli váltással:nap iskolai oktatás,nap duális képzőhelyen történő oktatás;

b) heti váltással (A és B hét): egyik héten iskolai oktatás, másik héten a duális képzőhelyen történő oktatás;

c) tömbösített oktatás:-tól-ig tartó időszakban iskolai oktatás,-tól-ig tartó időszakban a duális képzőhelyen történő oktatás.

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

| Projekt alapú foglalkozások tartalma, óraszámja és ajánlott szervezési módja (napi projekt, projektnapok, illetve projekthetek): Figyelem! A projekteket úgy kell meghatározni, hogy az elméleti foglalkozásokkal együtt lefedjék a tanulási területek összes óraszámát! | Projektfeladat 1. | Tartalmi ismertetés | (óra) | Pl. napi projektsáv | Pl. Felügyelet mellett végezhető |
|---|--|---|-------|---------------------|--|
| | 1. A projekt tartalmának áttekintése, a projekt bevezetése | A technológiai műveletek és folyamatok szerepe, célja. | 15,5 | 1 – 2 hét | A feladat megértése |
| | 2. Munkavédelmi, tűzvédelmi, egészségügyi ismeretek | Biztonságos munkakezdés feltételei, előírások, szabályok. | 7,5 | 3 – 4 hét | Szabályok szerinti munkavégzés |
| | 3. Üzemben használatos eszközök és gépek megismerése | Erőátvitel, csövek csővezetékek, villanymotorok, hajtóművek szerepe. Az üzemben használt gépi berendezések. | 17 | 5 – 20 hét | Gépek, berendezések önálló használata |
| | 4. A termeléshez kötődő adminisztratív tevékenység megismerése | Az üzem dokumentációja. | 3 | 5 – 20 hét | Termelési, higiéniai dokumentumok vezetése |
| | 5. Az üzemi nyersanyagigény meghatározása (anyagnorma) | Állati és növényi eredetű nyersanyagok jellemzői. Számítások. | 35,5 | 3 – 26 hét | A gyártáshoz szükséges anyagszükséglet kiszámítása |
| | 6. Az üzemben felhasznált | Az üzem működési | 2 | 27 – 28 hét | Beszerezési források ismerete |

| | nyersanyagok beszerzése | folyamatai. | | | és megrendelés lebonyolítása |
|--|---|--|------|-------------|---|
| | 7. Az üzemben felhasznált nyersanyagok tárolása | A nyersanyag tárolás higiéniája. | 9,5 | 27 – 28 hét | Nyersanyagok tárolásának ismerete |
| | 8. A nyersanyagok előkészítése, minősítése a felhasználás előtt | Előkészítési műveletek. Mintavétel. | 14 | 5 – 14. hét | Nyersanyagok szakszerű előkészítése |
| | 9. A termék előállítás folyamata | Előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk. | 100 | 7 – 28 hét | Önálló termékkészítés |
| | 10. Gyártásközi ellenőrzések | Tömeg, térfogat, hőmérséklet, sűrűség mérés. Oldatok. | 9,5 | 15 – 18 hét | Önellenőrzés megvalósítása a gyártás folyamatában |
| | 11. Késztermékek kezelése, szállításra előkészítése | Üzemi higiénia. Terméktárolás ismeretei. | 3 | 23 – 28 hét | Önálló késztermékkezelés |
| | 12. Késztermékek minősítése | Érzékszervi minősítés ismeretei. | 12 | 19 – 28 hét | Önálló minőségvizsgálat |
| | 13. Beérkező rendelés elkészítése | Technológia műveletei, folyamatai. | 13.5 | 27 – 30 hét | Kiszállításra előkészített termékek |
| | 14. Értékelés | Élelmiszer-ismeretek. Műszaki ismeretek. Élelmiszer-vizsgálati ismeretek. Munkavédelmi és higiéniai ismeretek. Gyakorlati ismeretek. | 6 | 29 – 30 hét | Önértékelés, „megrendelő” elégedettségéről visszajelzés |

4. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

5. Értékelés

| | | |
|---|--|---|
| Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés): | Szintfelmérő feladatlappal. | |
| A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés): | Tanulói feleletek, a rövid idejű dolgozatok íratása, valamint az írásbeli házi feladatok ellenőrzése. | |
| Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés): | Írásbeli | Nagyobb tananyagrészek végén íratott témazáró dolgozatok. Több óra anyagáról számot adó beszámolók. |
| | Gyakorlati feladat | Gyakorlat során megvalósuló munkafolyamatok, elkészített feladatok, termékek értékelése szóbeli számonkéréssel kiegészítve. |
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként osztályzattal. Érdemjegyek, osztályzatok a tudás értékelésénél a következők: jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), illetve elégtelen (1). | |

6. Beszámítás feltételei

Előzetes tanulmányok beszámítása: bizonyítvánnyal igazolt, előzetesen eredményesen teljesített tantárgyi tartalmak a képzésbe beszámíthatók a tanuló kérelme alapján. A kérelmet az intézmény igazgatójának kell benyújtani. Az igazgató a beszámításról határozatot hoz.

7. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

(A II. 1. pontban megadott óratervben szereplő óraszámok és a programtervben szereplő részletes szakmai tartalmak alapján kerül kidolgozásra.)

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

18/18 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaeurópai 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

18/18 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

Álláskeresés

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

Álláskereső 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 idegnyomunka és alkalmi munka)

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

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

Álláskereső számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazási költség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőnek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

Munkavállalói idegen nyelv megnevezésű tanulási terület

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 megfelelő idegen nyelvű kommunikáció.

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

62/62 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

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

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

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint

a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókinccset is alkalmazva gyakorolja.

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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

Képessé válik a szakmájához kapcsolódó álláshirdetések megértésére, és fel tudja ismer- ni, hogy saját végzettsége, képzettsége, képességei mennyire felelnek meg az álláshirde- tés 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 fej- lesztése történik (olvasott szöveg értése), az űrlapkitöltés során pedig produktív kompe- tenciákat fejlesztünk (írás-készség).

Önéletrajz és motivációs levél

A tanuló megtanulja az önéletrajzok típusait, azok tartalmi és formai követelményeit, ti- pikus szófordulatait. Képessé válik saját maga is a nyelvi szintjének megfelelő helyes- séggel és igényességgel, önállóan megfogalmazni önéletrajzát.

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

„Small talk” – általános társalgás

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

Állásinterjú

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

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

Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

558/558 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

A tanulási terület megalapozza az élelmiszeripar szerteágazó szakmáihoz szükséges tudást.

Élelmiszerismeret tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

- Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban
- Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban
- A víz szerepe az életfolyamatokban
- Az ivóvíz jellemzői, követelményei

Élelmiszeripari technológiai alapok

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja

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

Műszaki alapismeretek tantárgy

36/36 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

Géprajzi alapismeretek

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

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

Szabályos sokszög szerkesztése, érintő szerkesztése különböző sugarú körhöz

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

Papírmódel készítése a képsíkok síkba forgatásával

Gépelemek

Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak
Oldható és nem oldható gépelemek
Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe
Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése
Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon
Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon
Tengelykötés ékkel vagy retesszel
Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek
Nyomatékszármasztató hajtások csoportosítása
A laposszíjhajtás elemei, elrendezési módjai, szíj feszítése, szíj végtelenítése, fő alkalmazási területe
Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe
A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei
Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel
A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak
A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

Csővek és csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés
Csővezetékek az élelmiszeriparban: technológiai csővezetékek, energiaellátást szolgáló csövek, szállítócsövek
A csövek anyaga alkalmazási terület szerint (fém, üveg, műanyag stb.)
Karimás csőkötés, csőlira, csőidomok
Csővezetékek tömítése, szigetelése

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai
Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján
Hajtóművek alkalmazási területei

Élelmiszervizsgálat tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei:

Bevezetés a laboratóriumi munkába

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

Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata 18/46. oldal

Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata

Alapozó gyakorlat tantárgy

144/144 óra

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy témakörei

Mérések

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

Szakmaspecifikus alpműveletek

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

Munkavédelem és higiénia tantárgy

36/36 óra

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy témakörei

Munkavédelem

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

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

Higiénia

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

Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

Alágazati specializáció tantárgy

198/198 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

Alágazati specializáció

A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök

Sütő- és cukrászipari ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszáma:

1636/1335 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A sütőipari ismeretek tanulási terület tartalmazza a sütőipari anyagok bemutatását, jellemzőiket, tárolásukat, változásait a technológia során. Magába foglalja a technológia szakaszait, és a gyártástechnológiákat, valamint a termékek minőségi követelményeinek értékeléséhez szükséges ismereteket.

Sütőipari ismeretek tantárgy

116/116 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok elsajátítsák a pék szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.

A tantárgy témakörei

Sütőipari anyagok

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

A sütőipari technológia szakaszai

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

Kenyérfélék

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

Péksütemények

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). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. 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

Finompékárúk

A finompékárúkhöz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárúk, omlós tésztából készült finompékárúk, leveles tésztából készült finompékárúk és kiemelt termékeik. Finompékárúk jellemzői. Finompékárúk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárúk tésztakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Kevert tésztából készült termékek. Hagyományos, cél-margarinos vagy vajjal eljárással készült leveles termékek. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek. Hajtogatási eljárások. Finompékárúk tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárúk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárúk sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárúk késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek

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

Egyedi technológiák

Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütve.) Zsiradékban sült termékek. Lúgzott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lé-nyege

Hagyományos sütőipari termékek

Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében

Szakmai gépek tantárgy

134/139 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tananyagának elsajátításával a tanuló képet kap a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

A tantárgy témakörei

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 és 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, lisztzilók, liszttartályok, mérlegek. Vezérelt lisztkitárolási rendszerek. Sziták, a szitálás elve. A lisztcentrifugák kezelése, munkavédelmi szabályok, higiéniai előírások. Vízkverők, vízhűtők, jégpehely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiénijük

A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései

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

A tésztafeldolgozás gépei

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

Kelesztők

A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiénája, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések

Kemencék és sütők

Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiénája. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiénája 26/46. oldal

A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései

Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiénája. A csomagolás, zárás eszközei és gépei

Cukrászati gépek és berendezések

Keverő- habverő gépek, habverő gépek, habfűvők, emulzió készítő, fagylalt főző-pasztöröző gépek, fagylalt készítő gépek, fagylalt fagyasztók, hűtők, fagyasztók, sokkolók, melegasztal, hidegasztal, csokoládé melegítő, csokoládé temperáló, karamell melegítő, fondán készítő, kutterek, hengergépek. speciális cukrászüzemi gépek: tortakezők, krémadagolók, töltőgépek

Sütőipari termékek készítése tantárgy

680/438 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a sütőipari termékek készítésének gyakorlatban alkalmazandó műveleteit, a nyersanyagok kiválasztásának műveleteit, az előkészítési műveleteket, a tésztakészítés, tésztafeldolgozás, kelesztés, vetés műveleteit, a kemencék kiszolgálását, a kisütést, a késztermékek kezelését, az egyes technológiai szakaszok gépeinek és berendezéseinek vezérlését, kezelését, valamint a hibák felismerését és korrigálását.

A tantárgy témakörei

A raktározás és az előkészítés műveletei

Az alábbi műveletek elvégzése: nyersanyagok kiválasztása, lisztek átvétele, tárolása, lisztek előkészítésének műveletei. Segédanyagok átvétele, tárolása, kimérése, előkészítésének műveletei. Járulékos anyagok átvétele, tárolása, előkészítése, töltelék-készítés

Technológiai műveletek

Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert, starterkultúrás, érett tészta-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 érrettségű kovások készítése. Különböző tésztafeldolgozási műveletek elvégzése. Osztások 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 megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek beszabályozása. A kisütés elvégzése. A késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek

Kenyérfeldolgozás

Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélék készítése kovászos technológiával. Különböző kovászok készítése. Kenyértészta készítése, feldolgozása, kelesztése, sütése és késztermékkezelése. Kenyerek minőségének ellenőrzése a MÉ alkalmazásával. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek készítése. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása. Az üzem saját receptúrája és technológiája szerint készült kenyerek készítése és minőségellenőrzése

Péksütemények és finompékárak készítése

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 téztafeldolgozási műveleteinek elvégzése. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paramétereinek alkalmazása. Péksütemények sütési eljárásainak alkalmazása és a jellemző paraméterek beállítása az üzem kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárakhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított téztából készült finompékárak, omlós téztából készült finompékárak, leveles téztából készült finompékárak és kiemelt termékeik előállításának. Finompékárak készítése. A finompékárak termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárak készítése különböző téztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert téztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajjas eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékárak téztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárak kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékárak sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékárak késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése

Egyedi eljárással készült termékek készítése. Fagyasztott termékek készítése (nyersen, elősütve vagy készre sütve). Zsiradékban sült termékek készítése. Lúgozott termékek készítése. Kevert téztából készült termékek készítése. Forrázott tézták készítése (részben vagy egészben forrázott tézták). Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek készítése

A pékség működése

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

Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás tantárgy

72/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok megértsék az élelmiszer-előállítás felelősségét és megismerjék a biztonságos élelmiszer-előállítás szabályait, dokumentációját, a nyomon követhetőség dokumentálását, az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat, valamint a sütőipari nyersanyagok és termékek azon vizsgálatait, amelyeket üzemi körülmények között is el lehet végezni. További cél a minőségorientált szemlélet kialakítása, a pontosság és a precizitás fejlesztése.

A tantárgy témakörei

Nyersanyagvizsgálatok

Liszt nedvességtartalmának, nedvessikér-tartalmának mérése. Sikérterület mérése. Élesztő felhajtóerejének mérése. Tömegmérések, térfogatmérések. Sűrűségmérés

Késztermékvizsgálatok

Késztermék tömegmérése. Késztermék térfogatmérése magkiszorítással. Késztermék érzékszervi minősítése. Kenyérbélzet savfokának mérése fenofaleinos és Titroline-os titrálással. Töltelékhányad mérése

Minőség szabályozás

A minőség fogalma. A minőség szabályozás jogi alapjai. Az élelmiszerbiztonság elemei. A minőségbiztosítás története. Minőségbiztosítási rendszerek felsorolása. Jó gyártási gyakorlat és a HACCP elemei. Kritikus pontok azonosítása. A HACCP-kézikönyv fejezetei. HOCCP-dokumentumok. Gyártmánylapok tartalma, gyártmánylap készítése. Üzemek működési engedélyei

Üzemi minőségbiztosítási feladatok

HACCP-dokumentáció vezetése. Kritikus pontok ellenőrzése. Technológiai paraméterek ellenőrzése. Üzemi környezet és feltételek ellenőrzése. Javaslat a változtatásokra. Közreműködés az üzemi mintavételekben és a nyersanyag-, félkész- vagy késztermékvizsgálatokban

Cukrászati ismeretek tantárgy

134/134 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A cukrászati ismeretek megnevezésű tantárgy tanításának célja a sütő- és a cukrászipar tevékenységének ismertetése, a tanulók képességeinek fejlesztése, a szakmai iránti elkötelezettség kialakítása. A diákok elsajátítják a cukrászipari termékek előállításához szükséges elméleti alapokat, ami stabil alapot biztosít számukra a gyakorlati munkához.

A tantárgy témakörei

Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek

A természetes és mesterséges édesítőszer jellemzése, felhasználási területei

A cukrászatban felhasznált lisztek, étkezési zsiradékok, tejipari termékek jellemzése, technológiai szerepe, tárolásának szabályai, felhasználási területei

A tojás technológiai szerepe, tartósított formái, minőségi követelményei

A cukrászatban felhasznált gyümölcsök és magvak jellemzése, a gyümölcsök tartósítása, a tartósítás hatása a gyümölcsökre

A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése, felhasználásának lehetőségei

A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése

Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása

Cukrászati félkész termékek

A félkész termékek csoportosítása

A cukorkészítmények csoportosítása

A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A főzött cukorkészítmények előállítása, felhasználása

A töltelékek általános jellemzése, csoportosítása

A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A bevonó anyagok csoportosítása

A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) jellemzése.

A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) jellemzése.

A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése

A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok

Cukrászati tészták, uzsonnasütemények

A cukrásztészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények általános jellemzése, csoportosítása.

Az élesztős tészták általános jellemzése, csoportosítása.

A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és az azokból előállítható uzsonnasütemények jellemzése, készítésének műveletei.

A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása

Felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.

Az omlós tészták általános jellemzése, csoportosítása.

Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények jellemzése.

A vajjas és a leveles tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A forrázott tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A hengerelt tészta általános jellemzése, csoportosítása, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása.

A mézes tészta általános jellemzése, készítésének műveletei, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Kikészített sütemények

A kikészített sütemények általános jellemzése, csoportosítása

A torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények általános jellemzése

A kikészített sütemények készítésének műveletei:

– A szükséges nyersanyagok előkészítése

– Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok) előállítása, előkészítése a felhasználásra

– A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők

– Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása

A nemzetközi cukrászati termékek jellemzése

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Teasütemények

Az édes és sós teasütemények általános jellemzése, csoportosítása

A tészta elkészítése, az elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A tészta alakítása, sütése, a befejező, kikészítő műveletek jellemzése.

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Fagylaltok, parfék, pohárkrémek

A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére

A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint

A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái

A parfék általános jellemzése, a parfék készítés műveleteinek jellemzése.

A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása

A pohárkrémek készítésének műveletei.

Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, egyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.

A higiéniai rendszabályok alkalmazása

A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Díszítési műveletek

A díszítés fogalma, célja, az egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, formázás, felrakás, fecskendezés) jellemzése, alkalmazása
Alkalmi díszmunkák tervezése.

A különleges díszítés nyersanyagai, módszerei. Csokoládé, pasztik csokoládé, marcipán, karamell, grillázs díszek

Bonbonok

A bonbonok általános jellemzői, nyersanyagai, csoportosítása

A csokoládé temperálásának célja, módszerei, az egyes módszerek jellemzése.

Gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé- és cukorkabonbonok jellemzése

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek

Csökkentett szénhidrát-tartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek jellemzése.

A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Cukrászati termékek készítése tantárgy

500/436 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok a gyakorlati munka során is megismerjék és elsajátítsák a termékkészítéshez szükséges alpműveleteket, szakmai fogásokat, a termékkészítés technológiáját, a szükséges eszközök, gépek, berendezések balesetmentes alkalmazását. Cél továbbá, hogy a tanulók önálló és felelősségteljes munkavégzéshez szükséges képességei fejlődjenek.

A tantárgy témakörei

Cukrászati előkészítő műveletek

A cukrászipari nyersanyagok előkészítésének elvégzése

Az előkészítéshez használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása, tisztítása

Cukrászati félkész termékek készítése

A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése

A főzött cukorkészítmények előállítása és felhasználása

Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása

Az olvasztott cukorkészítmények (doboscukor, grillázs, cukorfesték) előállítása, felhasználása

A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítésének elvégzése

Édes töltelékek (gyümölcsös töltelékek, tejszínrétek, tojásrétek, vajrétek, tartós töltelékek, magvakból készült töltelékek, túró-töltelék, egyéb) és sós töltelékek előállítása, felhasználása

A bevonó anyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése

A szobahőmérsékleten később dermedő bevonó anyagok (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, karamell) felhasználása bevonásra

A szobahőmérsékleten nem dermedő bevonó anyagok (krémek, habok) felhasználása

A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése

A gyümölcsstartósítási módszerek alkalmazása

A félkész termékek előállításához használt gépek, berendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése

A gyúrt-, kevert-, omlós-, hajtogatott élesztős tészták, és azokból előállítható uzsonnasütemények készítése

Felvert tészták előállítása hideg és meleg úton

A felvert tészták készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A felvert tészták fajtáinak csoportosítása, előállítása

A felvert tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A gyúrt és kevert omlós tészta készítése

Omlós tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Az omlós tészták fajtáinak előállítása

Az omlós tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A vajas és a leveles tészta készítése. A műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A vajas és a leveles tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A forrázott tészta készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A forrázott tészta felhasználása

A hengerelt tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

A hengerelt tésztából előállítható uzsonnasütemények készítése

A mézes tészta általános készítésének műveletei, a műveletek alkalmazása, elkövethető hibák, azok megelőzése, kijavítása

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A tésztakészítéshez használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Kikészített sütemények készítése

A kikészített sütemények készítése, az előállítás műveletei:

– A szükséges nyersanyagok előkészítése

– Félkész termékek (cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok) előállítása, elő-készítése felhasználásra

– A tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők

– Befejező, kikészítő műveletek (töltés, bevonás, díszítés) alkalmazása

A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése (különböző ízű nehéz felverték, liszt nélküli felverték, jokonde (joconde) felvert, dacquoise felvert, financier fel-vert, francia omlós tészta (sablé Breton), francia forrázott tészta)

– Különböző állagú betétek készítése

– Töltelékek készítése: mousse-ok, ganache, egyéb krémek készítése

– Bevonók (tükörbevonó), díszítőelemek készítése (csokoládé-, meringue (habcsók) díszek, szivacspiskóta stb.)

A nemzetközi trendnek megfelelő cukrászati termékek készítése (pl. rétegelt torták, tart, tartlet, macaron, francia desszertek)

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A kikészített sütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Teasütemények készítése

Omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tésztából készült, töltetlen és töltött édes teasütemények előállítása

Sós omlós-, vajjas vagy leveles tésztából készült, töltetlen és töltött sós teasütemények előállítása

Forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények előállítása

A teasütemények készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése, a szükséges félkész termékek előállítása, előkészítése a felhasználásra

Anyaghányad számítása receptúra alapján, a veszteségek figyelembevételével

A teasütemények előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Fagylaltok, parfék, pohárkrémek

A fagylalt fogalma, nyersanyagai, az összetevők szerepe, hatása a fagylalt minőségére

A fagylaltok csoportosítása összetételük, a fagylaltkeverék készítési módja és a fagyasztás módja szerint

A fagylaltkészítés műveleteinek jellemzése, a fagylaltkészítés hibái

A parfék általános jellemzése, a parfék készítés műveleteinek jellemzése.

A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása

A pohárkrémek készítésének műveletei.

Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, egyes összetételű pohárkrémek készítésének műveletei.

A higiéniai rendszabályok alkalmazása

A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok

Díszítési műveletek

A fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása.

Adagolt fagylaltkészítmények (fagylaltkelyhek) készítése

A parfék készítési műveletek alkalmazása, parféfajták készítése

A pohárkrémek készítése.

A higiéniai rendszabályok alkalmazása

A fagylaltok, parfék, pohárkrémek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Bonbonok készítése

Csokoládék temperálása.

Gyümölcs-, marcipán-, grillázs-, krém- és csokoládébonbonok készítése

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése

Csökkentett szénhidrát tartalmú-, gluténmentes-, tej- és tojásmentes cukrászati termékek készítése

A termékek előállításához használt gépek, berendezések és kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása

Gazdasági és vállalkozási ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

80/67 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

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

Gazdasági és vállalkozási ismeretek tantárgy

80/67 óra

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy témakörei

Gazdasági alapismeret

Gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok., adófajták, adónevek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. Kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. Munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. Munkavállalók joga és kötelességei, munkavállaló jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek.

Vállalkozás alapítása

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

Vállalkozás működtetése

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

Portfólió készítés megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tantárgyainak összóraszám:

67/72 óra

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

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

Portfólió készítés tantárgy

67/72 óra

A tantárgy tanításának fő célja:

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

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapjai

A portfólió értelmezése, célja, funkciója

A portfólió tartalmi elemei

A portfólió formája, formai követelményei

A portfólió készítésének menete

A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutakozás, célkitűzés

Az írásban történő bemutatkozás szabályai, dokumentumai

Bemutakozó kártya, levél, önéletrajz, motivációs levél írása.

Dokumentumgyűjtés

A dokumentumok lehetséges köre

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

Összegzés, reflexió

Az összegzés tartalmi elemei

Összegzés (reflexió) írása.



Képzési program

(Tantárgy alapú oktatás esetén)

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

I. ÖSSZEFOGLALÓ ADATOK

1. A szakma alapadatai

| | |
|--|--|
| Az ágazat megnevezése: | <i>Élelmiszeripar</i> |
| A szakma megnevezése: | <i>Pék</i> |
| A szakma azonosító száma: | <i>4 0721 05 11</i> |
| A szakma szakmairányai: | - |
| A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: | 4 |
| Ágazati alapoktatás megnevezése: | <i>Élelmiszeripar ágazati alapoktatás</i> |
| A képzés célja: | <p>A résztvevők megismerkedjenek a élelmiszertechnológiai alaplámpéveletekkel, sütőipari félkész- és késztermékeket készítenek Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készítenek hagyományos és korszerű eljárásokkal. A pékek különböző eljárásokkal sütőipari termékeket készítenek. Ezekben belül készíthet például búza-, rozs vagy különleges kenyereket, zsemleféléket, kifliket és briósokat, kalácsokat, pogácsákat, illetve leveles termékeket. Munkájuk során meghatározzák a szükséges nyersanyagok fajtáit és mennyiségét. Előkészítik a nyersanyagokat, majd azokból kovászt vagy tésztát készít. A tésztákat érlelik, majd feldolgozzák különböző tömegű, alakú termékekké. A leggyakrabban kelesztéssel tésztalazítást végeznek, majd a terméket különböző módon díszítik, utána megsütik</p> <p>A leggyakrabban kelesztéssel tésztalazítást végeznek, majd a terméket különböző módon díszítik, utána megsütik. Különböző kelesztési eljárásokat alkalmaznak</p> <p>A korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyasztanak, és kelesztést késleltetnek. Munkájuk során ellenőrzik a nyersanyagok és a késztermékek minőségét, erről dokumentációt vezet.</p> <p>A készterméket felelősséggel kezelik, ha szükséges csomagolja és a vevő számára jelöléssel látja el. Munkájuk során betartják a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat. Gyakorlati tudást szerezzenek munkájához szükséges sütőipari gépek, berendezések és eszközök szakszerűen</p> |



| | |
|---|---|
| | <p>kezelésével kapcsolatban. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi.</p> <p>A céljuk elhelyezkedni az élelmiszeripar területén. A résztvevők a képzés során olyan tudást szereznek mellyel magabiztosan meg állják a helyüket az élelmiszeriparban.</p> |
| <p>A képzés célcsoportja (iskolai/szakmai végzettség):</p> | <p>Alapfokú iskolai végzettség</p> <p>Élelmiszeriparban szerzett egyéb szakmai végzettség, ami a képzési követelmények szerint beszámítható tanulási egységeket tartalmaz. A beszámítható szakmák a 7. pontban találhatóak, a beszámítási feltételek felsorolásánál.</p> <p>Olyan élelmiszeripari alapismeretekkel rendelkező személyek, akik logikus gondolkodás móddal rendelkeznek és szeretnének a sütőiparban elhelyezkedni.</p> <p>A képzési program elérhető minden olyan élelmiszeripar iránt érdeklődő egyén számára, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként.</p> |

2.A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei:

| | |
|--|--|
| Iskolai előképzettség: | <i>Alapfokú iskolai végzettség</i> |
| Alkalmassági követelmények (egészségügyi/pályaalkalmassági): | <i>foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat</i> |
| | <i>pályaalkalmassági vizsgálat nemszükséges</i> |

3. Tervezett képzési idő: (2 félév,1002 óra)



II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

1. Ágazati alapoktatás megszervezése

1.1. Élelmiszeripari ágazati alapoktatás szakmai követelményei

| Sorszám | Készségek, képességek | Ismeretek | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Önállóság és felelősség mértéke |
|---------|---|---|--|--|
| 1 | Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat. | Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait. | A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége. | Irányítás mellett végzi munkáját. Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi és higiéniai előírásokat. Felelősséget vállal saját munkájáért. |
| 2 | Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi. | Alap szinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat. | | |
| 3 | Élelmiszeripari alpműveleteket végez. | Alap szinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit. | | |
| 4 | Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat. | Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nem fémek). | | |
| 5 | Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket. | Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket. | | |
| 6 | Alapvető ágazati méréseket végez. | Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközait. | | |
| 7 | Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít. | Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást. | | |



| | | | |
|---|---|---|--|
| 8 | Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti. | Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket. | |
|---|---|---|--|

1.2. Az ágazati alapoktatás tervezett időtartama

| | | |
|---|-----|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 173 | 68 % |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 83 | 32 % |
| A foglalkozások összes óraszám: | 256 | 100% |

1.3. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-----------------------|--|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Munkavállalói ismeretek | 0 | 7 | 7 | - | Tanterem | | |
| Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 26 | 26 | A tantárgy tanítása idegen nyelven zajlik, ezért az oktatóknak rendelkeznie kell az adott idegen nyelvből nyelvtanári végzettséggel | Tanterem | | |
| Élelmiszerismeret | 0 | 29 | 29 | - | Tanterem /labor | | |
| Műszaki alapismeretek | 0 | 14 | 14 | - | Tanterem | | |
| Élelmiszervizsgálat | 29 | 0 | 29 | - | Labor | | |
| Alapozó gyakorlatok | 58 | 0 | 58 | - | Tanműhely, üzem | | |
| Munkavédelem és higiénia | 7 | 7 | 14 | - | Tanműhely Tanterem | munkaruha | személyi, üzemi higiénia |
| Alágazati specializáció | 79 | 0 | 79 | - | Tanműhely | dagasztógép, kiflis sodró, osztógép, nyújtógép | szakajtó sziták mérőedény márványasztal faasztal, szeletelő és nyújtófa mérleg |
| A tanulási területek összes óraszám: | 173 | 83 | 256 | | | | |



2. A szakirányú oktatás megszervezése

2.1. A szakirányú oktatásba történő belépés feltételei

| | |
|--------------|--|
| Előfeltétele | Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése. |
| | Sikeres alapágazati vizsga |

2.3. A szakirányú oktatás tervezett időtartama (Forrás: PTT)

| | | |
|---|-----|-------------|
| Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra): | 678 | 91 % |
| Tantermi/elméleti foglalkozások (óra): | 68 | 9 % |
| A foglalkozások összes óraszám: | 746 | 100% |

2.4. Tanulási területek és a megszervezéshez szükséges személyi és tárgyi feltételek

| A tanulási terület belső azonosítója és megnevezése | Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (óra) | Tantermi/elméleti foglalkozások (óra) | A tanulási terület foglalkozásainak összes óraszám | Személyi feltételek (végzettség, szakképzettség) | Tárgyi feltételek | | |
|---|---|---------------------------------------|--|--|-------------------------------|---|--|
| | | | | | Helyiség | Eszközök | Anyagok, felszerelések |
| Sütőipari ismeretek | 110 | 0 | 110 | - | tanműhely üzem tanterem | kézikocsi, vízhűtő | lisztszita kaparó habverő |
| Szakmai gépek | 54 | 0 | 54 | - | tanműhely üzem | Dagasztógép, spirál-csiga, forgókemence, kelesztő, | kések, nyújtófa |
| Sütőipari termékek készítése | 406 | 0 | 406 | - | tanműhely üzem | Kífli sodró, osztógép, nyújtógép, | szakajtó, mérőedény munkasztal, silikoncset, habkártya |
| Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás | 44 | 0 | 44 | - | tanműhely üzem tanterem | digitális mérleg térfogatmérő | digitális PH mérő |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | 0 | 40 | 40 | - | tanterem | | |
| Portfóliókészítés összefüggő szakmai gyakorlat | 0 | 28 | 28 | - | tanterem | | |
| | 64 | 0 | 64 | | | | |
| A tanulási területek összes óraszám: | 678 | 68 | 746 | | | | |



3. A tanulási terület tartalmi elemei (óraterv)

| A tanulási terület foglalkozásainak óraszama évfolyamok és tananyag-, illetve tematikai egységek szerinti bontásban | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------------------|-----------------|-----------------|-------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|--------------|----------------------------|
| | | Az oktatás I. évfolyama | | | | Az oktatás II. évfolyama | | | | Az oktatás összes óraszama |
| | | elmélet | belső gyakorlat | külső gyakorlat | I. összesen | elmélet | belső gyakorlat | külső gyakorlat | II. összesen | |
| Tanulási terület megnevezése | Tananyag-egység, illetve a tematikai egységek megnevezése | Az évfolyam összes óraszama | | | | Az évfolyam összes óraszama | | | | |
| Munkavállalói ismeretek | Munkavállalói ismeretek | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| Munkavállalói idegen nyelv | Munkavállalói idegen nyelv | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 | 0 | 0 | 26 | 26 |
| Élelmiszeripari alapismeretek | Élelmiszerismeret | 29 | 0 | 0 | 29 | 0 | 0 | 0 | 0 | 29 |
| | Műszaki alapismeretek | 14 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 |
| | Élelmiszervizsgálat | 0 | 29 | 0 | 29 | 0 | 0 | 0 | 0 | 29 |
| | Alapozó gyakorlatok | 0 | 58 | 0 | 58 | 0 | 0 | 0 | 0 | 58 |
| | Munkavédelem és higiénia | 7 | 7 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 14 |
| | Álágazati specializáció | 0 | 79 | 0 | 79 | 0 | 0 | 0 | 0 | 79 |
| Sütőismeretek | Sütőipari ismeretek | 0 | 30 | 28 | 58 | 0 | 26 | 26 | 52 | 110 |
| | Szakmai gépek | 0 | 14 | 14 | 28 | 0 | 0 | 26 | 26 | 54 |
| | Sütőipari termékek készítése | 0 | 50 | 74 | 124 | 0 | 34 | 248 | 282 | 406 |
| | Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | 14 | 0 | 14 | 44 |
| Gazdasági és vállalkozási ismeretek | Gazdasági és vállalkozási ismeretek | 14 | 0 | 0 | 14 | 26 | 0 | 0 | 26 | 40 |
| Portfóliókészítés | Portfóliókészítés | 0 | 14 | 0 | 14 | 14 | 0 | 0 | 14 | 28 |
| Összefüggő szakmai gyakorlat | | | | 64 | 64 | | | | 0 | 64 |
| Tanulási terület össz óraszama: | | | | 180 | 562 | | | 300 | 440 | 1002 |

A csoportbontásban tartott órákat *-gal jelöljük meg az óraszámnál.



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

Ágazati alapoktatás

| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (29 óra) | Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | Egyéni/ páros/ csoportos | |
|--|--------------------------|-----------------------------------|-------------|--------------------|--------------------|--------------------------------|-----------|
| | Élelmiszervizsgálat | Bevezetés a laboratóriumi munkába | | 3 | 3 | 0 | egyéni |
| | | Mintavétel | | 3 | 3 | 0 | csoportos |
| | | Tömegmérés | | 3 | 3 | 0 | csoportos |
| | | Térfogatmérés | | 3 | 3 | 0 | csoportos |
| | | Hőmérsékletmérés | | 3 | 3 | 0 | csoportos |
| | | Sűrűségmérés | | 7 | 7 | 0 | csoportos |
| | | Oldatok | | 7 | 7 | 0 | csoportos |

Élelmiszervizsgálat tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---|---|--|---|--|
| Alkalmazza a biztonságos munkavégzés szabályait. | Ismeri a laboratóriumi munka szabályait, a vegyszerek tulajdonságait, felhasználását, kezelését, és a laboratóriumi eszközöket. | Teljesen önállóan | Törekszik a szakmai ismeretek pontos használatára, a szakszerű munkavégzésre, a munkavédelmi előírások betartására. | Digitális tankönyvtár használata, információ gyűjtése, prezentáció készítése |
| Alkalmazza a mintavételi, mintaelőkészítési eljárásokat a laboratóriumi munkában. | Ismeri a minta előkészítésének és tárolásának elméleti alapjait, fizikai és kémiai eljárásait. | Instrukció alapján részben önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és alkalmazása. |
| Alkalmazza az alapvető tömegmérési módszereket. | Ismeri a tömeg fogalmát, a mértékegységeket, az átváltásokat, a mérések fajtáit, a bruttó és a nettó tömeget, a mérleg használatát. | Teljesen önállóan | | Digitális mérőeszközök használata. |



| | | | |
|--|---|-------------------|------------------------------------|
| Alkalmazza a térfogatmérési módszereket. | Ismeri a térfogat fogalmát, a mértékegységeket, az átváltásokat, a térfogatmérő eszközök használatát. | Teljesen önállóan | Digitális mérőeszközök használata. |
| Alkalmazza a hőmérsékletmérési módszereket. | Ismeri a hőmérséklet fogalmát, mérésének módját, a hőmérsékleti skálát. | Teljesen önállóan | Digitális mérőeszközök használata. |
| Alkalmazza a sűrűség meghatározásának és mérésének módszereit. | Ismeri a sűrűség fogalmát, mértékegységét, a különböző halmazállapotú anyagok sűrűségének mérését. | Teljesen önállóan | Digitális mérőeszközök használata. |
| Oldatokat készít. | Ismeri az oldatok definícióját, fajtáit, a százalékos oldatok készítményi módját. | Teljesen önállóan | Digitális mérőeszközök használata. |

A tantárgy témakörei belső gyakorlat

Bevezetés a laboratóriumi munkába

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

Mintavétel

A minták fajtái, típusai, mintavételi szabályok, minták tárolása

Tömegmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérlegek használata

Térfogatmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Hőmérsékletmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, hőmérők használata

Sűrűségmérés

Alapfogalmak, mértékegységek, átváltás, mérések, mérőeszközök használata

Oldatok

Alapfogalmak, oldatok, százalékos oldatok használata



| | | | | | | |
|--|------------------------------|-------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|---|
| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (58 óra) | Gyakorlati feladat 2. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | <i>Egyéni/ páros/ csoportos</i> |
| | Alapozó gyakorlat | Mérések | 8 | 8 | 0 | <i>egyéni</i> |
| | | Szakmaspecifikus alpműveletek | 50 | 50 | 0 | <i>páros</i> |

Alapozó gyakorlat tantárgy:

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---|---|---------------------------------|--|--|
| Kiválasztja az élelmiszeripar alapanyagait. | Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat. | Teljesen önállóan | Fontosnak tartja, hogy munkáját pontosan, az előírásoknak megfelelően és precízen végezze. | Digitális mérőeszközök használata |
| Az alapanyagokon vagy munkadarabokon méréseket végez. | Ismeri a mértékegységeket, az átváltásokat és az egyszerű mérőeszközök kezelését. | Teljesen önállóan | | |
| Oldatokat készít. | Ismeri a százalék, az oldott anyag és az oldószer fogalmát. | Teljesen önállóan | | |
| Átalakítási műveleteket végez. | Ismeri az anyagok átalakításához szükséges műveletek célját és sorrendjét. | Teljesen önállóan | | |

A tantárgy témakörei belső gyakorlat

Mérések

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

Szakmaspecifikus alpműveletek

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



| | | | | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|-------------|-----------------|-----------------|---|
| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (7 óra) | Gyakorlati feladat 3. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | <i>Egyéni/ páros/ csoportos</i> |
| | Munkvédelem és higiénia | Higiénia | 7 | 7 | 0 | <i>egyéni</i> |

Munkavédelem és higiénia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|--|---------------------------------|--|--|
| Szabályszerűen használja a munkaruhákat és védőeszközöket. | Ismeri a munka- és védőruhákra vonatkozó előírásokat. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betartatása iránt. | |
| Alkalmazza a munkavédelmi szabályokat. | Ismeri az üzemre vonatkozó alapvető szabályokat. | Teljesen önállóan | | Elektronikusan tárolt dokumentumok használata |
| Azonosítja a munkavédelmi eszközöket. | Ismeri az üzemben alkalmazott munkavédelmi eszközöket és használatukat. | Teljesen önállóan | | |
| Használja a higiéniai felszereléseket, megfelelően tisztálkodik, és betartja az üzemi higiéniai szabályokat. | Ismeri az élelmiszerhigiénia fogalmát, a higiéniai eszközöket és helyes használatukat. | Teljesen önállóan | | |
| Alkalmazza a higiéniai szabályokat, értelmezi a figyelmeztető táblákat. | Ismeri a vonatkozó szabályzatokat. | Teljesen önállóan | | |



| | | | |
|--|---|-------------------|--|
| Munkavégzés közben az ételmszerhigiéniai előírásokat betartja, és figyelemmel kíséri betartásukat. | Ismeri a rá és a munkatársaira vonatkozó higiéniai szabályokat. | Teljesen önállóan | |
|--|---|-------------------|--|

A tantárgy témakörei belső gyakorlat

Higiénia

Üzemi higiénia, személyi higiénia, előírások, szabályok, ételmszerbiztonsági előírások, a nyersanyagtárolás higiéniaja, a feldolgozás higiéniaja

Élelmiszerekkel terjedő betegségek

Élelmiszerhigiéniai kockázatok kiküszöbölése, megelőzése

| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (79 óra) | Gyakorlati feladat 4. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | Egyéni/ páros/ csoportos |
|--|--------------------------------|-------------------------|-------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| | Alágazati specializáció | Alágazati specializáció | | 79 | 79 | 0 |

Alágazati specializáció tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|---|-------------------------------------|--|--|
| Szakmaspecifikus műveleteket hajt végre. | Ismeri az alágazathoz tartozó műveleteket, azok sorrendjét és szerepét. | Instrukció alapján részben önállóan | Figyelem, logikus gondolkodás az ismeretsajátításban, pontosság a végrehajtásban | |

A tantárgy témakörei belső gyakorlat

Alágazati specializáció



Középszintű képzés

| | Gyakorlati feladat 1. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | Egyéni/ páros/ csoportos |
|--|--------------------------------|---|-------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (66 óra) | Sütőipari ismeretek | Sütőipari anyagok | 8 | 8 | 0 | egyéni |
| | | A sütőipari technológia szakaszai | 11 | 11 | 0 | egyéni |
| | | Kenyérfélék | 9 | 9 | 0 | páros |
| | | Péksütemények | 13 | 7 | 6 | páros |
| | | Finompékárúk | 13 | 6 | 7 | páros |
| | | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek | 5 | 0 | 5 | csoportos |
| | | Egyedi technológiák | 5 | 0 | 5 | csoportos |
| | | Hagyományos sütőipari termékek | 46 | 15 | 31 | csoportos |

Sütőipari ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok elsajátítsák a pék szakmához szükséges alapvető sütőipari ismeretek elméleti tudásanyagát, amely megalapozza az alapvető gyakorlati ismeretek tudatos alkalmazását és a technológia könnyebb áttekinthetőségét.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---|---|---------------------------------|--|--|
| Kiválasztja a sütőipari nyersanyagokat a megfelelő termékekhez. | Ismeri a termékek csoportosításának szabályait. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve kötelezőnek tartja a munkavédelmi | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Tisztában van a raktározás előírásaival és jelentőségével. | Ismeri a raktározás és tárolás szabályait. | Teljesen önállóan | előírások és a higiéniai szabályok betartását. Elfogadja a szakmaetikai elveket, kész a közös munkára. Nyitott az új ismeretekre, hajlandó részt venni a | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Alkalmazza a sütőipari folyamatok technológiai mutatóit. | Ismeri a technológiai paramétereket. | Irányítással | | |



| | | | | | |
|--|--|---|-------------------------------------|--|--|
| Biológiai lazítást végez. | Ismeri a mikrobiológiai folyamatokat. | a | Teljesen önállóan | termékfejlesztésben. Tiszteli a szakmai hagyományokat. | |
| Kiválasztja a célnak megfelelő zsiradékokat. | Ismeri a zsiradékok technológiai hatásait. | a | Teljesen önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Elkészíti a késztermékek jelölését. | Ismeri a jelölési előírásokat. | a | Irányítással | | Tervezőprogram használata |
| Hagyományos sütőipari termékeket készít. | Ismeri a HÍR program termékeit. | a | Instrukció alapján részben önállóan | | |

A tantárgy témakörei belső gyakorlat

Sütőipari anyagok

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

A sütőipari technológia szakaszai

A nyersanyagok átvételének műveletei, a tárolás körülményei, szabályai. A nyersanyagok előkészítésének műveletei. A téstakészítés célja, téstakészítési eljárások, dagasztási módok. A kovázkészítés céljai, technológiai paraméterei, kovászfajták, érési folyamatok. Kovászérlelési eljárások. A téstafeldolgozás 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

Kenyérfélék

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

Péksütemények

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). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Péksütemények téstakészítési eljárásai, közvetett, közvetlen és egyéb eljárások. Vaj felhasználásával készült péksütemények. Péksütemények téstafeldolgozási műveletei. Péksütemények kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei. Péksütemények sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. A péksütemények késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Finompékárúk

A finompékárúkhöz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárúk, omlós tésztából készült finompékárúk, leveles tésztából készült finompékárúk és kiemelt termékeik. Finompékárúk jellemzői. Finompékárúk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárúk téstakészítési 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. Hajtogatási eljárások. Finompékárúk téstafeldolgozási műveletei. Finompékárúk kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások.



Finompékárak sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárak késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Hagyományos sütőipari termékek

Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében

A tantárgy témakörei külső gyakorlat

Péksütemények

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). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. 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

Finompékárak

A finompékárakhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült finompékárak és kiemelt termékeik. Finompékárak jellemzői. Finompékárak termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételei (receptúrái). A termékösszetételek eltérésének lehetőségei. Töltelékes termékek. Finompékárak 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. Hajtogatási eljárások. Finompékárak tésztafeldolgozási műveletei. Finompékárak kelesztésének műveletei, technológiai paraméterei, felületkezelési eljárások. Finompékárak sütésének eljárásai és jellemző paraméterei. Finompékárak késztermékkezelése és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek

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

Egyedi technológiák

Egyedi eljárással készült termékek jellemzői. Fagyasztott termékek (nyersen, elősütve vagy készre sütvé.) Zsiradékból sült termékek. Lúgozott termékek. Kevert tészták. Forrázott tészták (részben vagy egészben forrázott tészták). Réteslapok. Az extrudálás célja, lényege

Hagyományos sütőipari termékek

Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek. Történetük, készítésük, szerepük a nemzeti és a szakmai hagyományok őrzésében



| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (69 óra) | Gyakorlati feladat 2. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | Egyéni/ páros/ csoportos | |
|--|-----------------------|---|-------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|--------|
| | Szakmai gépek | Sütőipari eszközök | | 4 | 4 | 0 | egyéni |
| | | A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései | | 10 | 5 | 5 | egyéni |
| | | A kovász- és tészta készítés gépei és berendezései | | 13 | 0 | 13 | egyéni |
| | | A tésztafeldolgozás gépei | | 8 | 4 | 4 | egyéni |
| | | Kelesztők | | 6 | 0 | 6 | egyéni |
| | | Kemencék és sütők | | 8 | 0 | 8 | egyéni |
| | | A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései | | 5 | 0 | 5 | egyéni |

Szakmai gépek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tananyagának elsajátításával a tanuló képet kap a sütőiparban használt gépek, berendezések, eszközök szakszerű használatáról, munkavédelmi szabályairól és a takarításukról.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|--|---------------------------------|---|--|
| Kiválasztja a feladatnak megfelelő szerszámokat. | Ismeri a szerszámok használatának célját, munkavédelmi előírásait. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve kötelezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a higiéniai szabályok betartását. Elfogadja a szakmaetikai elveket, kész a közös munkára. Nyitott az új ismeretekre, hajlandó részt venni a termékfejlesztésben. | |
| Kiválasztja a célnak megfelelő gépet vagy berendezést. | Tisztában van az élelmiszeripari gépek feladataival. | Teljesen önállóan | | |
| Beállítja a berendezéseken a szükséges paramétereket. | Ismeri a gépek, berendezések kezelését. | Teljesen önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Betartja a munkavédelmi és higiéniai előírásokat. | Tisztában van az élelmiszerhigiénia előírásaival és a munkavédelmi szabályokkal. | Teljesen önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |



A tantárgy témakörei belső gyakorlat

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, vízhűtők, jégpohely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiénijája

A tésztafeldolgozás gépei

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 alakító gépek kezelése, munkavédelme, higiéniai előírásai. Egyéb speciális tésztafeldolgozó gépek jellemzői

A tantárgy témakörei külső gyakorlat

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, vízhűtők, jégpohely- vagy jégkásakészítők. A sóoldók feladata. Programozható nyersanyagmérő rendszerek. Hűtőgépek kezelése, higiénijája

A kovász- és tésztakészítés gépei, berendezései

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

A tésztafeldolgozás gépei

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

Kelesztők

A kelesztés eszközei: szakajtók, kelesztőláda, sütőlemezek, formák. Kelesztőkamrák kiszolgálása, higiéniaja, munkavédelme. Kelesztők vezérlése. Kelesztőberendezések működése. A fagyasztó-hűtő kelesztők működése, vezérlése, kiszolgálása. A vetés eszközei, félautomata és automata vetőberendezések

Kemencék és sütők

Kemencék csoportosítása. Fűtési módok. A több sütőteres kiskemencék és a forgókocsis kemencék működési elve, kezelése, munkavédelme és higiéniaja. A kemencék biztonsági berendezései. Sütők jellemzői, légkeverés jellemzése. A sütők kezelése, munkavédelme, és higiéniaja

A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései

Rekeszek, ládák, konténerek jellemzése, használata, méretei. Szállítóautók előírásai. A szeletelő-, csomagológépek kezelése, munkavédelme, higiéniaja. A csomagolás, zárás eszközei és gépei

| | Gyakorlati feladat 3. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | <i>Egyéni/ páros/ csoportos</i> |
|---|---|---|-------------|-----------------|-----------------|---|
| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (406 óra) | Sütőipari termékek készítése | A raktározás és előkészítés műveletei | 20 | 10 | 10 | |
| | | Technológiai műveletek | 187 | 35 | 152 | |
| | | Kenyérfeldolgozás | 70 | 25 | 50 | |
| | | Péksütemények és finompékárak készítése | 93 | 14 | 79 | |
| | | Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése | 28 | 0 | 28 | |
| | | A pékség működése | 8 | 0 | 8 | |

Sütőipari termékek készítése tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók elsajátítsák a sütőipari termékek készítésének gyakorlatban alkalmazandó műveleteit, a nyersanyagok kiválasztásának műveleteit, az előkészítési műveleteket, a tésztafeldolgozást, tésztafeldolgozást, kelesztést, vetés műveleteit, a kemencék kiszolgálását, a kisütést, a késztermékek kezelését, az egyes technológiai szakaszok gépeinek és berendezéseinek vezérlését, kezelését, valamint a hibák felismerését és korrigálását.



A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---|--|-------------------------------------|---|--|
| Használja a sütőipari üzemek gépeit és berendezéseit. | Ismeri a gépek kezelését. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve kötelezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a higiéniai szabályok betartását. Elfogadja a szakmaetikai elveket, kész a közös munkára. Nyitott az új ismeretekre, hajlandó részt venni a termékfejlesztésben. | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Nyersanyagelőkészítési műveleteket végez. | Ismeri a nyersanyag-előkészítés célját és műveleteit | Teljesen önállóan | | |
| Tésztákat készít. | Ismeri a tésztakészítési eljárásokat, technológiai paramétereit. | Teljesen önállóan | | |
| Nyersanyagszükségleti számításokat végez a rendelkezésére bocsátott anyagösszetételek (receptek) alapján. | Ismeri a százalékszámítást és az aránypárszámítást. | Teljesen önállóan | | |
| Tésztafeldolgozási műveleteket végez. | Ismeri a feladási tömeg jelentését és az alakítási műveleteket. | Teljesen önállóan | | |
| Kelesztést végez. | Ismeri a kelesztési paramétereit és a kelesztés alatt a tésztán végzett műveleteket. | Teljesen önállóan | | |
| Megsüti a termékeket különböző kemencéken és különböző eljárásokkal. | Ismeri a sütés paramétereit és a különböző kemencék kiszorgálását. | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Késztermékeket kezel és csomagolási műveleteket végez, jelöli a termékeket. | Ismeri a csomagolóanyagokat és a jelölési előírásokat. | Instrukció alapján részben önállóan | | |



A tantárgy témakörei belső gyakorlat

A raktározás és az előkészítés műveletei

Az alábbi műveletek elvégzése: nyersanyagok kiválasztása, lisztek átvétele, tárolása, lisztek előkészítésének műveletei. Segédanyagok átvétele, tárolása, kimérése, előkészítésének műveletei. Járulékos anyagok átvétele, tárolása, előkészítése, töltelékkészítés

Technológiai műveletek

Tésztakészítés különböző eljárásokkal (kovászos, direkt, kevert, starterkultúrás, érett tésztára dagasztás, keverés, felvert tészta készítése. Dagasztások különböző dagasztási módokkal. Kováskészítés 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. Osztások 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 megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek beszabályozása. A kisütés elvégzése. A késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek

Kenyérfeldolgozás

Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélék készítése kovászos technológiával. Különböző kovászok készítése. Kenyértészta készítése, feldolgozása, kelesztése, sütése és késztermékkezelése. Kenyerek minőségének ellenőrzése a MÉ alkalmazásával. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek készítése. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása. Az üzem saját receptúrája és technológiája szerint készült kenyerek készítése és minőségellenőrzése

Péksütemények és finompékárak készítése

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 üzem kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárakhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárak, omlós tésztából készült finompékárak, leveles tésztából készült finompékárak és kiemelt termékek előállítás. Finompékárak készítése. A finompékárak termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárak készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajjal készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékárak tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárak kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékárak sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékárak késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával



A tantárgy témakörei külső gyakorlat

A raktározás és az előkészítés műveletei

Az alábbi műveletek elvégzése: nyersanyagok kiválasztása, lisztek átvétele, tárolása, lisztek előkészítésének műveletei. Segédanyagok átvétele, tárolása, kimérése, előkészítésének műveletei. Járulékos anyagok átvétele, tárolása, előkészítése, töltelékkesztés

Technológiai műveletek

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 kovások készítése. Különböző tésztafeldolgozási műveletek elvégzése. Osztások 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 megállapítása. A leggyakrabban alkalmazott felületkezelési műveletek. Vetési műveletek elvégzése. Kemencék és sütők használata. Kemencék és sütők sütési paramétereinek beszabályozása. A kisütés elvégzése. A késztermékkezelés műveleteinek elvégzése. Csomagolási és jelölési műveletek

Kenyérfeldolgozás

Kenyerek csoportosítása a Magyar Élelmiszerkönyv szerint. Kenyérfélék készítése kovászos technológiával. Különböző kovások készítése. Kenyértészta készítése, feldolgozása, kelesztése, sütése és késztermékkezelése. Kenyerek minőségének ellenőrzése a MÉ alkalmazásával. Búzakenyerek, rozsos kenyerek, rozskenyerek készítése. Összetételre névvel utaló kenyerek gyártása. Az üzem saját receptúrája és technológiája szerint készült kenyerek készítése és minőségellenőrzése

Péksütemények és finompékárak készítése

A péksütemények készítésének műveletei. A péksütemények termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei az üzemi termékkezelésnél. 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 üzem kemencéin. Péksütemények késztermékkezelésének műveletei és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával. A finompékárkhoz tartozó termékcsoportok, tojással dúsított tésztából készült finompékárk, omlós tésztából készült finompékárk, leveles tésztából készült finompékárk és kiemelt termékek előállítás. Finompékárk készítése. A finompékárk termékcsoportjába tartozó termékek jellemző anyagösszetételeinek (receptúráinak) alkalmazása. A termékösszetételek eltérésének lehetőségei üzemi körülmények között. Töltelékes termékek készítése. Finompékárk készítése különböző tésztakészítési eljárásokkal, közvetett, közvetlen és egyéb módokon. Kevert tésztából készült termékek készítése. Hagyományos, célmargarinos vagy vajos eljárással készült leveles termékek készítése. Inverz és rapid eljárással készült leveles termékek készítése. Hajtogatási eljárások alkalmazása. A finompékárk tésztafeldolgozási műveleteinek alkalmazása. A finompékárk kelesztésének elvégzése, a technológiai paraméterek beállítása, felületkezelési eljárások elvégzése. A finompékárk sütése különböző kemencéken és a jellemző paraméterek alkalmazása. Finompékárk késztermékkezelése, és a minőségi követelmények meghatározása a Magyar Élelmiszerkönyv alkalmazásával

Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése

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 (részben vagy egészben forrázott tészták). Magyarország hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeinek gyűjteményébe tartozó termékek készítése

A pékség működése

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

| Iskolai/ Gyakorlati helyszínen lebonyolított foglalkozások (40 óra) | Gyakorlati feladat 4. | Tartalmi ismertetés | Összes(óra) | Belső gyakorlat | Külső gyakorlat | Egyéni/ páros/ csoportos | |
|--|--|------------------------------------|-------------|--------------------|--------------------|--------------------------------|-----------|
| | Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás | Nyersanyagvizsgálatok | | 10 | 10 | 0 | páros |
| | | Késztermékvizsgálatok | | 10 | 10 | 0 | páros |
| | | Minőség szabályozás | | 10 | 10 | 0 | egyéni |
| | | Üzemi minőségbiztosítási feladatok | | 10 | 10 | 0 | csoportos |

Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a diákok megértsék az élelmiszer-előállítás felelősségét és megismerjék a biztonságos élelmiszer-előállítás szabályait, dokumentációját, a nyomon követhetőség dokumentálását, az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályokat, valamint a sütőipari nyersanyagok és termékek azon vizsgálatait, amelyeket üzemi körülmények között is el lehet végezni. További cél a minőségorientált szemlélet kialakítása, a pontosság és a precizitás fejlesztése.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|-----------------------------------|---|---------------------------------|--|--|
| Tömegméréseket végez. | Ismeri a tömeg mértékegységeit és azok átváltási szabályait. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a szakmája iránt. Magára nézve kötelezőnek tartja a munkavédelmi előírások és a higiéniai szabályok betartását. Elfogadja a szakmaetikai elveket, kész a közös munkára. | Digitális mérlegek használata |
| Térfogatméréseket végez. | Ismeri a térfogat mértékegységeit és azok átváltási szabályait. | Teljesen önállóan | | |
| Titrimetriás vizsgálatokat végez. | Ismeri a titrimetria folyamatát és vizsgálatait. | Irányítással | | Digitális pH-mérő használata |



| | | | |
|--|---|--------------|--|
| Lisztvizsgálatokat végez (nedvességtartalom, nedvessikértartalom, sikerterület mérése). | Ismeri a lisztek laboratóriumi vizsgálatainak menetét. | Irányítással | Nyitott az új ismeretekre, hajlandó részt venni a termékfejlesztésben. |
| Késztermékvizsgálatokat végez (tömegmérés, térfogatmérés, érzékszervi vizsgálatok, savfokmérés). | Ismeri a sütőipari termékek vizsgálatának eljárásait, műveleteit. | Irányítással | |

A tantárgy témakörei belsőgyakorlat

Nyersanyagvizsgálatok

Liszt nedvességtartalmának, nedvessikér-tartalmának mérése. Sikerterület mérése. Élesztő felhajtóerejének mérése. Tömegmérések, térfogatmérések. Sűrűségmérés

Késztermékvizsgálatok

Késztermék tömegmérése. Késztermék térfogatmérése magkiszorítással. Késztermék érzékszervi minősítése. Kenyérbélzet savfokának mérése fenofaleinos és Titroline-os titrálással. Töltelékhiányad mérése

Minőségsszabályozás

A minőség fogalma. A minőségsszabályozás jogi alapjai. Az élelmiszerbiztonság elemei. A minőségssbiztosítás története. Minőségssbiztosítási rendszerek felsorolása. Jó gyártási gyakorlat és a HACCP elemei. Kritikus pontok azonosítása. A HACCP-kézikönyv fejezetei. HOCCP-dokumentumok. Gyártmánylapok tartalma, gyártmánylap készítése. Üzemek működési engedélyei

Üzemi minőségssbiztosítási feladatok

HACCP-dokumentáció vezetése. Kritikus pontok ellenőrzése. Technológiai paraméterek ellenőrzése. Üzemi környezet és feltételek ellenőrzése. Javaslat a változtatásokra. Közreműködés az üzemi mintavételekben és a nyersanyag-, félkész- vagy késztermékvizsgálatokban



Tantermi/elméleti foglalkozások

Ágazati alapoktatás

| Munkavállalói ismeretek (7 óra) | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 1.</i> | <i>(óra)</i> |
|--|--|--------------|
| | Álláskeresés | 2 |
| | Munkajogi alapismeretek | 2 |
| | Munkaviszony létesítése | 2 |
| | Munkanélküliség | 1 |

Munkavállalói ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

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

A tantárgy témakörei

Álláskereső

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

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



Munkajogi alapismeretek

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

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

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

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

Munkaviszony létesítése

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai

A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái. Próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

Munkanélküliség

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresői ellátások fajtái

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

Szolgáltatások álláskeresőknél (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

| Munkavállalói idegen nyelv (26 óra) | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 2.</i> | <i>(óra)</i> |
|--|--|--------------|
| | Az álláskeresői lépései, álláshirdetések | 5 |
| | Önéletrajz és motivációs levél | 8 |
| | „Small talk” – általános társalgás | 5 |
| | Állásinterjú | 8 |

Munkavállalói idegen nyelv tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresői 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 tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---|---|---------------------------------|--|---|
| Internetes álláskereső oldalakon és egyéb fórumokon (újsághirdetések, szaklapok, szakmai kiadványok stb.) álláshirdetéseket keres. Az álláskereséshez használja a kapcsolati tőkéjét. | Ismeri az álláskeresést segítő fórumokat, álláshirdetéseket tartalmazó forrásokat, állásokat hirdető vagy álláskeresésben segítő szervezeteket, munkaközvetítő ügynökségeket. | Teljesen önállóan | Törekszik kompetenciáinak reális megfogalmazására, erősségeinek hangsúlyozására idegen nyelven. Nyitott szakmai és személyes kompetenciáinak fejlesztésére. Törekszik receptív és produktív készségeit idegen nyelven fejleszteni (olvasott és hallott szöveg értése, íráskészség, valamint beszédprodukció). Szakmája iránt elkötelezett. Megjelenése visszafogott, helyzethez illő. Viselkedésében | Hatékonyan tudja álláskereséshez használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelően álláshirdetéseket kiválasztani. |
| A tartalmi és formai követelményeknek megfelelő önéletrajzot fogalmaz. | Ismeri az önéletrajz típusait, azok tartalmi és formai követelményeit. | Teljesen önállóan | | Ki tud tölteni önéletrajzsablonokat, pl. Europass CVsablont, vagy szövegszerkesztő program segítségével létre tud hozni az adott önéletrajztípusoknak megfelelő dokumentumot. |



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

A tantárgy témakörei

Az álláskeresés lépései, álláshirdetések

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, képességei mennyire felelnek meg az álláshirdetés



követelményeinek. Az álláshirdetésnek és szakmájának megfelelően begyakorolja az egyszerűbb, álláskereséssel kapcsolatos űrlapok helyes kitöltését.

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

Önéletrajz és motivációs levél

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

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

„Small talk” – általános társalgás

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

Állásinterjú

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

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

| Élelmiszerismeret (29 óra) | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 3.</i> | |
|-------------------------------|--|--------------------|
| | Anyagismeret | <i>(óra)</i> 15 |
| | Élelmiszeripari technológiai alapok | 14 |

Élelmiszerismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni az élelmiszeriparban feldolgozott anyagokat, illetve azokat az élelmiszereket, amelyeket az élelmiszeripar kész vagy félkész terméként állít elő,



bemutatni az élelmiszerek és alapanyagaik csoportosítását, jellemzőit, változásait és táplálkozásélettani értékeit.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|---|--|-------------------------------------|---|--|
| Kiválasztja az élelmiszeripar növényi eredetű alapanyagait. | Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket. | Teljesen önállóan | Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor Elkötelezettség a megfelelő és jó minőségű alap- és védőtápanyagok kiválasztása és felhasználása, a jó minőségű és biztonságos termékek előállítása iránt | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Kiválasztja az élelmiszeripar állati eredetű nyersanyagait. | Ismeri az élelmiszeripari nyersanyagokat és jellemzőiket. | Teljesen önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Felismeri a védőtápanyagokat. | Ismeri a védőtápanyagokat és jelentőségüket. | Teljesen önállóan | | |
| Felismeri az egyes nyersanyagok érzékszervi hibáit. | Ismeri az élelmiszerronlás fogalmát, jellemzőit, veszélyeit. | Instrukció alapján részben önállóan | | |

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

- Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban
- Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban
- A víz szerepe az életfolyamatokban
- Az ivóvíz jellemzői, követelményei

Élelmiszeripari technológiai alapok

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



| Műszaki alapismeretek (14 óra) | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 4.</i> | <i>(óra)</i> |
|---|--|--------------|
| | Géprajzi alapismeretek | 4 |
| | Gépelemek | 3 |
| | Erőátviteli gépelemek | 3 |
| | Csővek és csővezetékek | 3 |
| | Villanymotorok, hajtóművek, áttételek | 1 |

Műszaki alapismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|---|-------------------------------------|--|--|
| Felismeri a különböző szerkezeti anyagokat. | Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nemfémek). | Instrukció alapján részben önállóan | Elkötelezett a mérések pontos kivitelezése, dokumentálása iránt, fontosnak tartja a műveleti sorrend betartását, ezzel csökkentve a hibás munkadarabok számát. | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Vetületi ábrázolást készít egyszerű mértani alakzatokról. | Ismeri a merőleges vetítés szabályait. | Instrukció alapján részben önállóan | | |
| Papírmódellet készít egyszerű mértani alakzatokról. | Ismeri a képsíkok síkba forgatását. | Teljesen önállóan | | |
| Egyszerű mértani alakzatokat átméretez. | Ismeri a kicsinyítés, nagyítás fogalmát. | Teljesen önállóan | | Digitális mérőeszközök használata |
| Felismeri és kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket. | Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecsket. | Teljesen önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Felismeri a műszaki rajzon a tengely, csapágy jelét. | Ismeri a csapágy, tengely jelképi jelölését. | Teljesen önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Felismeri a műszaki rajzon az egyes erőátviteli gépelemeket. | Ismeri az erőátviteli gépelemek jelképi jelölését. | Teljesen önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Kiválasztja az egyes hajtásokhoz alkalmazható erőátviteli gépelemet. | Ismeri a közelfekvő, illetve távolfekvő tengelyek esetén alkalmazható hajtáselemeket. | Instrukció alapján részben önállóan | | |



| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| Felismeri a technológiai csővezetéseket, idomokat, szigeteléseiket. | Ismeri a csövek és idomok feladatát. | Teljesen önállóan | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása |
| Felismeri az egyedi meghajtásokat. | Ismeri a villanymotor és a hajtómű fogalmát. | Teljesen önállóan | |

A tantárgy témakörei

Géprajzi alapismeretek

Írás, elemi szerkesztések, vonalfajták, hosszúságbecslés, elemi vetületi ábrázolás, papírmmodell 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

Papírmmodell készítése a képsíkok síkba forgatásával

Gépelemek

Csavarok, „facsavar”, szegecsek, tömítések, csapágyak

Oldható és nem oldható gépelemek

Csavarok – különböző menetprofilok jellemző alkalmazási területe

Csavarok szabványos jelölése – M24x100 és jelentése

Csavarok jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelyek, csapok feladata, jelképi jelölése műszaki rajzon

Tengelykötés ékkel vagy retesszel

Csapágyak csoportosítása, feladata, tömítési megoldások

Erőátviteli gépelemek

Szíjak, dörzshajtás, fogaskerék-hajtás, lánchajtás, áttételek

Nyomatékszármarasztató hajtások csoportosítása

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

Az ékszíjhajtás elemei, alkalmazási területe

A dörzshajtás, lánchajtás alkalmazási területei

Áttétel számítása, lassító, gyorsító áttétel

A fogaskerék-hajtás alkalmazási területe, alapfogalmak

A csigahajtás, fogasléc alkalmazási területe

Csövek és csővezetékek

Anyag, szigetelés, csőidom, csőkötés

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

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

Karimás csőkötés, csőlíra, csőidomok

Csővezetékek tömítése, szigetelése



Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Villanymotorok, hajtóművek, áttételek működési elvei, teljesítményei, alkalmazásai

Villanymotor elvi működése, kiválasztása teljesítmény és kimenő fordulatszám alapján

Hajtóművek alkalmazási területei

| | | |
|---|--|--------------|
| Munkavédelem és higiénia (7 óra) | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 5.</i> | <i>(óra)</i> |
| | Munkavédelem | 7 |

Munkavédelem és higiénia tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|--|---------------------------------|--|--|
| Szabályszerűen használja a munkaruhákat és védőeszközöket. | Ismeri a munka- és védőruhákra vonatkozó előírásokat. | Teljesen önállóan | Elkötelezett a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betartatása iránt. | |
| Alkalmazza a munkavédelmi szabályokat. | Ismeri az üzemre vonatkozó alapvető szabályokat. | Teljesen önállóan | | Elektronikusan tárolt dokumentumok használata |
| Azonosítja a munkavédelmi eszközöket. | Ismeri az üzemben alkalmazott munkavédelmi eszközöket és használatukat. | Teljesen önállóan | | |
| Használja a higiéniai felszereléseket, megfelelően tisztálkodik, és betartja az üzemi higiéniai szabályokat. | Ismeri az ételkészítéshigiénia fogalmát, a higiéniai eszközöket és helyes használatukat. | Teljesen önállóan | | |
| Alkalmazza a higiéniai szabályokat, értelmezi a figyelmeztető táblákat. | Ismeri a vonatkozó szabályzatokat. | Teljesen önállóan | | |



| | | | |
|---|---|-------------------|--|
| Munkavégzés közben az ételkészítési higiéniai előírásokat betartja, és figyelemmel kíséri betartásukat. | Ismeri a rá és a munkatársaira vonatkozó higiéniai szabályokat. | Teljesen önállóan | |
|---|---|-------------------|--|

A tantárgy témakörei belső gyakorlat

Munkavédelem

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

Felelősségvállalás a saját és a munkatársak biztonsága érdekében

Középszintű képzés

| Gazdasági és vállalkozási ismeretek (40 óra) | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 1.</i> | <i>(óra)</i> |
|---|--|--------------|
| | Gazdasági alapismeret | 13 |
| | Vállalkozás alapítása | 13 |
| | Vállalkozás működtetése | 14 |

A tantárgy tanításának fő célja

Az üzemi gazdálkodási fogalmak megismerése és alkalmazása a gyakorlatban. Az ételkészítéssel kapcsolatos leggyakrabban előforduló vállalkozási formák megismerése, létrehozásával, működtetésével, megszüntetésével kapcsolatos feladatok elsajátítása

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|---|--|---|---|
| Értelmezi, és munkája során használja a tanult gazdasági alapfogalmakat. | Ismeri a gazdasági alapfogalmakat (szükséglet, gazdálkodás, piac, adózás) | Instrukció alapján részben önállóan | Nyitott, érdeklődő a környezetében működő gazdasági szereplők működése iránt. Elkötelezett a vállalkozások szabályos működtetésében, a gazdaság törvényes működtetésében. | |
| Bemutatja a vállalkozási formákat és lehetőségeket. | Ismeri a társas vállalkozási formákat és az egyéni vállalkozás fő jellemzőit. | Instrukció alapján részben önállóan | | Prezentáció készítő programot használ a különböző típusú vállalkozások bemutatásához. |
| Bemutatja a vállalkozás létrehozásának a folyamatát. | Ismeri a vállalkozás létrehozásának a folyamatát. | Instrukció alapján részben önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása. |



| | | | | |
|--|---|-------------------------------------|--|---|
| Bemutatja a vállalkozás működésének folyamatát. | Ismeri a vállalkozás működtetésének folyamatát és szabályait. | Instrukció alapján részben önállóan | | Prezentáció készítő programot használ a különböző típusú vállalkozások bemutatásához. |
| Bemutatja a vállalkozás megszüntetésének folyamatát. | Ismeri a vállalkozás megszüntetésének a folyamatát. | Instrukció alapján részben önállóan | | Digitális tartalmak keresése, böngészése, szűrése és felhasználása. |

A tantárgy témakörei

Gazdasági alapismeret

Gazdaság fogalma, működése. Szükségletek, áru és szolgáltatás fajtái. A pénz fogalma, áramlása, szerepe a gazdaság működésében. Az állam szerepe a gazdaság szabályozásában. Jogszabályok hierarchiája. Vagyon, mérlegek, leltárak. Adózási alapok., adófajták, adónemek. Szerződések fajtái, kötelmi jog. Kereskedelem fogalma, fajtái. Tárgyi és személyi erőforrások. Munkaerő. Munkaviszony fogalma, munkaszerződések. Bér és juttatás. Munkaviszony létesítése, módosítása, fajtái. Munkavállalók joga és kötelességei, munkavállaló jogai és kötelességei. Munkaügyi jogorvoslati lehetőségek.

Vállalkozás alapítása

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

Vállalkozás működtetése

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

| Portfóliókészítés (28 óra) | <i>Tantárgy témakörének megnevezése 2.</i> | <i>(óra)</i> |
|---------------------------------------|--|--------------|
| | A portfóliókészítés alapjai | 2 |
| | Bemutatkozás, célkitűzés | 4 |
| | Dokumentumgyűjtés | 20 |
| | Összegzés, reflexió | 2 |

Portfólió készítés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

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



A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

| Készségek, képességek | Ismeretek | Önállóság és felelősség mértéke | Elvárt viselkedésmódok, attitűdök | Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák |
|--|--|-------------------------------------|--|--|
| A portfólió készítése során alkalmazza a portfóliókészítés alapvető ismeretanyagait. | Ismeri a portfólió készítésének célját, a portfólió funkcióját, tartalmi elemeit, formáját, készítésének menetét, az értékelés szempontjait. | Instrukció alapján részben önállóan | Belátja a portfóliókészítés jelentőségét. Törekszik a megfelelő számú és mélységű, szakmához köthető dokumentum létrehozására. | |
| Kiválasztja a bemutatkozáshoz szükséges dokumentumokat, bemutatja saját magát, megfogalmazza, hogy miért választotta a szakmáját, milyen célokat kíván elérni, melyek a saját erősségei, és azok a tanulással kapcsolatos kompetenciái, amelyek fejlesztésre szorulnak | Ismeri az írásban történő bemutatkozás szabályait, dokumentumait | Instrukció alapján részben önállóan | Alkotó módon, kreatívan vesz részt a munkában. Elfogadja a szakmailag megalapozott kritikai észrevételeket | Irodai programcsomag ismerete, használata (Word, Excel, PowerPoint) |
| Megtervezi, előkészíti és elkészíti a portfólió dokumentumait. A dokumentumokat szerkeszti. Reflexiót ír | Ismeri a portfólió lehetséges dokumentumainak körét, a portfólió készítésének lépéseit | Instrukció alapján részben önállóan | | Szövegszerkesztő program ismerete, használata |
| A portfólió lezárásaként összegzést ír | Ismeri a portfólió összegzésének tartalmi elemeit | Instrukció alapján részben önállóan | | Digitális eszközök segítségével dokumentálás, beszámoló, összegzés készítése |

A tantárgy témakörei

A portfóliókészítés alapjai

A portfólió értelmezése, célja, funkciója

A portfólió tartalmi elemei



- A portfólió formája, formai követelményei
- A portfólió készítésének menete
- A portfólió értékelésének szempontjai

Bemutakozás, célkitűzés

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

Dokumentumgyűjtés

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

Összegzés, reflexió

- Az összegzés tartalmi elemei Összegzés (reflexió) írása.

5. Maximális csoportlétszám (fő): 12 fő

6. Értékelés

| | | | | | |
|---|---|-----------------|-----|-----------------------------------|--|
| <p>Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása (diagnosztikus értékelés):</p> | <p>a.) előzetes tanulmányok alapján</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati / írásbeli feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”</p> <p>„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 60 %-ot elérő eredmény</p> <p>b.) pályaalkalmassági elvárások alapján</p> <p>a pályaalkalmassági vizsgálat egy bemeneteli teszt kitöltésével jár, ami az alapvető szakmai kompetenciákat, a szövegértési és számolási készségek felméréséről szól. A foglalkoztatás egészségügyi vizsgálat során az orvosi alkalmasság felmérése történik.</p> | | | | |
| <p>A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés (formatív értékelés):</p> | <p>c.) érdemjegyekkel</p> <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Projekt feladatmegoldás, Képzésben résztvevő visszajelzései, Szóbeli felelet, szakmai beszélgetés, Tesztfeladatok, Kiválasztós, Igaz-hamis, Ábrák, képek felismerése, Párosítás</p> <p>A fejlesztő értékeléshez tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p> <p>A képzés során tantárgyanként 5 fokozatú skálán való értékelés történik.</p> <p>A félév végén a tantárgyak értékelése, zárása megtörténik, ami alapfeltétele a következő félév megkezdésének.</p> | | | | |
| <p>Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés (szummatív értékelés):</p> | <p>Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:</p> <p>valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.</p> <table border="1" data-bbox="563 1912 1485 2016"> <tr> <td data-bbox="563 1912 979 1984">Írásbeli</td> <td data-bbox="987 1912 1485 1984">40%</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="563 1984 1485 2016">Központi interaktív vizsga</td> </tr> </table> | Írásbeli | 40% | Központi interaktív vizsga | |
| Írásbeli | 40% | | | | |
| Központi interaktív vizsga | | | | | |



A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése.

A vizsgatevékenység leírása

1.) Sütőipari termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Sütőipari termékek (kenyerek, péksütemények, finom pékáruk) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, zsemlemorzsa készítés. (35 %).

2.) A szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése, cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagyaltok, parfék, pohárkrémek, bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítás (35 %).

3.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).

4.) Szakmai számítási feladatok: egy sütőipari és egy cukrászati termék anyagszükségletének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %) megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján.

A feladatok között szerepelnie kell:

- igaz-hamis állítások eldöntése, feleletválasztás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

- termék megnevezése, technológiai lépések helyes sorrendbe állítása (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

- hiányos szöveg kiegészítése, táblázat, ábra, folyamatábra hiányos elemeinek kitöltése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)

- rövid feleletalkotás (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

- géprajz (ábra) felismerése, berendezés megnevezése, kezelésének ismertetése (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 10%)

- szakmai számítási feladat (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Értékelés útmutató alapján történik.

1.) a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése (35 %).

2.) a szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése (35 %).

3.) ábra (rajz, fénykép) segítségével, egy sütő- és egy cukrászipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %),

4.) szakmai számítási feladatok megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján (20 %)

8.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Projekt feladat

40 %

A vizsgatevékenység megnevezése: Sütő- és cukrászipari termékek készítése és portfólió készítés

A vizsgatevékenység leírása



A projektfeladat részei:

1. portfólió (10 %),
2. sütőipari termékek készítése és bemutatása (45 %),
3. cukrászipari termékek készítése (45 %).

Portfólió

A portfólió részei:

– bemutatkozás, célkitűzés.

– dokumentumok gyűjteménye: A dokumentumok a vizsgázó tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye. Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicsérek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfóliónak tartalmaznia kell a vizsgázó által legalább egy idegen nyelven tanulmányozott idegen nyelvű szakmai dokumentumot.

– összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a vizsgázó szakmai fejlődését.

A portfólió formája:

– A portfólió elektronikus vagy papír alapú dokumentum, amelyet az iskola által biztosított felületen, vagy egyéb, az iskola által meghatározott módon tárol a tanuló. A dokumentumok valóságát az iskola hitelesíti.

– A portfólió formai követelményei: a szöveges rész Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, másfeles sortávolság, sorkizárás, 2,5 cm-es margó.

A dokumentumokban szereplő táblázatok, ábrák, fényképek, animációk, filmes elemek forrását jelölni kell. A dokumentumok készítéséhez felhasznált forrásokat (könyvek, folyóiratok, internetes források, egyéb források) a dokumentum végén fel kell tüntetni.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő:

– 10-11. évfolyamon, az érettségire épülő képzésben 13-14. évfolyamon félévenként legalább egy, a szakmai munkához köthető dokumentum elkészítése szükséges.

2. Sütőipari termékek készítése és bemutatása

A következő nyolc feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy

2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy

3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tejes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy



4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése, vagy

5) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy

6) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy

7) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékáruk készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése vagy

8) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, egyedi táplálkozási igényt kielégítő termék készítése, a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

A vizsga során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméken tömeg és érzékszervi ellenőrzést végez. Az elkészült termékeket a vizsgabizottságnak bemutatja, és szakmai beszélgetés keretében röviden ismerteti az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit. A feladatoknak tartalmaznia kell vajjal készült termékeket és hagyományos és tájjellegű sütőipari termékeket is. A termékek elkészítéséhez kováspótló készítmény nem használható fel. A termékek készítésekor nem használhatóak fel élelmiszer imitátumok és a tésztakészítéshez használt kész keverékek. A termékek között szerepelnie kell töltelékes terméknek is. A feladatok között szerepelnie kell olyan terméknek is, amely tésztájához zsiradékként vajat használnak fel.

A feladatsornak a felsorolt termékcsoportok mindegyikét le kell fednie azzal, hogy a vizsgázó a kihúzott feladata alapján egy termékcsoport termékeit készíti el.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A sütőipari termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

3. Cukrászipari termékek készítése

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével, kétféle cukrászipari termék készítése az alábbiak szerint:

- egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése,
- egy kikészített sütemény készítése és a terméken egyszerű díszítő műveletek elvégzése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és



élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 360 perc.

A cukrászipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %.

- A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: összesen 660 perc
- A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %
- A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Sütőipari termékek előállítása és bemutatása vizsgarész értékelésének szempontjai:

- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok kiszámítása (10 %),
- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék tömege, érzékszervi tulajdonságai (35 %),
- Csomagolás és jelölés szakszerűsége (10%)
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %).

1. A vizsgarész akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek.

Cukrászipari termékek készítésének értékelése:

- Termékkészítés szakszerűsége (35%),
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze és a díszítés kivitelezése (55%),
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10 %),

2. A vizsgarész akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte. A vizsgarész csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek.

3. A portfólió értékelésének sajátos szempontjai:

- közvetlenül a szakmához köthető dokumentumok mennyisége és tartalma, formai megvalósítása (40 %),
- a tanuló tudása, teljesítménye, elért eredmények (40 %),
- a tanulási folyamat, kompetenciák fejlődésének bemutatása, attitűd tulajdonságok (20 %).

A portfólió értékelésének százalékos aránya a projektfeladaton belül: 10 %

A portfólió akkor fogadható el, ha tartalma alapján legalább 40 %-osra értékelhető.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:
300 +360 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.



| | |
|--|--|
| Az érdemjegy megállapításának módja (pl. tantárgyanként egy-egy osztályzat): | Tantárgyanként 5 fokozatú skálán való értékelés: 0-39 % elégtelen 40-49% elégséges 50-59% közepes 60-79% jó 80-100% jeles |
|--|--|

7. Beszámítás feltételei

Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.

A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.

Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és/vagy gyakorlati /írásbeli feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként. Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg”

„Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 60 %-ot elérő eredmény

Beszámítás feltételei:

- Szakmában eltöltött, munkáltatók által leigazolt legalább 6 év
- Iskolai végzettség, a bemeneteli követelmények szerint
- Élelmiszeriparban szerzett egyéb szakmai végzettség, ami a képzési követelmények szerint beszámítható tanulási egységeket tartalmaz

| OKJ szakképesítések: Az iskolai rendszerű szakképzésben oktatható szakképesítések az 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet szerint * | |
|--|----------------------------------|
| Szakképesítés azonosító száma | Szakképesítés megnevezése |
| | Sütőipari és gyorspékségi munkás |
| | Csokoládétermék gyártó |
| | Keksz- és ostyagyártó |
| | Süteménykészítő |
| 407210511 | Pék |
| 407210512 | Pék-cukrász |
| 407210502 | Édességkészítő |
| 410132301 | Cukrász |
| 510132302 | Cukrász szaktechnikus |



| OKJ szakképesítések: Az iskolai rendszerű szakképzésben oktatható szakképesítések az 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet szerint * | |
|--|-------------------------------------|
| Szakképesítés azonosító száma | Szakképesítés megnevezése |
| 2154102 | Sütőipari és gyorspékségi munkás |
| 3454105 | Pék |
| 3454111 | Pék-cukrász |
| 3454101 | Édesipari termékgyártó |
| 5554106 | Sütő- és cukrászipari szaktechnikus |
| 5554102 | Cukor- és édesipari szaktechnikus |
| 3481101 | Cukrász |

Minden beszámítás egyéni elbírálás alapján a leigazolt gyakorlat, illetve a szakmai végzettségeket igazoló okiratok bemutatása alapján történik.