



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

A Soproni SZC Kossuth Lajos Szakképző Iskolájának képzési programja

2022-2023



Tartalom

1	AZ INTÉZMÉNY BEMUTATÁSA	4
1.1	AZ ISKOLA TÖRTÉNETE:	4
1.2	AZ ISKOLÁBAN FOLYÓ SZAKKÉPZÉS JELLEMZŐI.....	5
1.3	A KÖZÖSSÉGFEJLESZTÉSSEL KAPCSOLATOS FELADATOK	7
1.4	11
1.5	IV.11. AZ INTÉZMÉNYI DÖNTÉSI FOLYAMATBAN VALÓ TANULÓI RÉSZVÉTEL RENDJE	11
2	IV.2. HELYI TANTERV	12
3	IV.2.1. SZAKKÉPZŐ ISKOLA.....	12
3.1	IV.2.3. AZ OKTATÁSBAN ALKALMAZHATÓ TANKÖNYVEK ÉS TANESZKÖZÖK KIVÁLASZTÁSÁNAK ELVEI.....	17
3.2	IV.2.4. AZ EGÉSZSÉGNEVELÉS ÉS KÖRNYEZETI NEVELÉSI ELVEK	18
3.3	IV.2.5. A TANULÓK ESÉLYEGYENLŐSÉGÉT SZOLGÁLÓ INTÉZKEDÉSEK	20
3.4	IV.2.6. MINDENNAPOS TESTNEVELÉS	20
3.5	A TANULÓK FIZIKAI ÁLLAPOTÁNAK, EDZETTSÉGÉNEK MÉRÉSÉHEZ SZÜKSÉGES MÓDSZEREK	22
3.6	SZÓBELI VIZSGA KÉRDÉSEI (KÖZÉPFOKÚ ISKOLA).....	22
3.7	ÉRETTSÉGI VIZSGATÁRGYAKBÓL A KÖZÉPSZINTŰ ÉRETTSÉGI VIZSGA TÉMAKÖREI.....	22
3.8	IV.3. A SZAKKÉPZÉS SZAKMAI PROGRAMJA.....	22
3.9	IV.3.1. SZAKKÉPZŐ ISKOLA KÉPZÉSE.....	22
3.10	IV.3.2. CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS	23
3.11	IV.3.3. SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉS	31
3.12	IV.3.4. PINCÉR – VENDÉGTÉRI SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS.....	40
4.	A TANULÁSI TERÜLETEKHEZ RENDELTELT TANTÁRGYAK ÉS TÉMAKÖRÖK ÓRASZÁMA	
	ÉVFOLYAMONKÉNT	2
3.13	IV.3.5. GÉPI ÉS CNC FORGÁCSOLÓ SZAKEMBER SZAKKÉPESÍTÉS	8
3.14	IV.3.6. IPARI GÉPÉSZ SZAKKÉPESÍTÉS	21
3.15	IV.3.7. KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKKÉPESÍTÉS	34
3.16	IV.3.8. ÉRETTSÉGIRE FELKÉSZÍTŐ KÉPZÉS	48



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

1 Az intézmény bemutatása

1.1 Az iskola története:

Csornán 1890 – ben kezdődött a szakmunkás képzés ekkor alapították az inasiskolát.

ezszemélyisége volt Czeglédy György nevéhez fűződik. Ő szervezte meg a csornai tanonciskola első évi záróvizsgáját 1891-ben.

a volt tanonciskola ma a Széchenyi István általános iskola épülete helyén volt.

A második világháborút követően 1955 őszén indul el a képzés 3 első osztállyal és mintegy 74 tanulóval. Iskolánk elnevezése az idők során sokszor változott. Gyakori volta fenntartó változás illetve tagintézményként is működött győri, kapuvári és másik csornai iskola tagintézményeként.

Főállású tantestület 1974-ig nem működött, illetve 1969-től alkalmaztak egy-egy fő hivatású oktatót, tanárt.

A nevelőtestület kialakulása 1970-től kezdődik.

1977-ben vehették birtokukba a 6 tantermes iskolát a tanulók és a nevelők, a Kossuth L. u. 30. sz. alatti épületet, amely 1945 előtt a Járási Adóhivatal épülete volt. Az 1400 négyzetméteres telken iskolaépület, tornapálya és tornaszoba található, amely eredetileg ruhakészítő tanműhely volt.

Az 1989/90. tanévre, amikor az iskola önálló intézmény lett, átalakításokkal ekkor kb. 250 fő tanult az iskolában. A fejlődés nem áll meg újabb tantermek kialakítása történt meg a szomszédos egykori óvoda épületét pedig megszerezte az iskola. Itt folyik most a szakmai tantárgyak oktatása. Van külön könyvtárszoba, a sportpálya aszfaltburkolatot kapott. 1997-ben iskolánk a szakképzési hozzájárulások segítségével számítógépes termeket alakítottak ki, amelyben 32 multimédiás számítógép várja a tanulókat, valamint külön számítógép park biztosítja a gépészet szakmacsoportra járó fiatalok informatikai képzését, amely gépeken megismerkedhetnek a tanulók a számítógépes tervezéssel.



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

A tanulók nagy részein a Csorna környéki településeken él mintegy 70 % a bejáró tanulók aránya, 30 % pedig csornai tanuló.

A vendéglátás szakmacsoportra túljelentkezés is előfordult az évek során, a többi szakmára az érdeklődés kisebb.

Az oktatáshoz szükséges infrastruktúra, rendelkezésre áll. Iskolánk két épületben működik egy közös udvarral. Mindkét épületben inden termében van interaktív tábla, projektor. Nevelési elveinket a demokrácia értékei, a nemzeti értékek, az európai, humanista értékrend határozza meg. Kiemelt figyelmet fordítunk az emberiség előtt álló közös problémákra és a különböző kultúrák iránti nyitottságra. Igyekszünk szeretetteljes, megbocsátó légkört kialakítani.

A tanulási kudarccal küzdő tanulók oktatása-nevelése során érvényesítjük az egyéni bánásmód elvét. Folyamatosan alkalmazzuk az ismeretnyújtás és az ellenőrzés során a differenciálás elvét. A sajátos nevelési igényű tanulókkal való foglalkozást kötelességünknek tekintjük. Iskolánkban gyógypedagógusok, fejlesztő pedagógusok segítségével integrált oktatás folyik. Ezek a tanítók heti rendszerességgel foglalkoznak a tanulókkal, a szakértők által jóváhagyott tanterv szerint.

1.2 Az iskolában folyó szakképzés jellemzői

Képzési struktúra kialakításakor törekedtünk arra hogy a Rábaköz és térsége munkaerő szükségletének megfelelő tudással rendelkező szakembereket képezzünk, alapszakmákat oktassunk. Lehetőséget kívánunk teremteni a szakmát már művelő szakemberek át, illetve továbbképzésére.

Célunk hogy a hozzánk érkező fiatalok képességeit és tudását felmérve olyan szakmákat oktassunk számukra amelyek megfelelnek az igényeiknek. A képzés elején felmérjük tudásszintjüket, majd a kialakított objektív értékrendszerünkkel kísérjük figyelemmel hogy hol tart a fiatal a tanulási folyamatban. Célunk hogy a képzést eredményesen befejezők kimenetei kompetenciái megfeleljenek a munkaerőpiaci igényeknek. Rendelkezzenek azokkal a kompetenciákkal amelyeket a munkáltatók elvárnak. Különösen nagy hangsúlyt helyezünk a digitális kompetenciák fejlesztésére gépek és berendezések üzemeltetésére, karbantartására. Lényeges hogy tanulóink képesek legyenek az önálló és a csoportos munkavégzésre is. Munkajogi, gazdasági és vezetési ismeretek oktatását is biztosítjuk



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

számukra hogy a gazdasági életben vállalkozóként is megállják a helyüke.

Céljaink

A szakképzés magába foglalja az érdeklődés felkeltésén túl a legszélesebben értelmezett mesterségbeli tudás, az együttműködéshez szükséges emberi kapcsolatok, viselkedésmódok és kommunikációformák megismerését, a jogi, vállalkozói és idegennyelvi ismeretek átadását, ezeken kívül a tanulni tudás megalapozását. Különösen fontosnak tartjuk a kreativitás fejlesztését, a szakmai élet során felmerülő problémákkal való megbirkózást. Célunk olyan tudás átadása, mely megfelel a jelen és jövő elvárásainak, valamint magában hordozza a személyes elhivatottságot és a folyamatos fejlődés lehetőségét. E célok elérését kell segítenie, támogatnia a szakképzésnek és felnőttképzésnek is. Ehhez egyrészt kreatív és rugalmas, versenyképes szaktudással bíró fiatalokat nevelő, vonzó szakképző iskolára van szükség, másrészt kereslet vezérelt, kimenet-szabályozott felnőttképzési rendszer kialakítására. Törekszünk a következőkre:

- munkaerő piaci igényekhez igazodó képzések
- korszerű informatikai és vállalkozói ismeretek
- megfelelő általános és szakmai műveltség, szakmaszeretett kialakítása
- Hatékony és zökkenőmentes együttműködés a duális képzőhelyekkel

Pályaorientáció

A pályaorientációnak elő kell segítenie a tanulók pálya- és szakmaválasztási érettségének kialakulását annak érdekében, hogy képesek legyenek megfelelni a választott pálya vagy szakma követelményeinek és elvárásainak.

Feladatok:

- a munka világának megismerése,
- eligazodás a munkaerőpiacon,
- képességek kipróbálása,
- életkori sajátosságaiknak megfelelő, és átfogó pályaismeret.

Szakmaszerkezet

Iskolánkban három ágazatban oktatunk a szakmai képzésüket:



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Nappali képzésben:

Kereskedelem – Kereskedelmi értékesítő

Vendéglátás – Szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember

Gépészet – Ipari Gépész, Forgácsoló

Felnőtt oktatásban:

Kereskedelem – Kereskedelmi értékesítő

Vendéglátás – Szakács, cukrász,

Valamint kifutó évfolyamokon érettségire felkészítő képzésünk van.

1.3 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatok

Az iskolai nevelés-oktatási célok megvalósítását szolgáló tevékenységek

Iskolánkban a diákok hagyományos osztályokba osztva tanulnak, illetve általános iskolában egyes tantárgyakból csoportbontásban, a szakképzésben a gyakorlati és egyes elméleti órákon szakmánkénti bontásban vesznek részt. A közösségformálás két legfontosabb színtere az osztály és a csoport.

Hétköznap a kollégiumban lakó szakképzős tanulóinkra a kollégiumi közösség is hat.

A tanítási órák

A tanulói személyiség fejlesztésének legfontosabb színtere a hosszabb tanítási-tanulási folyamatba illeszkedő tanítási óra. Az iskola nevelői a tanítási-tanulási folyamat megszervezése során kiemelten fontosnak tartják a tanulók motiválását, a tanulói aktivitás biztosítását és a differenciálást.

- A motiválás célja, hogy tanulóinkban felébresszük azokat az indítékokat, amelyek a gyermekeket tanulásra ösztönzik, és ezt a tanulási kedvet a tanulás végéig fenn is tartsuk. A tanítási órák tervezésénél és szervezésénél minden esetben előtérbe helyezzük azokat a módszereket és szervezeti formákat, amelyek a tanulók tevékenykedtetését, vagyis állandó aktivitását, folyamatos képességfejlesztését biztosítják.
- Az iskolai tanulási folyamat során kiemelten fontos feladat a differenciálás, vagyis az, hogy a pedagógusok nevelő-oktató munkája a lehetőségekhez mérten a legnagyobb mértékben igazodjon a tanulók egyéni fejlettségéhez, képességeihez és az egyes tantárgyakból nyújtott teljesítményéhez.
- A nevelők az egyes szaktárgyak tanítási óráin előnyben részesítik az egyéni képességekhez igazodó munkaformákat, így - elsősorban a gyakorlásnál, ismétlésnél - a tanulók önálló és csoportos munkájára támaszkodnak.
- Az egyéni bánásmódra szoruló tanulóknál maximálisan figyelembe vesszük a Szakértői Bizottság által készített szakvéleményt. Ennek megfelelően az egyéni képességek fejlődését és annak mértékét értékelik.



- Fontos feladat a tanítási órákon az önálló és kooperatív tanulásra nevelés. A taneszközök helyes használata során egymás segítése, a precíz és pontos munkavégzés, az igényesség kialakítása.
- Különböző, változatos munkaformákkal az összetartozás, az egymásért való felelősség, a közös alkotás örömeinek, érzésének erősítése.
- Egy-egy tananyagrészt projektszerű feldolgozása egyéni, vagy csoportos munkában történik.

A tanítási órán kívüli tevékenységek

Az iskolában a nevelési és oktatási célok megvalósítását az alábbi tanítási órán kívüli tevékenységek segítik.

IV.1.1. Hagyományőrző tevékenységek

Feladata:

az évszázados emberi értékek, a hűség, hovatartozás, megértés, tolerancia, segítőkészség, barátság elfogadtatása, erősítése. Nemzeti és iskolai hagyományaink, kultúránk, népművészetünk tisztelete, ápolása.

- Az iskola névadójának, Kossuth Lajos emlékére . minden év őszén megemlékezünk a névadó születésnapjáról.
- *Nemzeti és társadalmi ünnepek:*
 - március 15.
 - október 23.
 - megemlékezések (aradi vértanúk, kommunista diktatúra illetve a holokauszt áldozatainak emléknapja, Hősök napja, Összetartozás napja),
- *Az iskola működésével kapcsolatos rendezvények:*
 - tanévnnyitó ünnepély,
 - tanévzáró ünnepély,
 - közösségfejlesztéssel kapcsolatos rendezvények,
 - diáknap,
 - szalagavató: az érettségi, és a szakmai vizsga előtt álló évfolyam rendezvénye.
 - KÖLTÉSZET NAPJA
 - ballagás A rendezvényt a következő évfolyam végzősei szervezik, osztályfőnökeik segítségével. Szervezése, előkészítése:április.
 - Nyárindító- nyárköszöntő a tanév vidám búcsúztatása

Az iskola szakképzéssel összefüggő rendezvényei:

Iskolánk minden évben kiállítóként részt vesz a pályaválasztási kiállításon Győrben és a soproni szakképzési vásáron, ahol az érdeklődőknek bemutatjuk iskolánkat.

- Minden tanévben nyílt nap rendezése két alkalommal a leendő tanulók és szülei részére.
- Szakmai és kulturális rendezvények látogatása, illetve tanmenetek alapján tanulmányi kirándulások szervezése éves program alapján,



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

IV.1.2. Diákönkormányzat

A tanulók és a tanulóközösségek érdekeinek képviselőjére, a tanulók tanórán kívüli, szabadidős tevékenységének segítésére az iskolában diákönkormányzat működik. Az iskolai diákönkormányzat munkáját 9-13 osztályokban megválasztott küldöttekből álló diák önkormányzati vezetőség irányítja.

A diákönkormányzat tevékenységét az iskola igazgatója által DÖK vezető segíti.

A diákönkormányzatnak a maga változatos eszközeivel és módszereivel segítenie kell a gyermekeket és a fiatalokat személyiségük, készségeik és képességeik kibontakoztatásában.

Az összefogás, az együttműködés elmélyítésével hozzá kívánunk járulni ahhoz, hogy az iskola barátságos hely legyen mindenki számára.

A türelem, a megértés, az egymás iránti tisztelet és megbecsülés szellemében szeretnénk iskolánkban jó légkört teremteni.

Tartalmas szabadidős programok szervezésével szeretnénk gazdagítani a kulturális műsorok kínálatát a sport-, játék és szórakozási lehetőségeket

Az iskolavezetés a Diákönkormányzat működéséhez önálló helyiséget biztosít

Az intézményi döntési folyamatban a DÖK- nek véleményezési joga van:

- az iskolai SZMSZ jogszabályban meghatározott rendelkezéseinek elfogadása előtt,
- a tanulói szociális juttatások elveinek meghatározása előtt,
- az ifjúságpolitikai célokra biztosított pénzeszközök felhasználásakor,
- a házirend elfogadása előtt.

IV.1.3. Tehetséggondozó és felzárkóztató foglalkozások.

Az egyéni képességek minél jobb kibontakoztatását, a tehetséges tanulók gondozását, valamint a gyengék felzárkóztatását az egyes szaktárgyakhoz kapcsolódó tanórán kívüli tehetséggondozó és felzárkóztató foglalkozások segítik.

- 9-13. évfolyamon felzárkóztató foglalkozások, a 13. évfolyam érettségi felkészítőt tartunk.

IV.1.4. Mindennapos testnevelés

Formáit, előírásait a helyi tanterv tartalmazza.



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módját a köznevelési törvény 27. § (11) bekezdésében meghatározottak szerint szervezzük meg a következő módon.

Az iskola a nappali rendszerű iskolai oktatásban azon osztályokban, ahol közismereti oktatás is folyik, megszervezi a mindennapos testnevelést heti öt testnevelés óra keretében, amelyből legfeljebb heti két óra

a) a kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott oktatásszervezési formákkal, műveltségterületi oktatással,

b) iskolai sportkörben való sportolással,

c) versenyszerűen sporttevékenységet folytató igazolt, egyesületi tagsággal rendelkező vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján sportoló tanuló kérelme alapján a tanévre érvényes versenyengedélye és a sportszervezete által kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel váltható ki.

IV.1.5. Szakkörök.

A különféle szakkörök működése a tanulók egyéni képességeinek fejlesztését szolgálja. A szakkörök jellegüket tekintve lehetnek művésziek, technikaiak, szaktárgyiak, de szerveződhetnek valamilyen közös érdeklődési kör, hobbi alapján is. Szakkörök indításáról – a felmerülő igények és az iskola lehetőségeinek figyelembe vételével – minden tanév elején az iskola nevelőtestülete dönt.

IV.1.6. Versenyek, vetélkedők, bemutatók.

Az országos felmenő jellegű versenyek nevezési díját a fenntartó állja.

IV.1.8. Szabadidős foglalkozások.

A szabadidő hasznos és kulturált eltöltésére kívánja a nevelőtestület a tanulókat azzal felkészíteni, hogy a felmerülő igényekhez és a szülők anyagi helyzetéhez igazodva különféle szabadidős programokat szervez (pl. túrák, kirándulások, táborok, színház- és múzeumlátogatások, klubdelutánok, táncos rendezvények stb.). A szabadidős rendezvényeken való részvétel önkéntes, a felmerülő költségeket a szülőknek kell fedezniük.

IV.1.9. Iskolai könyvtár.



A tanulók egyéni tanulását, önképzését a tanítási napokon látogatható iskolai könyvtár segíti.

IV.1.10. Az iskola létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata.

A tanulók igényei alapján előzetes megbeszélés után lehetőség van arra, hogy az iskola létesítményeit, illetve eszközeit (pl. sportlétesítmények, számítógép, vendéglátós tanműhelyek, stb.) a tanulók – tanári felügyelet mellett – egyénileg vagy csoportosan használják.

1.4

1.5 IV.11. Az intézményi döntési folyamatban való tanulói részvétel rendje

Diákönkormányzat

A tanulók és a tanulóközösségek érdekeinek képviselőjére, a tanulók tanórán kívüli, szabadidős tevékenységének segítésére az iskolában diákönkormányzat működik. Az iskolai diákönkormányzat munkáját az 9-13. osztályokban megválasztott küldöttekből álló diák önkormányzati vezetőség irányítja.

A diákönkormányzat tevékenységét az iskola igazgatója által megbízott nevelő segíti. A diákönkormányzatnak a maga változatos eszközeivel és módszereivel segítenie kell a gyermekeket és a fiatalokat személyiségük, készségeik és képességeik kibontakoztatásában.

Az összefogás, az együttműködés elmélyítésével hozzá kívánunk járulni ahhoz, hogy az iskola barátságos hely legyen mindenki számára. A türelem, a megértés, az egymás iránti tisztelet és megbecsülés szellemében szeretnénk iskolánkban jó légkört teremteni. Tartalmas szabadidős programok szervezésével szeretnénk gazdagítani a kulturális műsorok kínálatát a sport-, játék és szórakozási lehetőségeket.

A tanulói önkormányzás működése

A tanulói önkormányzás működésének területei:

- az iskola házirendjének, fegyelmi szabályainak, a gyermekeket érintő pedagógiai terveinek (rendezvények, kirándulások, versenyek stb.) kialakítása;
- az osztály munkatervének elkészítése és a végrehajtás megszervezése a közösségi tevékenység valamennyi területén (tanulmányi munka, művelődés és szórakozás, sport stb.);
- a tanulmányi tevékenység megszervezése, segítése, ellenőrzése, „közügyé” tétele;
- részvétel a jutalmazás és az elmarasztalás kiszabásában,
- döntés az osztály anyagi ügyeiben (osztálypénz, osztálykönyvtár, gyűjtések, díszítés stb.);
- közhasznú munka megszervezése;
- az osztályteremben lévő anyagi eszközök, tárgyak javításában a diákönkormányzat segítségét lehet kérni;
- iskolai méretű megbízások teljesítésének megszervezése;
- javaslattevés az iskolai közösség önkormányzati szervének vagy nevelőtestületnek,
- részvétel külső rendezvényeken (pl.: 24 órás vetélkedő).



A diákönkormányzat a nevelőtestület véleményének kikérésével dönt

- a) saját működéséről,
- b) a diákönkormányzat működéséhez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról,
- c) hatáskörei gyakorlásáról,
- d) egy tanítás nélküli munkanap programjáról,
- e) az iskolai diákönkormányzat tájékoztatási rendszerének létrehozásáról és működtetéséről.

A diákönkormányzat SZMSZ-ét a választó tanulóközösség fogadja el, és a nevelőtestület hagyja jóvá. Az SZMSZ jóváhagyása csak akkor tagadható meg, ha az jogszabálysértő vagy ellentétes az iskola SZMSZ-ével, házirendjével.

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

Az iskolai diákönkormányzatnak véleményezési jogköre van:

- a) a tanulók közösségét érintő kérdések meghozatalánál,
- b) a tanulók helyzetét elemző, értékelő beszámolók elkészítéséhez, elfogadásához,
- c) a tanulói pályázatok, versenyek meghirdetéséhez, megszervezéséhez,
- d) az iskolai sportkör működési rendjének megállapításához,
- e) az egyéb foglalkozás formáinak meghatározásához,
- f) a könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához,
- g) az intézményi SZMSZ-ben meghatározott ügyekben.

A diákönkormányzat feladatainak ellátásához térítésmentesen használhatja az iskola, berendezéseit, ha ezzel nem akadályozza az iskola működését. Az iskolavezetés a Diákönkormányzat működéséhez 2007-től önálló helyiséget biztosít. A DÖK iroda működéséért a diákok felelnek.

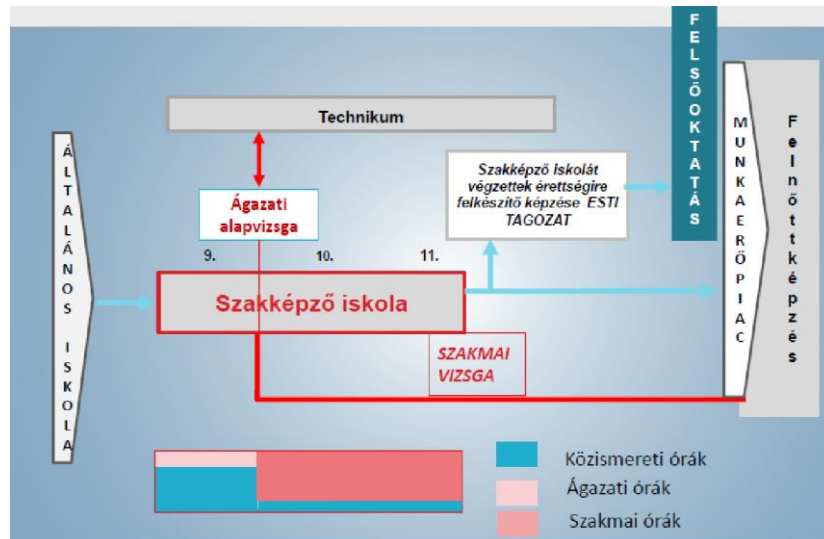
A diákközgyűlés összehívását az iskolai diákönkormányzat vezetője kezdeményezi, a tanév helyi rendjében meghatározottak szerint. A diákközgyűlés napirendi pontjait a közgyűlés megrendezése előtt tizenöt nappal nyilvánosságra kell hozni.

2 IV.2. HELYI TANTERV

3 IV.2.1. Szakképző iskola

Az elmúlt időszak egyértelművé tette, hogy a szakközépiskola elnevezés a diákok, szülők, foglalkoztatók számára nem volt értelmezhető, az iskolatípus elnevezése a következőkben szakképző iskola. A szakképző iskola 3 éves. Az első év ágazati ismereteket adó képzés, az azt követő két évben szakirányú oktatás folyik, ami megvalósulhat szakképző iskolában, vagy duális képzőhelyen. A végzés után itt is nyitott a lehetőség a tanulók számára az érettségi vagy akár a technikus képzés megszerzésére. Mivel a szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapoktatás történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus

között. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul. Az ágazati alapvizsga alkalmassá teheti a tanulót egyszerű munkakörök betöltésére, amennyiben azt a KKK meghatározta.



- először ágazatot választ a tanuló, a 9. évfolyamon a tanuló ágazati alapoktatásban vesz részt, amelyben a választott ágazat közös szakmai tartalmait sajátítja el, illetve közismereti tárgyakat tanul
- 9. évfolyamot követően, a sikeres ágazati alapvizsga után történik a szakma-, vagy szakmairány választás, az alapvizsga követelményei szintén a KKK-ban kerülnek meghatározásra
- 9. évfolyam után még a technikummal átjárható a rendszer, mivel mind az ágazati alapoktatás szakmai tartalma, mind az ágazati alapvizsga teljes mértékben megegyezik a szakképző iskolai és a technikai oktatásban. A közismeret esetében meg kell vizsgálni, melyek azok a tartalmak, amelyeket esetleg pótolni szükséges, amelyet a felvétel, átvételi helyi szabályokban ki kell fejteni.
- 10. és 11. évfolyam szakirányú oktatás szakképző iskolában vagy duális képzőhelyen (duális keretek között, elsősorban vállalatnál) zajlik
- A tanuló ösztöndíjat / a duális képzésben résztvevő a szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap
- A tanuló a sikeres vizsga után szakmai bizonyítványt kap.

IV.2.2. A kulcskompetenciák

Az Európai Unióban kulcskompetenciákon azokat az ismereteket, készségeket és az ezek alapját alkotó képességeket és attitűdöket értjük, amelyek birtokában az Unió polgárai egyrészt gyorsan alkalmazkodhatnak a modern világ felgyorsult változásaihoz, másrészt a változások irányát és tartalmát cselekvően befolyásolhatják. A tudásalapú társadalomban felértékelődik az egyén tanulási képessége, mert az emberi cselekvőképesség az



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

élethosszig tartó tanulás folyamatában formálódik. A különböző kompetenciaterületekben megjelenő ismeretek, készségek, és ezek háttérében a meghatározó képességek és attitűdök számos tanulási helyzetben és összefüggésben alkalmazhatók különféle célok elérésére, különböző problémák és feladatok megoldására, ezért több műveltségterülethez is köthetők. Több kompetencia egymásba fonódik, így részben fedik egymást, továbbá az egyikhez szükséges elemek támogatják a másik területhez elengedhetetlen készségek formálódását, fejlődését. Hasonló egymásra építettség jellemzi a képességek kibontakoztatására és a tanulás fejlesztésére irányuló célok és az egyes műveltségterületek viszonyát. Számos olyan fejlesztési területet említhető, amely valamennyi műveltségterületen a kialakítandó kompetencia részét képezi: ilyen például a kritikus gondolkodás, a kreativitás, a kezdeményezőképeség, a problémamegoldás, az együttműködés, a kockázatértékelés, a döntéshozatal, az érzelmek kezelése, a kapcsolati kultúra, a társas tolerancia.

Kompetencia	Meghatározás
Anyanyelvi kommunikáció	Az anyanyelvi kommunikáció magában foglalja a fogalmak, gondolatok, érzések, tények, vélemények kifejezését és értelmezését, megőrzését és közvetítését szóban és írásban (hallott és olvasott szöveg értése, szövegalkotás szóban és írásban), valamint a helyes, öntudatos és alkotó nyelvhasználatot az oktatásban és képzésben, a társadalmi és kulturális tevékenységek során, a családi és a társas életben, a munkában és a szabadidős tevékenységekben, a társas valóság formálásában.
Idegen nyelvi kommunikáció	Az idegen nyelvi kommunikáció – az anyanyelvi kommunikációhoz hasonlóan – az alapvető nyelvi készségekre épül: fogalmak, gondolatok, érzések, tények és vélemények megértése, kifejezése és értelmezése idegen nyelven különböző tevékenységi formákban. Ilyen a hallott és olvasott szöveg értése, a szövegalkotás és az interakció szóban és írásban. Ezek a tevékenységek az élet különböző területein – oktatás és képzés, munka, családi és társas élet, szabadidős tevékenységek – az egyén szükségleteinek megfelelően folynak. Az idegen nyelvi kommunikáció olyan képességekre és készségekre is támaszkodik, mint a közvetítés az anyanyelv és az idegen nyelv között, valamint más kultúrák megértése. A nyelvhasználó tudásszintje változhat a különböző nyelvek, nyelvi tevékenységek (hallott szöveg értése, beszédkézség, olvasott szöveg értése, íráskészség és közvetítő készség), valamint az idegen nyelvet használó társadalmi-kulturális háttéré, igényei és érdeklődése szerint.

<p>Matematika kompetencia</p>	<p>A matematikai kompetencia kialakításához elengedhetetlen az olyan meghatározó bázisképességek fejlesztése, mint a matematikai gondolkodás, az elvonatkoztatás és a logikus következtetés. E kompetencia összetevőit alkotják azok a készségek is, amelyekre támaszkodva a mindennapi problémák megoldása során a matematikai ismereteket és módszereket alkalmazzunk. A matematikai kompetencia kialakulásában, hasonlóan más területekhez, az ismeretek és a készség szintű tevékenységek egyaránt fontos szerepet töltenek be.</p>
<p>Természettudományos és technikai kompetencia</p>	<p>A természettudományos kompetencia az ismereteknek és készségeknek azt a rendszerét jelöli, amelynek megfelelő szintje lehetővé teszi, hogy megfelelő ismeretek és módszerek felhasználásával leírjuk és magyarázzuk a természet jelenségeit és folyamatait, bizonyos feltételek mellett előre jelezve azok várható kimenetelét is. Segít abban, hogy megismerjük, illetve megértsük természetes és mesterséges környezetünket, és ennek megfelelően irányítsuk cselekedeteinket. A technikai kompetencia ennek a tudásnak az alkotó alkalmazása az emberi vágyak és szükségletek kielégítése érdekében. A természettudományos és technikai kompetencia magában foglalja a fenntarthatóság, azaz a természettel hosszú távon is összhangban álló társadalom feltételeinek ismeretét, és az annak formálásáért viselt egyéni és közösségi felelősség elfogadását.</p>
<p>Digitális kompetencia</p>	<p>A digitális kompetencia felöleli az információs társadalom technológiáinak (információs és kommunikációs technológia, a továbbiakban IKT) és a technológiák által hozzáférhetővé tett, közvetített tartalmak magabiztos, kritikus és etikus használatát a társas kapcsolatok, a munka, a kommunikáció és a szabadidő terén. Ez a következő készségeken, tevékenységeken alapul: az információ felismerése (azonosítása), visszakeresése, értékelése, tárolása, előállítása, bemutatása és cseréje; digitális tartalomalkotás és -megosztás, továbbá kommunikációs együttműködés az interneten keresztül.</p>
<p>Szociális és állampolgári kompetencia</p>	<p>A személyes, értékalapú, személyek és kultúrák közötti párbeszédre nyitott szociális és állampolgári kompetenciák a harmonikus életvitel, valamint a közösségi beilleszkedés feltételei. A közjó iránti elkötelezettség és tevékenység felöleli a magatartás minden olyan formáját, amelynek révén az ember hatékony és építő módon vehet részt az egyre sokszínűbb társadalmi és szakmai életben, továbbá – ha szükséges – képes a konfliktusok megoldására. Az állampolgári kompetencia lehetővé teszi,</p>

	<p>hogyan a társadalmi folyamatokról, struktúrákról és a demokráciáról kialakult tudást felhasználva aktívan vegyünk részt a közügyekben.</p>
<p>Kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia</p>	<p>A kezdeményezőképeség és a vállalkozói kompetencia segíti az embert, hogy igyekezzék megismerni tágabb környezetét, és ismeretei birtokában képes legyen a kínálati lehetőségek megragadására. Ez tudást, kreativitást, újtásra való törekvést és kockázatvállalást jelent, valamint azt, hogy az egyén céljai érdekében terveket készít és valósít meg. Alapját képezi azoknak a speciális ismereteknek, készségeknek és magatartásformáknak, amelyekre a mindennapi életben, a társadalomban és a munkahelyen szükség van.</p>
<p>Esztétikai- művészeti tudatosság és kifejezőképesség</p>	<p>Az esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség magában foglalja az esztétikai megismerést, illetve az elképzelések, képzetek, élmények és érzések kreatív kifejezésének elismerését, befogadását mind a hagyományos művészetek nyelvén, mind a média segítségével, különösen az irodalomban, a zenében, a táncban, a drámában, a bábjátékban, a vizuális művészetekben, a tárgyak, épületek, terek kultúrájában, a modern művészeti kifejezőeszközök, a fotó és a mozgókép segítségével.</p>
<p>A hatékony, önálló tanulás</p>	<p>A hatékony, önálló tanulás azt jelenti, hogy az ember képes kitartóan tanulni, saját tanulását megszervezni egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve a hatékony gazdálkodást az idővel és az információval. Felismeri szükségleteit és lehetőségeit, ismeri a tanulás folyamatát. Ez egyrészt új ismeretek szerzését, feldolgozását és beépülését, másrészt útmutatások keresését és alkalmazását jelenti. A hatékony és önálló tanulás arra készíteti a tanulót, hogy előzetes tanulási és élettapasztalataira építve tudását, a képességek együttesére támaszkodó készségeit a legkülönbözőbb helyzetekben alkalmazza: tanulási és képzési folyamataiban, otthon, valamint a munkában egyaránt. A motiváció és a magabiztosság e kompetencia elengedhetetlen eleme.</p>

A középfokú nevelés-oktatás szakaszának funkciója a korábbi képzési szakaszban kibontakozott képességek továbbfejlesztése, a készségek és a tudástartalmak elmélyítése és megszilárdítása. E szakaszban már megjelennek a munkavállalói szerephez szükséges kompetenciák, továbbá iskolatípustól függően a pályaválasztáshoz kapcsolódó, illetve a szakképesítés megszerzéséhez szükséges készségek, ismeretek.

A középfokú iskola az általános iskola befejezése után kezdődik, és a tankötelezettség végéig, illetve a középfokú tanulmányok lezárásáig végzi nevelő-oktató tevékenységét. Feladata a fiatalok felkészítése a felnőtt



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

társadalomba való beilleszkedésre az ehhez szükséges műveltségtartalom biztosításával, továbbá a pályorientáció, illetve felkészítés a felsőfokú tanulmányok megkezdésére vagy a munkába állásra.

Képzési jellege szerint szakképző iskola; ezek a szakképesítés, az ágazat vagy a tagozatok szerint eltérő programok alapján haladnak.

Szakképző Iskola

Ez az iskolatípus egyaránt foglalkozik az általános műveltség megalapozásával, érettségire való felkészítéssel, felsősokú tanulmányokra vagy a munkába állásra való felkészítéssel.

Általános célja a humánus értékek érvényesítése mellett az egyetemes és nemzeti kultúra alapértékeinek közvetítése, valamint testileg, lelkileg egészséges, kiegyensúlyozott, demokratikus állampolgárok nevelése.

Iskolánkban gépészet, vendéglátás-turisztika és kereskedelem szakmacsoportokban folyik képzés. A végzett tanulóknak 2 éves felkészülési lehetőséget biztosítunk érettségire.

3.1 IV.2.3. Az oktatásban alkalmazható tankönyvek és taneszközök kiválasztásának elvei

Iskolánkban a nevelő-oktató munka során a pedagógusok csak olyan nyomtatott taneszközöket (tankönyv, munkafüzet, térkép, stb.) használnak a tananyag feldolgozásához, amelyeket a szakminisztérium hivatalosan tankönyvvé nyilvánított. A nyomtatott taneszközön túl néhány tantárgynál egyéb eszközökre is szükség van: testnevelés, szakmai gyakorlat, szakmai tantárgyak.

Az egyes évfolyamokon a különféle tantárgyak feldolgozásához szükséges kötelező tanórai taneszközöket a nevelő szakmai munkaközösségei (illetve, ahol nincs munkaközösség ott az egyes szaktanárok) határozzák meg az iskola helyi tanterv alapján.

A kötelezően előírt taneszközökről a szülőket minden tanév előtt (a megelőző tanév májusában szülői értekezleteken) tájékoztatjuk. A taneszközök beszerzése a tanév kezdetéig a szülők kötelessége.

A taneszközök kiválasztásánál a szakmai munkaközösségek a következő szempontokat veszik figyelembe:

- A taneszköz feleljen meg az iskola helyi tantervének.
- Az egyes taneszközök kiválasztásánál azokat az eszközöket kell előnyben részesíteni, amelyek több tanéven keresztül használhatók.
- A taneszközök használatában az állandóságra törekszünk: az új taneszközök használatát csak nagyon szükséges, az oktatás minőségét lényegesen jobbító esetekben vesszük be.

Az iskola arra törekszik, hogy egyre több nyomtatott taneszközt szerezzen be az iskolai könyvtár számára. Ezeket a taneszközöket a szociálisan hátrányos helyzetű tanulók ingyenesen használhatják. Ezzel segíteni kívánunk a hátrányos helyzetű tanulóknak, hogy tartós tankönyv álljon a rendelkezésükre.

A jelenlegi választásunkat meghatározta, hogy a tankönyv, taneszköz:

- NAT- kerettanterv kompatibilis legyen.
- Helyi tantervünkhöz illeszkedjen.
- Alkalmos legyen órai vagy otthoni differenciált feladat adására, feladatok megoldására.



- A tanulók számára a legmegfelelőbb ismeretek nyújtsa, áttekinthető, „tanulható” legyen. Biztosítsa az ismeretek objektív, tárgyilagos átadását és ne akadályozza a többoldalú ismertszerzést.
- Kivitele esztétikus és tartós legyen.
- Szükség esetén több éven keresztül használható legyen, azaz továbbadható legyen testvérének, illetve aki erre igényt tart.
- Segítse elő a kompetencia alapú oktatást és az integrált oktatást.
- A tankönyvek, tanulmányi segédletek, taneszközök kiválasztása csak a szakmai munkaközösségek véleményének kikérésével lehetséges. Munkaközösségeink figyelembe veszik a tanár módszertani szabadságát és a tanulók jogát a tárgyilagos és többoldalú ismeretszerzéshez.
- A tankönyvet, tankönyvcsaládot felmenő rendszeren belül nem változtatjuk, kivéve, ha az addig alkalmazott tankönyvet már nem adják ki.
- Nyelvoktatás esetében előnyben részesítjük azokat a tankönyvrendszereket, ahol rendelkezésre áll (beszerezhető) az egységes nyelvkönyv, munkafüzet, hang, és képanyagrendszer.
- A tankönyvek kiválasztásánál és beszerzésénél a munkatankönyvekkel szemben előnyben részesítjük a tartós tankönyveket, hogy az iskola könyvtára minél több tanulónk számára tudjon kölcsönzés formájában tankönyvet biztosítani.
- A szemléltetést, illetve tanulói tevékenységet igénylő tananyag feldolgozásához szükséges taneszközöknek a pedagógiai program mellékletében szereplő jegyzékét iskolánk a munkaközösségek bevonásával tanévenként felülvizsgálja, szükség szerint módosítja.

3.2 IV.2.4. Az egészségnevelés és környezeti nevelési elvek

Egészségnevelési program

Az egészségnevelés a pedagógia oldaláról nem más, mint az egészség megvédésével, megedzésével kapcsolatos tervszerű, szervezett, célirányos személyiségfejlesztés.

Az egészségnevelés átfogó célja, képessé tenni tanulóinkat arra, hogy törődjenek megfelelően egészségükkel és rendelkezzenek azokkal az információkkal, melyekkel e célt tudatosan megvalósíthatják, életminőségüket tartósan javíthatják,

Az egészség alapfeltételei és forrásai: béke, lakás, oktatás, élelem, jövedelem stabil ökológiai rendszer, fenntartható erőforrások, társadalmi igazságosság és egyenlőség.

Az egészségi állapot javítása megkívánja ezen alapvető előfeltételek alkotta biztos alapot.

Fontos célkitűzés az elsődleges megelőzés érvényesítése.

Kiemelt figyelmet kap:

- A dohányzás visszaszorítása.
- Az alkohol és drog prevenció.
- Az egészséges táplálkozás érvényesítése.
- Az aktív testmozgás elterjesztése.



- Helyes öltözködési szokások kialakítása.
- Elsősegély nyújtási ismeretek elsajátítása
- A lelki egészségvédelem megerősítése.
- Az AIDS megelőzése.
- Az életvezetéshez szükséges készségek és képességek kialakítása és fokozása

Célunk, hogy az egészségnevelési program eredményeként:

- igénnyé váljon az egészséges életmód a tanulók és családjuk körében
- erősödjenek a személyiségfejlesztő hatások
- csökkenjenek az ártó tényezők
- az iskola befejezésekor a diákok megértsék és saját életükre alkalmazni tudják az elsajátított ismereteket
- Képesek legyenek:
 - viselkedésüket és életvezetésüket helyesen alakítani,
 - egészségkárosító magatartásformákat elkerülni,
 - a betegségeket a korai szűréseken való részvétel révén megelőzni,
 - étrendjüket az egészségük megőrzése érdekében alakítani,
 - saját mozgásprogram kialakítására,
 - társas-kommunikációs készségeik és a konfliktuskezelési magatartásformák fejlesztésére.

Az egészségnevelés módszereiben jelen kell lennie az egészség állapotáról, a társadalom és az egészség viszonyairól szóló információgyűjtésnek. Biztosítani kell az információ feldolgozás, az ezek alapján történő döntéshozatal, és a döntések alapján eltervezett egyéni és közösségi cselekvések módszereinek bemutatását. Az eredményességhez szükséges, hogy ezeket a módszereket a tanulók minél többször, valós problémák esetén alkalmazzák.

Környezetnevelési program

Az iskola működése környezeti nevelés szempontból

Iskolánk rendelkezik már olyan hagyományokkal, melyek a környezeti nevelést szolgálják. Fontosnak tartjuk a környezet állapotának milyenségét, az egészséges, esztétikus környezet biztosítását a hatékony munkavégzéshez.

Ehhez mindenkinek – pedagógusoknak, technikai munkatársaknak egyaránt – tevékenyen hozzá kell járulnia a saját munkaterületén.

A tantestület többsége minden akcióban, munkában részt vállal. Egyre többen vannak azok, akik rendszeresen foglalkoznak környezeti neveléssel tanóráikon és azon kívül is.

A környezeti nevelés alapelvei közül az alábbiakat kiemelten kell kezelnünk. Ezek fogalmát, tartalmát, megnyilvánulási módjait körül kell járnunk, meg kell vizsgálnunk:

- a fenntartható fejlődés;
- a kölcsönös függőség, ok-okozati összefüggések;
- a helyi és globális szintek kapcsolatai, összefüggései;
- alapvető emberi szükségletek;

- emberi jogok;
- demokrácia;
- elővigyázatosság;
- biológiai és társadalmi sokféleség;
- az ökológiai lábnyom.

3.3 IV.2.5. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

Célok:

- A hátrányos helyzetű és sajátos nevelési igényű gyermekek integrációjának megteremtése.
- Az oktatásban érvényesülő hátrányos megkülönböztetés felszámolása.
- Hatékony gyermek- és ifjúságvédelem szoros együttműködés a rendőrség Ifjúságvédelmi Osztályával, az intézmények és a közoktatáshoz kapcsolódó intézmények és civil szervezetek között mind a hátránykompenzációban, mind a prevenció munkában.
- A HHH tanulók eredményes oktatása, szociális hátrányaik kompenzálása, esélyegyenlőségük előmozdítása.
- A lemorzsolódás kockázatában érintett tanulók mentorálása.
- Pedagógiai módszertani fejlesztés.
- A kommunikáció és együttműködés hatékonyságának növelése a szülőkkel és segítő szolgáltatásokkal, társadalmi partnerekkel.

Mindezek biztosítása érdekében **kiemelt figyelmet kell fordítani** a beiratkozásnál, felvételinél, az oktató–nevelő munka során, a gyerekek egyéni fejlesztésében, az értékelés gyakorlatában, a tanulói előmenetelben, a fegyelmezés, büntetés gyakorlatában, a tananyag kiválasztásában, alkalmazásában és fejlesztésében, a továbbtanulásban, pályaaorientációban, a humán erőforrás-fejlesztésben, pedagógusok szakmai továbbképzésében, valamint a partnerség-építésben és kapcsolattartásban a szülőkkel, segítőkkel, a szakmai és társadalmi környezettel.

Az iskola feladatai ennek érdekében:

- Pedagógus továbbképzés.
- Az esélyegyenlőtlenségekre utaló jelekkel rendelkező gyermekek kiszűrése (osztályfőnökök).
- Tanórákon kiemelt figyelem az érintett tanulókra.
- Fejlesztések szaktanár, illetve a szakszolgálat munkatársa segítségével.
- Szabadidős tevékenységek:
- Támogatások: , pályázatok figyelése.
- Partnerekkel történő együttműködés

3.4 IV.2.6. Mindennapos testnevelés

A testnevelés célja, feladata

- A szervezet mozgásigényének kielégítése (mozgáslehetőségek, megteremtése).



- Rendszeres kondicionálás (a testi erő és állóképesség fejlesztése, az időjáráshoz való alkalmazkodás teherbíró-képesség fejlesztése).
- Mozgás utáni higiénés tevékenység természetessé válása.
- Az ügyesség, a gyorsaság, a harmonikus összetett mozgások fejlődése. Koordinációs mozgások fejlesztése.
- Hibás testtartás korrekciója.
- A tanulók fizikai állapotának mérése.

A mindennapos testnevelés törvényi háttere

Nkt. 27. § (11) törvény alapján: Az iskola a nappali rendszerű iskolai oktatásban azon osztályokban, ahol közismereti oktatás is folyik, megszervezi a mindennapos testnevelést heti 5 testnevelés óra keretében, amelyből legfeljebb heti két óra:

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

A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja iskolánkban:

Hosszú távú cél:

A testmozgás, a szabadban való tartózkodás igényének felkeltése, rendszeres testedzés, szokássá alakítása, az aktív egészséges életmód megalapozása, a következő életszakaszra.

Minden nevelő a tanórákon és a tanórán kívüli foglalkozásokon építse be az egészségneveléssel kapcsolatos feladatokat, témákat a tananyagba.

A projekt lépései

- a téma meghatározása,
- a projektmunka tervezése,
- téma feldolgozása,
- az eredmény bemutatása,
- értékelés.

A projekt lebonyolítása

- időpontja: a tanév rendjéhez igazodik
- témája: tanévenként változik, a szakképzésben évközi szakmai projekt ,
- projektvezetők: szaktanárok, szakoktatók
- résztvevők és megvalósítás módja:
 - szakképző iskola évfolyamonként és szakmánként.



A projekt zárásaként minden csoport beszámol munkájáról, bemutatja az elkészült produktumot (plakát, makett, film, PP stb).

Egyéb évközi projektek:

1. Egészségnevelési hónap

- időpontja: minden év novembere,
- témája: az egészséges életmóddal kapcsolatos versenyek, bemutató,
- projektvezetők: a természettudományi munkaközösség tagjai,
- résztvevők és lebonyolítás módja: az iskola minden tanulója az érdeklődésének megfelelő programon vesz részt egyénileg vagy csoportokban. Pl.: sportversenyek; egészséges ételek elkészítése, kóstolása; plakátverseny.

3.5 A tanulók fizikai állapotának, edzettségének méréséhez szükséges módszerek

A tanulók fizikai állapotának mérését a testnevelés tantárgyat tanító nevelők végzik testnevelés órákon minden év áprilisában. A mérés alapjául a Fitt – program szolgál. (részletesen a „Testnevelés helyi tanterv” tartalmazza.)

3.6 Szóbeli vizsga kérdései (középfokú iskola)

Az érettségi vizsgatárgyak témaköreit és követelményeit az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002-es OM rendelet szabályozza, mely a pedagógia program mellékletét képezi.

3.7 Érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témakörei

Ld: Melléklet

3.8 IV.3. A szakképzés szakmai programja

3.9 IV.3.1. Szakképző iskola képzése

Elméleti képzési idő/ Gyakorlati képzési idő aránya: 30% - 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- Cukrász szakmában: 175 óra
- Szakács szakmában: 175 óra
- Gépi és CNC forgácsoló szakmában: 140 óra
- Kereskedelmi értékesítő szakmában: 140 óra

A bekerülés feltételei



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

- Iskolai előképzettség: alpfokú iskolai végzettség
- Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek
- Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges.

Ágazati alapképzés: van, időtartama 1 év.

Ágazati alapvizsga szervezhető az első tanév elvégzésekor.

Beszámítható előzetes tanulmányok

A szakmacsoporthoz tartozó szakmák tanulása esetén szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

A tanult nyelvből megszerzett közép- vagy felsőfokú nyelvvizsga esetén a nyelvi órák látogatása alól felmentés adható.

3.10 IV.3.2. Cukrász szakképesítés

A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 410132301

Szakképesítés megnevezése: Cukrász

A képzés célja:

A **cukrász** szakképzés célja olyan vendéglátó-szakember képzése, aki a cukrászüzemekben és cukrászdákban az élelmiszergyártás higiéniai alapkövetelményeinek betartása mellett, a korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászsüteményeket készít, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, vásárlói, megrendelői igényekre.

Óraterv:

ÓRATERV													
Cukrász													
2020/2021-es tanévtől													
4 1013 23 01													
FEOR: 7323		OKJ:	229/2019. (IX. 30.) Korm. rendelet										
TANTÁRGY	ÓRASZÁM												
	1/9		2/10		3/11		Összesen						
	e	l	e	l	e	l	e	l					
	m	é	m	é	m	é	m	é					
	l	t	l	t	l	t	l	t					
	e	t	e	t	e	t	e	t					
Magyar - kommunikáció	2		2		2		6						
Német	2		1		1		4						
Matematika	2		2		1		5						
Társadalomismeret	3						3						
Természetismeret	3						3						
Testnevelés	4		1		1		6						

Osztályközösség-építés	1			1			1		3									
Pénzügyi és munkavállalói ism.							1		1									
Összes közismeret	17	0	0	7	0	0	7	0	31	1081								
Ágazati alapoktatás	16			0			0		16	576								
Szakirányú oktatás	0			25			25			1675								
Szabad órakeret	1			2			2			170								
Tanítási hetek száma	36			36			31											
Éves összes óraszám	1224			1224			1054			3502								
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34			34			34											
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként																		
																		Heti óraszám

									1/9	2/10	3/11	1/9		2/10		3/11		
Évfolyam		1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszám	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszám	Gyakorlat %	Gyakorlat %	Gyakorlat %	Elmélet	Gyakorlat	Elmélet	Gyakorlat	Elmélet	Gyakorlat	
Évfolyam összes óraszám		576	819	717	2112	1190	922	2112										
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18				0,5						
	Álláskeresés	5			5	5		5										
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5										
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5										
	Munkanélküliség	3			3	3		3										
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62									2	
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11										
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20										
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11										

	Állásinterjú			20		20	20										
Turizmus- vendéglátás alaps ozás	A munka világa	54	0	0	54	54	0	54				1,5					
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9		9									
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36		36									
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9									
	IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	72	0	72	100%			2					
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	36		36									
	Digitális tananyagtervek alkalmazása	9			9	9		9									
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	27		27									
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432	50%			6	7				
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108									
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108									

	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108												
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108												
	Tanulási terület összórárszáma	558	0	0	558	558	0	558										
	Előkészítés	0	108	62	170	108	62	170		100%	100%					3		2
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		108		108			108										
	Munkafolyamatok előkészítése			62	62		62	62										
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134	72	62	134		100%	100%					2		2
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72	62	134	72	62	134										
	Cukrászati termékek készítése	0	495	407	902	290	612	902		100%	100%					14		14
Cukrász - köz éps zint ű képzés																		

Töltelékek, krémekek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	38	18	56	56														
Tészták és uzsonnasütemények készítése	120	48	120	120														
Tészták és sós teasütemények készítése	92	72	92	92														
Krémes készítmények előállítása	74	36	74	74														
Édes teasütemények, mézesek készítése	91	36	91	91														
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	154	36	154	154														
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	160	160	160	160														
Bonbonok készítése	62	62	62	62														
Hidegcukrászati termékek készítése	62	62	62	62														
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati	31	31	31	31														

termékek előállítás																		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	72	62	134	72	62	134		100%	100%						2	2	
Bevonatok készítése, alkalmazása		18	18	36	18	18	36											
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		54	18	72	54	18	72											
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			26	26		26	26											
Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	0	72	62	134	72	62	134		70%	70%		4	2	3	2			
Anyaggazdálkodás		54	18	72	54	18	72											
Cukrászati termékek kalkulációja		18	26	44	18	26	44											
Elszámoltatás			18	18		18	18											
Tanulási terület összóraszáma	0	819	655	1474	614	860	1474											
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175			200													



								Ö SS Z:				8	9	4	2 3	5	2 2
												17		27		27	

3.11 IV.3.3. Szakács szakképesítés

A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 410132305

Szakképesítés megnevezése: Szakács

A képzés célja

A **szakács** szakmai képzés célja olyan vendéglátó szakember képzése, aki a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben áruüzemeltetési, árukezelési, előkészítő, termelő és munkaszervezési feladatokat lát el a mindenkori jogszabályi előírásoknak és piaci igényeknek megfelelően. A vendégek által kért ételeket a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon állítja elő, tálalja. Az üzletben alkalmazott értékesítési módtól függően igény szerint képes a vendég előtt ételkészítési műveletek végzésére, szakszerűen a vendégeket – legalább egy idegen nyelven is – a készítményekről tájékoztatni. A tevékenysége során a vendégekkel, üzleti partnerekkel legalább egy idegen nyelven munkájához kapcsolódóan, társalgási szinten kommunikál. Figyelemmel kíséri a fogyasztói szokásokhoz kapcsolódó trendeket, képes és kész önmagát folyamatosan tovább képezni, munkájában megújulni. A szakács legfontosabb feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása, valamint a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése. Az ételeknek, a követelményeknek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a fogyasztók és a vendégek számára.

Óraterv:

	<u>ÓRATERV</u>																	
	<u>Szakács</u>																	
	<i>2020/2021-es tanévtől</i>																	

4 1013 23 05																			
FEOR: 7323		OKJ:	229/2019. (IX. 30.) Korm. rendelet																
TANTÁRGY	ÓRASZÁM																		
	1/9		2/10				3/11				Összes en								
	e l m é l e t		e l m é l e t				e l m é l e t				e l m é l e t								
Magyar - kommunikáció	2		2				2				6								
Német	2		1				1				4								
Matematika	2		2				1				5								
Társadalomismeret	3										3								
Természetismeret	3										3								
Testnevelés	4		1				1				6								
Osztályközösség-építés	1		1				1				3								
Pénzügyi és munkavállalói ism.							1				1								
Összes közismeret	17	0	0	7	0	0	7	0	31			1081							

Ágazati alapoktatás	16			0			0		16	576							
Szakirányú oktatás	0			25			25			1675							
Szabad órakeret	1			2			2			170							
Tanítási hetek száma	36			36			31										
Éves összes óraszám	1224			1224			1054			3502							
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34			34			34										
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként																	
												Heti óraszám					
									1/9	2/10	3/11	1/9		2/10		3/11	
Évfolyam	1/9	2/10	3/11	A képzés összes óraszám	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszám	Gyakorlat %	Gyakorlat %	Gyakorlat %	Elmélet	Gyakorlat	Elmélet	Gyakorlat	Elmélet	Gyakorlat	

				m		m										
Évfolyam összes óraszám	576	810	695	2081	1080	868	1948									
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	1800	00	1818	180	1818										0,5
	Álláskeresés	5			5	5	5									
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5	5									
	Munkaviszony létesítése	5			5	5	5									
	Munkanélküliség	3			3	3	3									
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	006	02	62	00	62	62									2
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11			11									
	Önéletrajz és motivációs levél			20			20									
	„Small talk” – általános társalgás			11			11									
	Állásinterjú			20			20									
Turi zmu s-ven dégl átás alap o z á s	A munka világa	5400	00	54	54	00	54									1,5
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9	9									
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36	36									

Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9										
IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	72	0	72	100%				2					
Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	36		36										
Digitális tananyagterületek alkalmazása	9			9	9		9										
Digitális eszközök a turizmusban	27			27	27		27										
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432	50%			6	7					
A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108										
Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108										
A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108										
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108										
Tanulási terület összórászáma	558	0	0	558	558	0	558										

Sza kác s - köz éps zint ű kép zés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	108	62	170	108	62	170	10	10%						3	2	
	Előkészítés		20		20	20		20										
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		20		20	20		20										
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek		20		20	20		20										
	Alapkészítmények		4		4	4		4										
	Sűrítési eljárások		10		10	10		10										
	Bundázási eljárások		14		14	14		14										
	Mártások		20		20	20		20										
	Töltelék árúk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			18		18	18		18									
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			18		18	18		18									
	Savanyítás, tartósítás			26		26	26		26									
	Konyhai berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134	72	62	134	10%	10%							2	2

Kézi szerszámok		20	20														
Hűtő és fagyasztó berendezések		20	20														
Főző és sütő berendezések		20	20														
Egyéb berendezések és gépek		12	12														
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek		62	62														
Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	486	385	871	180	558	738		100%	100%				14			14
Főzés		123	123		90		90										
Gőzölés		112	112		90		90										
Párolás		129	129		96		96										
Sütés I.		122	122		90		90										
Sütés II.		60	60		70		70										
Különleges technológiák		57	57		52		52										
Cukrászat		110	110		100		100										
Speciális ételek		58	58		50		50										

(mentes, kímélő)																		
Ételkészítés árukosárból			1 0 0	10 0		10 0	10 0											
Ételek tálalása	0	7 2	6 2	13 4	72	62	13 4		10 0 %	10 0 %					2			2
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		2 0		20	20		20											
Szezononális alapanyagok használata		1 7		17	17		17											
Heti menük összeállítása		1 5		15	15		15											
Alkalmi menük összeállítása		2 0		20	20		20											
Rendezvények kel kapcsolatos teendők			1 7	17		17	17											
Nemzetközi ételismeret			1 7	17		17	17											
Büfék összeállítása és tálalása			1 6	16		16	16											
Kalkuláció összeállítása			1 2	12		12	12											
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	7 2	6 2	13 4	72	62	13 4		70 %	70 %			4	2	3	2		
Áruátvétel		8		8	8		8											
Árugazdálkodási szoftverek használata		3 6		36	36		36											

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		4		4		4											
Az anyagfelhasználás kiszámítása			1 2	12		12											
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		8		8		8											
Raktározás		1 6		16	16		16										
Árképzés			1 5	15		15	15										
Bizonylatolás			1 0	10		10	10										
Elszámoltatás			1 0	10		10	10										
Készletgazdálkodás			1 5	15		15	15										
Tanulási terület összórászama	0	8 0	6 3	14 43	50 4	80 6	13 10										
Egybefüggő szakmai gyakorlat		1 7 5			20 0												
							Össz:				8	9	4	2 3	5	2 2	
											17	27	27				



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

3.12 IV.3.4. Pincér – vendégtéri szakember szakképesítés

A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 410132304

Szakképesítés megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember

A képzés célja

A **pincér-vendégtéri szakember** szakmai képzés célja olyan vendéglátó-szakember képzése, aki a különböző vendéglátó-tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítést előkészítő, értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el a mindenkori jogszabályi előírásoknak és piaci igényeknek megfelelően. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, alkalmazva az üzletpolitikának és az alkalomnak megfelelő felszolgálási módot. A tevékenysége során a vendégekkel - szükség szerint legalább egy - idegen nyelven munkájához kapcsolódva, társalgási szinten kommunikál. Figyelemmel kíséri a fogyasztói szokásokhoz kapcsolódó trendeket, képes és kész munkájában megújulni.

4. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszámja	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja	576	810	695	2081	1160	921	2081
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	18
	Álláskeresés	5			5	5	5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5	5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5	5
	Munkanélküliség	3			3	3	3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11	11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20	20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11	11	11
	Állásinterjú			20	20	20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	54	54	54
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9	9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36	36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9	9
	IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	72	72



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	27		27



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108
	Tanulási terület összórászama	558	0	0	558	558	0	558
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek	0	108	62	170	108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái		35		35	35		35
	Értékesítés folyamata		25		25	25		25
	Kommunikáció a vendéggel		12		12	12		12
	Rendezvény logisztika		20		20	20		20
	Rendezvény bonyolítása		16	22	38	16	22	38
	Elszámolás, fizettetés			40	40		40	40
	Vendégtéri ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
	Felhasználói ismeretek		36	28	64	36	28	64
	Felhasználás lebonyolítása		36	28	64	36	28	64
	Fizetési módok			6	6		6	6
	Étel és italismeret	0	486	385	871	260	611	871
	Konyhatechnológiai alapismeretek		76		76	76		76
	Ételkészítési ismeretek		185	110	295	112	183	295
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			20	20		20	20
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			20	20		20	20
	Italismeret és felhasználásuk szabályai		225	128	353	72	281	353
Italok készítésének szabályai			34	34		34	34	



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			40	40		40	40
--	--	--	--	----	----	--	----	----



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33	33		33	33
Értékesítési ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42		42	42		42
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		30	15	45	30	15	45
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			10	10		10	10
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			7	7		7	7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			15	15		15	15
Gasztroesemények az online térben			8	8		8	8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			7	7		7	7
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
Beszerezés		8		8	8		8
Raktározás		8		8	8		8
Termelés		8		8	8		8
Ügyvitel a vendéglátásban			13	13		13	13
Százalék számítás, mértékegység átváltások		17		17	17		17
Árképzés		15	13	28	15	13	28
Jövedelmezőség			22	22		22	22
Elszámoltatás			14	14		14	14



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Vállalkozási formák		8		8	8		8
Alapvető munkajogi és adózási formák		8		8	8		8
Tanulási terület összórászáma	0	810	633	1443	584	859	1443
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175			200		

3.13 IV.3.5. Gépi és CNC forgácsoló szakember szakképesítés

A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 407151007

Szakképesítés megnevezése: Gépi és CNC forgácsoló

A képzés célja

A **Gépi és CNC forgácsoló szakember** műszaki rajz alapján, a megmunkálandó anyag ismeretében megtervezi adott alkatrész hagyományos szerszámgépen valót gyártását, meghatározva az ehhez szükséges gépeket, eszközöket és technológiai adatokat. A szerszámgépen beállítja a forgácsolási jellemzőket. CNC (számítógép által vezérelt) megmunkálógépeken, gyártósorokon szakszerűen használja a munkadarab befogó- és továbbító eszközöket. Programot ír és tesztel egyszerűbb alkatrészek CNC gépen történő gyártására. Hagyományos vagy CNC gépen alkatrészeket gyárt. A kész munkadarabok méreteit ellenőrzi, a mérés eredményét dokumentálja.

Óraterv:



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

		e t																	
	Magyar - kommunikác ió	2			2			2											
	Német	2			1			1											
	Matematika	2			2			1											
	Társadalmi ismeret	3																	
	Természeti ismeret	3																	
	Testnevelés	4			1			1											
	Osztályközös ség-építés	1			1			1											
	Pénzügyi és munkavállal ói ism.							1											
	Összes közismeret	1 7	0	0	7	0	0	7	0	3 1									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

										8						
										1						
	Ágazati alapoktatás	1 6		0		0			1 6	5 7 6						
	Szakirányú oktatás	0		25		25				1 6 7 5						
	Szabad órakeret	1		2		2				1 7 0						
	Tanítási hetek száma	3 6		36		31										
	Éves összes óraszám	1 2 2 4		12 24		10 54				3 5 0 2						
	Rendelkezés re álló órakeret/hét	3 4		34		34										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

ismeretek	Álláskeresés	5			5		5	5										
	Munkajogi alapismeretek	5			5		5	5										
	Munkaviszony létesítése	5			5		5	5										
	Munkanélküliség	3			3		3	3										
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62										2
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11										
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20										
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Állásinterjú			20		20	20										
Villamos alapismeretek	Villamos alapismeretek	288	0	0	288	288	0	288	50%			4	4				
	Villamos áramkör	90			90	36		36									
	Villamos áramkör ábrázolása	18			18	36		36									
	Villamos áramkör kialakítása	36			36	72		72									
	Villamos biztonságtechnika	36			36	36		36									
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	108			108	108		108									
Gépészeti	Gépészeti alapismeretek	270			270	270		270	50%			5	3,5				



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

alapismeretek	Munkabiztonság, tűz- és környezetvédelem	18			18		18										
	Műszaki rajz alapjai	72			72		72										
	Anyag- és gyártásismeret	18			18		18										
	Fémipari alapszemlések	72			72		72										
	Projektmunka	90			90		90										
	Tanulási terület összóraszáma	558	0	0	558	558	558										
Gyártás-előkészítés	Gyártás-előkészítés	72	72	0	72	72	0	72	30%					2	1		
	Anyagválasztás	7			7	7		7									
	A forgácsolás	5			5	5		5									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	erszámok anyagai																
	Segédanyagok		3		3	3		3									
	Műszaki dokumentációk		28		28	28		28									
	Forgácsoló szerszámgépek		15		15	15		15									
	Szerszámgépek készülékei		7		7	7		7									
	Pneumatikus és hidraulikus rendszerek elemei		7		7	7		7									
	Tanulási terület összórászáma		72		72	72	0	72									
Gépi forgácsolás	Forgácsoló megmunkálások	0	576	279	855	396	459	855	70%	70%			8	12	4	7	



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

A forgácsolás alapjai	36	36																
Esztergálás	180	144	36															
Marás	180	144	36															
Furatmegmunkálások	72	36	18	54														
Köszörülés	54		54	54														
Egyéb forgácsoló megmunkálások	18		18	18														
Karbantartási feladatok	36	36	18	54														
Projektfeladat	279		279	279														



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Korszerű forgácsoló technológiák	CNC- gépkezelés és - forgácsolás	0	0	2 6 2	26 2	0	26 2	26 2								8 0 %					3	6, 5	
	A gépkezelés alapjai			6 2	62		62	62															
	Munkadarab - és szerszámbe- fogás			3 1	31		31	31															
	Programszer- kesztés, - tesztelés			3 1	31		31	31															
	Megmunkála- sok			7 6	76		76	76															
	Projektfelad- at			6 2	62		62	62															
	CNC- programozá- s alapjai	0	0	9 8	98	0	98	98								2 0 %						4	0, 5
	A programozá- s alapjai			9	9		9	9															



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Címkódos programozás			18		18	18												
	Esztergálási műveletek programozása			31		31	31												
	Marási műveletek programozása			31		31	31												
	Furatmegmunkálási műveletek programozása			9		9	9												
	Tanulási terület összóraszám			360		360	360												
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:			140		160													
							Ösz:					9,5	7,5	13	14	13	14		
												17	27	27					



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

3.14 IV.3.6. Ipari gépész szakképesítés

A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 407151009

Szakképesítés megnevezése: Ipari gépész

A képzés célja

A **ipari gépész szakember** a gyártósorok berendezéseinek, kisegítő részegységeinek szerelését, karbantartását, javítását végzi. Gépkönyvek alapján elvégzi a gépek, berendezések üzembe helyezését. Gépelemeket, egyszerű szerkezeteket kézi és gépi szerszámokkal műszaki dokumentáció alapján összeszerel. Az üzemelő berendezéseket időszakosan vizsgálja. A meghibásodott gépeken feltárja a hiba okát, elvégzi a javítást, illetve a meghibásodott alkatrészek cseréjét. Műszaki dokumentáció alapján kézi és kisépéses megmunkálással egyszerű, fémből készült alkatrészeket gyárt. Az alkatrészek kopásából és deformációból adódó károsodásainak javítási módszereit ismeri és a gyakorlatban is használja. Munkája során a gépészetben általánosan használt kéziszerszámok és kisépés szakszerű és biztonságos használatával oldja meg a feladatait.

Óraterv:



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

ÓRATERV													
<u>Ipari gépész</u>													
<i>2020/2021-es tanévtől</i>													
4 0715 10 09													
FEOR: 7323		OKJ	229/2019. (IX. 30.) Korm. rendelet										
TANTÁRGY	ÓRASZÁM												
	1/9		2/10		3/11		Összes en						
	e l m é l		e l m é l e t		e l m é l e t		e l m é l e t						



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

		e t															
	Magyar - kommunik áció	2		2		2			6								
	Német	2		1		1			4								
	Matematik a	2		2		1			5								
	Társadalom ismeret	3							3								
	Természeti ismeret	3							3								
	Testnevelé s	4		1		1			6								
	Osztályköz össég- építés	1		1		1			3								
	Pénzügyi és munkavállá ló ism.					1			1								



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Összes közismeret	1 7	0	0	7	0	0	7	0	31	1 0 8 1						
Ágazati alapoktatás	1 6			0			0		16	5 7 6						
Szakirányú oktatás	0			25			25			1 6 7 5						
Szabad órakeret	1			2			2			1 7 0						
Tanítási hetek száma	3 6			36			31									
Éves összes óraszám	1 2 2 4			12 24			10 54			3 5 0 2						
Rendelkezésre álló	3 4			34			34									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18											0,5
	Álláskeresés	5			5	5		5											
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5											
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5											
	Munkanélküliség	3			3	3		3											
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62											
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11			11												
	Önéletrajz és motivációs levél			20			20												



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	„Small talk” – általános társalgás			1 1	11		11											
	Állásinterjú			2 0	20		20	20										
Villamos alapismeretek	Villamos alapismeretek	2 8 8	0 0		28 8	28 8	0	28 8	50 %			4	4					
	Villamos áramkör	9 0			90	36		36										
	Villamos áramkör ábrázolása	1 8			18	36		36										
	Villamos áramkör kialakítása	3 6			36	72		72										
	Villamos biztonságtechnika	3 6			36	36		36										
	Villamos áramkörök mérése, dokumentálása	1 0 8			10 8	10 8		10 8										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Gépésze ti alapisme reték	Gépészeti alapisme reték	2 7 0	0	0	27 0	27 0	0	27 0	50 %			5	3, 5				
	Munkabizto nság, tűz- és környezetv édelem	1 8			18	18		18									
	Műszaki rajz alapjai	7 2			72	72		72									
	Anyag- és gyártásism eret	1 8			18	18		18									
	Fémipari alapszemle kálások	7 2			72	72		72									
	Projektmun ka	9 0			90	90		90									
	Tanulási terület összórászá ma	5 5 8	0	0	55 8	55 8		55 8									
Gépésze ti	Anyagism eret	0	7 2	0	72	54	15	69					2				



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

feladatok	Fémes anyagok		45	36	15	51											
	Nemfémes anyagok		27	18		18											
	Gépészeti ismeretek	0	108	90	31	121					3						
	Fémek alakítása		36	36		36											
	Hegesztés, forrasztás, ragasztás		36	18	13	31											
	Szegecseles, csavarozás		18	18		18											
	Felületvédelem		18	18	18	36											
	Műszaki rajz	0	72	72	0	72					2						
	Műszaki rajz olvasása, készítése		72	72													



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Mérés és anyagvizsgálat	0	72	0	72	72	0	72		50 %					2	2		
Gépészeti mérések		36		36	36		36										
Roncsolásos anyagvizsgálati eljárások		27		27	27		27										
Roncsolásmentes anyagvizsgálati eljárások		9		9	9		9										
Gépészeti gyakorlatok	0	108	0	108	72	47	119		100 %					4			
Hegesztési, forrasztási, ragasztási gyakorlat		60		60	36	31	67										
Szegecs-, csavarköté		24		24	24		24										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	sek készítése																		
	Felületvédelmi bevonatok készítése		24		12	16	28												
	CAD-rajzolás	0	0	62	0	62	62											3	
	CAD-rajzolás			62		62													
	Tanulási terület összóraszáma	0	432	494	360	155	515												
Gépelemek szerelési feladatai	Gépelemek	0	907	167	54	109	163							4				5	
	Hajtások		361	67	18	47	65												
	Hidraulikus rendszerek		185	33	18	47	65												
	Pneumatikus rendszerek		361	67	18	15	33												



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Szerelési gyakorlat	0	288	217	505	144	372	516		100%	100%				8	7
	Hajtások szerelése		108	77	185	45	139	184								
	Hidraulikus rendszerek szerelése		72	62	134	45	93	138								
	Pneumatikus rendszerek szerelése		108	78	186	54	140	194								
	Tanulási terület összóraszáma	0	378	294	672	198	481	679								
Ipari gépész műveletek	Fémmegmunkálások	0	0	93	93	0	93	93							5	
	Fémek melegalakítása, tulajdonság javítása				31		31	31								



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Kézi és gépi forgácsolás			31		31	31										
	Üzembe helyezés			31		31	31										
	Üzembe helyezés gyakorlata	0	0	186	0	186	186			100%							7
	Melegüzemi gyakorlat			31		31	31										
	Kézi és gépi forgácsolási feladatok			77		77	77										
	Üzembe helyezés			78		78	78										
	Tanulási terület összórászáma	0	0	279	0	279	279										
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		140			160											



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

ÓRATERV														
<u>Kereskedelmi értékesítő</u>														
<i>2020/2021-es tanévtől</i>														
4 0416 13 02														
FEOR: 7323	OKJ	:	229/2019. (IX. 30.) Korm. rendelet											
TANTÁRGY	ÓRASZÁM													
	1/9		2/10			3/11		Összes en						
	e l m é l		e l m é l e t			e l m é l e t			e l m é l e t					



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

		e t																
	Magyar - kommunik áció	2		2		2		6										
	Német	2		1		1		4										
	Matematik a	2		2		1		5										
	Társadalom ismeret	3						3										
	Természeti ismeret	3						3										
	Testnevelé s	4		1		1		6										
	Osztályköz össég- építés	1		1		1		3										
	Pénzügyi és munkavállá ló ism.					1		1										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Összes közismeret	17	0	0	7	0	0	7	0	31	1081						
Ágazati alapoktatás	16			0			0		16	576						
Szakirányú oktatás	0			25			25			1675						
Szabad órakeret	1			2			2			170						
Tanítási hetek száma	36			36			31									
Éves összes óraszám	1224			1224			1054			3502						
Rendelkezésre álló	34			34			34									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	órakeret/hét															
A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként																
								Heti óraszám								
								1/9	2/10	3/11	1/9		2/10		3/11	
Évfolyam	1/9	2/10	3/11	A képzés és szes ór as zá m a	1. évfoly a m	2. évfoly a m	A képzés és szes ór as zá m a	Gyakorlat %	Gyakorlat %	Gyakorlat %	Elmélet	Gyakorlat	Elmélet	Gyakorlat	Elmélet	Gyakorlat
Évfolyam összes óraszama	576	810	698	2084	1044	884	1928									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18											0,5
	Álláskeresés	5			5	5		5											
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5											
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5											
	Munkanélküliség	3			3	3		3											
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62											2
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11											
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20											



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	„Small talk” – általános társalgás			1 1	11			11									
	Állásinterjú			2 0	20			20	20								
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	2 1 6	0	0	21 6	10 8	0	10 8									6
	Gazdasági alapfogalmak	2 4			24	12		12									
	A háztartás gazdálkodása	3 3			33	12		12									
	A vállalat termelői magatartása	5 1			51	12		12									
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai	2 7			27	10		10									
	Jogi alapfogalmak	1 5			15	10		10									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Tudatos fogyasztói magatartás	1 5			15	10		10										
Marketing alapfogalmak	2 4			24	17		17										
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok	2 7			27	25		25										
Vállalkozások működtetése	7 2	0	0	72	72	0	72										
A vállalkozások gazdálkodása	9			9	9		9										
A gazdálkodási folyamatok elszámolása	2 7			27	27		27										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	Statisztikai alapfogalmak	3 6			36	36		36									
	Tanulási terület összórása	28	8	0	0	28	18	0	0	18							
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	108	0	0	0	108	72	0	72			3					
	Kapcsolatok a mindennapokban	18				18	8		8								
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai	18				18	18		18								
	A kommunikációs folyamat	36				36	22		22								

	Ön- és társismeret fejlesztése	3 6			36	24		24										
	Digitális alkalmazások	1 6 2	0	0	16 2	16 2	0	16 2			4, 5							
	Munkavédelmi ismeretek	4			4	4		4										
	Tízujjas vakírás	1 0 4			10 4	10 4		10 4										
	Digitális alkalmazások	5 4			54	54		54										
	Tanulási terület összórása	2 7 0	0	0	27 0	23 4	0	23 4										
Kereskedelmi egység működése	Kereskedelmi ismeretek	0	2 5 2	2 7 9	53 1	21 6	31 0	52 6		40 %	40 %			4	3	5	4	
	Áruforgalmi ismeretek		1 8 0	1 4 1	32 1	14 4	17 2	31 6										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Szakmai számítások		7 2	7 2	14 4	72	72	14 4									
Online kereskedelem			6 6	66		66	66									
Üzlet működtetése	0	1 8 0	3 1	21 1	10 8	93	20 1	50 %	50 %			3, 5	3, 5	1	1	
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés		4 0		40	38		38									
Munka-, tűz és balesetvédelem		5 0		50	50		50									
Környezetvédelem		4 0		40	20	13	33									
Erőforrás gazdálkodás			3 1	31		30	30									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Áru- és vagyonsvéd elem		5 0		50		50	50									
Pénztárgé pkezelés	0	0	7 8	78	0	78	78			90 %					0, 5	2, 5
Pénztárgép működtetés e			2 0	20		20	20									
Pénzkezelé s szabályai			1 2	12		12	12									
Pénzkezelé s bizonylatai			1 0	10		10	10									
Fizetési eszközök, törvényi előírások			1 0	10		10	10									
A pénztáros elszámoltat ása			1 0	10		10	10									
Önkiszolgál ó pénztárter minál			1 6	16		16	16									



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
 E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
 Tel: +36 96 261 460

Termékis meret és - forgalmaz ás	0	1 9 8	1 5 5	35 3	19 8	15 5	35 3			50 %	50 %			3, 5	3, 5	2, 5	2, 5
Árrendsze rek		1 0		10	10		10										
Minőség		2 0		20	20		20										
Fogyasztói érdekvédel em		3 0		30	30		30										
Árúfőcso rtok bemutatása		8 0	5 3	13 3	83	50	13 3										
Termékkihe lyezés		4 0	3 2	72	37	35	72										
Csomagolá s		1 8		18	18		18										
Specifikus termékisme ret			5 0	50		50	50										
Fogyasztói trendek			2 0	20		20	20										



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Üzleti kommunikáció	0	180	93	273	90	186	276		50%	50%			3	3	3	3
Az értékesítő szerepe		40	10	50	27	23	50									
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők		30		30	30		30									
Értékesítési technikák és eladásösztönzés		80	73	153	23	133	156									
Digitális kommunikáció		30	10	40	10	30	40									
Tanulási terület összóraszáma	0	810	636	1446	612	822	1434									
Egybefüggő szakmai gyakorlat		140			140											



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

								Ö ss z:				1 7	0	1 4	1 3	1 4	1 3
												17		27		27	

3.16 IV.3.8. Érettségire felkészítő képzés

Óraterv:

Tantárgyak és óraszámok																	
									Évfolyam/	12.	13.	12.	13.				
Évfolyam/Ta ntárgyak	I. (1 2) Na pp ali tag	II. (1 3) Na pp ali tag	I. (1 2) Es ti tag	II. (13) Est i tag					Tantárgyak	Na pp ali ta go zat	Na pp ali ta go zat	Est i ta go zat	Est i ta go zat				



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

	oz at	oz at	oz at	oz at									
Magyar nyelv és irodalom	6	6	3	3					Magyar nyelv és irodalom	6 H6	6 H7	3	3
Idegen nyelv	6	6	3	3					Idegen nyelv	6 H7	6 H7	3	3
Matematika	6	6	3	3					Matematika	6 H7	6 H8	3	3
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	5	3	3					Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4 H5	5 H6	3	3
Természeti ismeret	2		1						Természeti ismeret	2	–	1	–
Informatika	2	2	1	1					Informatika	2	2	1	1
Testnevelés és sport	5	5							Testnevelés és sport	5	5	–	–
Osztályközösség-építő program	1	1							Osztályközösség-építő program	1	1	–	–



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460

Szabadon tervezhető órakeret	3	5	4	5					Szabadon tervezhető órakeret	3	5	4	5
Összesen (közműveltségi óraszámok)	35	36	18	18					Összesen (közműveltségi óraszámok)	35	36	18	18



Soproni Szakképzési Centrum
Kossuth Lajos Szakképző Iskola
9300 Csorna, Kossuth Lajos utca 30.
E-mail: szakisk@kossuth-csorna.edu.hu
Tel: +36 96 261 460