

**KISLAFÖLDI ASZC BATTHYÁNY LAJOS
MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM**

SZAKMAI PROGRAM

II. HELYI TANTERV

2020. SZEPTEMBER 1-TŐL

BEVEZETÉS

A helyi tanterv a következő jogszabályok figyelembevételével készült:

- a köznevelési törvény 2011.évi CXCV.
- a szakképzési törvény,
- a 110/2012. Kormány rendelet (NAT),
- az érettségi vizsga követelményei,
- az OKJ szakképesítések központi programjai és vizsgakövetelményei.
- a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény
- 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet

A Batthyány Lajos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium Pápa város és vonzáskörzete egyik legnagyobb oktatási, szakképzési intézménye, amelyben élelmiszeripari és mezőgazdasági képzések állnak a szakgimnáziumi és szakközépiskolai tanulók és az iskolarendszeren kívüli szakképzés illetve a felnőttképzés iránt érdeklődők rendelkezésére.

1. Szakközépiskola (kifutó évfolyamokban) és a szakgimnázium

	Szakmacsoport, szakirányok	Képzési idő	évfolyamok
Vendéglátás-turisztika szakmacsoport			
	vendéglátóipari szakirány (kifutó képzés)	4+1 tanév	11., 12.
Mezőgazdaság szakmacsoport			
	erdészeti szakirány	4+1 tanév	9.,10., 11., 12.
	mezőgazdasági technikus szakirány	4+1 tanév	11., 12.
	mezőgazdasági gépész technikus szakirány	4+1 tanév	9., 10

Az ágazati szakközépiskolában és a szakgimnáziumban szakmai érettségi vizsga és szakképesítés lesz szerezhető. Ennek megfelelően a 9-12. évfolyamon az egységes kerettanterv szerinti közismereti képzés mellett szakmai elméleti és gyakorlati oktatás folyik, az ezt követő évfolyamon pedig a diákok az Országos Képzési Jegyzékben (OKJ) meghatározottak szerint érettségi végzettséghez kötött, a szakmai érettségi ágazatához tartozó képesítés szakmai vizsgájára készülnek fel. A szakgimnáziumi elnevezés a 2016-2017-es tanévtől felmenő rendszerben kerül bevezetésre.

2. Szakiskola (kifutó évfolyamokban), új típusú szakközépiskola

	Szakmacsoport, szakirányok	Képzési idő	évfolyamok
Élelmiszeripari szakmacsoport			
	pék	3 tanév	9.,10., 11.
	édesipari termékgyártó	3 tanév	9., 10., 11.
	húsipari termékgyártó	3 tanév	9., 10.
	kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó	3 tanév	9.
Mezőgazdaság szakmacsoport			
	mezőgazdasági gépész	3 tanév	9.,10., 11.
	gazda	3 tanév	9., 10.
Szakközépiskola 12-13. évfolyama			
	az érettségi bizonyítvány megszerzésére	2 tanév	12. 13.

A hároméves új típusú szakközépiskola **célja** az általános iskolai végzettséggel rendelkező tanulók szakképzése. Az iskola hároméves szakmai programjában közismereti, és szakmai elméleti és gyakorlati tartalmak kaptak helyet, évfolyamonként meghatározott arányban. A hároméves képzést követően, minden tanulónak lehetősége van arra, hogy további tanulmányokat folytathasson.

A szakiskolák helyébe lépő szakközépiskolákban (2016-2017-es tanévtől felmenő rendszerben) az első három év után szakmai vizsgát tehetnek a diákok, majd további két év alatt felkészülhetnek az érettségire. (új típusú szakközépiskola 12-13. évfolyama)

A közismereti, közéleti, életvezetési és szakmai tartalom a szakképzettség megszerzésén átvezető tanulási utat jelenti.

A közismereti program moduljai:

- Anyanyelvi kommunikáció
- Idegen nyelvi kommunikáció
- Matematikai kompetencia
- Természettudományos kompetencia
- Társadalomtudományos kompetencia

3. Érettségire épülő szakképzés (13. évfolyam)

Képzések, szakirányok	Képzési idő	Felvétel feltétele
Mezőgazdaság szakmacsoport		
1. Középszintű szakképzés		
mezőgazdasági technikus	1 tanév	érettségi vizsga
erdész-technikus	1 tanév	érettségi vizsga
Vendéglátás-turisztika szakmacsoport		
vendéglátás-szervező, vendéglős	1 tanév	érettségi vizsga
Kereskedelem, marketing, üzleti adminisztráció szakmacsoport		
kereskedő	1 tanév	érettségi vizsga

A 13. évfolyamon az Országos Képzési Jegyzékben (OKJ) meghatározottak szerint érettségi végzettséghez kötött, a szakmai érettségi ágazatához tartozó képesítés szakmai vizsgájára készít fel az iskola.

A VÁLASZTOTT KERETTANTERV MEGNEVEZÉSE:

(ÁGAZATI SZAKKÖZÉPISKOLA KIFUTÓ KÉPZÉSBEN 2019-IG)

I. szakközépiskola, 9.-12. évfolyam

TANTÁRGYI RENDSZER ÉS ÓRASZÁMOK SZAKIRÁNYONKÉNT:

A/ Mezőgazdaság szakmacsoport

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	5	4
Idegen nyelvek	4	3,5	3,5	4
Matematika	4	3,5	3,5	4
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	3	3	3
Etika			1	
Biológia – egészségtan	2	2	2	2
Fizika	2	2	1	
Kémia	2	1		
Földrajz	2	1		
Ének-zene				
Rajz		1		
Informatika	1	2	2	1
Testnevelés és sport	3	3	3	3
<i>Osztályfőnöki</i>	1	1	1	1
<i>Szakmai tárgyak órakerete, amelyből 1óra (szakmai irányú képzésre) szabadon tervezhető**</i>	6	7	8	11
<i>kötelező sportkör</i>	2	2	2	2
Rendelkezésre álló órakeret	35	36	35	35

A szabadon választott órakeret felhasználása a szakmacsoportban

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam
Magyar nyelv és irodalom			1	
Idegen nyelv	1	0.5	0.5	1
Matematika	1	0.5	0.5	1
Történelem		1		
Biológia	2			1
Informatika		2	2	1
Összesen:	4	4	4	4

Mezőgazdaság szakmacsoport

Mezőgazdaság – szakközépiskola				
Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	5	4
Idegen nyelvek	4	3,5	3,5	4
Matematika	4	3,5	3,5	4
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	3	3	3
Etika			1	
Biológia – egészségtan	2	2	2	2
Fizika	2	2	1	
Kémia	2	1		
Földrajz	2	1		
Ének-zene				
Rajz		1		
Informatika	1	2	2	1
Testnevelés és sport	3	3	3	3
<i>Osztályfőnöki</i>	1	1	1	1
<i>Szakmai tárgyak órakerete, amelyből 1 óra (szakmai irányú képzésre) szabadon tervezhető**</i>	6	7	8	11
<i>kötelező sportkör</i>	2	2	2	2
Rendelkezésre álló órakeret	35	36	35	35

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Ágazati szakképzés a közismereti oktatással párhuzamosan										
		9.			10.			11.			12.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy		e	gy
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5										
11495 Takarmányozástan és általános állattenyésztés	Állattenyésztés I.	0,5			0,5							1
	Anatómia és élettan I.	1										
	Takarmányozástan				1							
	Takarmánynövény-termesztés				0,5							
	Állatok egészségvédelme I.							1				
	Mezőgazdasági alagyakorlatok		4*	70		5*	105		3*	70		4*
10960-12 Vállalkozási, kereskedelmi alapok	Gazdálkodási alapismeretek							1				2
	Gazdálkodási alagyakorlatok								3	70		4
összes óra		2	4	70	2	5	105	2	6	140	3	8
összes óra		6			7			8			11	

- csoportbontásban

B/ Erdészet és vadgazdálkodás szakirány

Erdészet és vadgazdálkodás - szakközépiskola				
Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	5	4
Idegen nyelvek	4	3,5	3,5	4
Matematika	4	3,5	3,5	4
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	3	3	3
Etika			1	
Biológia – egészségtan	2	2	2	2
Fizika	2	2	1	
Kémia	2	1		
Földrajz	2	1		
Ének-zene				
Rajz		1		
Informatika	1	2	2	1
Testnevelés és sport	3	3	3	3
<i>Osztályfőnöki</i>	1	1	1	1
<i>Szakmai tárgyak órakerete, amelyből 1óra (szakmai irányú képzésre) szabadon tervezhető**</i>	6	7	8	11
<i>kötelező sportkör</i>	2	2	2	2
Rendelkezésre álló órakeret	35	36	35	35

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Ágazati szakképzés a közismereti oktatással párhuzamosan										
		9.			10.			11.			12.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy		e	gy
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5										
10966-12 Erdészeti és vadgazdálkodási alapismeretek	Állattan	1,5			1							
	Műszaki alapismeretek				2			1			2	
	Termőhely-ismerettan							3				
	Növénytan										3	
	Vállalkozási és szervezési ismeretek										2	
	Erdészeti és vadgazdálkodási alapismeretek gyakorlat		4*			4*			4*			4*
Összes óra		2	4	70	3	4	105	4	4	140	7	4
Összes óra		6		70	7		105	8		140	11	

* csoportbontásban

C/ Vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoport (2019-ig)

Vendéglátás turisztika - szakközépiskola				
Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	5	4
Idegen nyelvek	4	3,5	3,5	4
Matematika	4	3,5	3,5	4
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	3	3	3
Etika			1	
Biológia – egészségtan		2	2	1
Fizika	2	2	1	
Kémia	2	1		
Földrajz	2	1		
Ének-zene	1			
Rajz		1		
Informatika	2	2	2	2
Testnevelés és sport	3	3	3	3
<i>Osztályfőnöki</i>	1	1	1	1
<i>Szakmai tárgyak órakerete, amelyből 1óra (szakmai irányú képzésre) szabadon tervezhető**</i>	6	7	8	11
<i>kötelező sportkör</i>	2	2	2	2
Rendelkezésre álló órakeret	35	36	35	35

A szabadon választott órakeret felhasználása a szakmacsoportban

	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam
Magyar nyelv és irodalom			1	
Idegen nyelv	1	0.5	0.5	1
Matematika	1	0.5	0.5	1
Történelem		1		
Ének-zene	1			
Informatika	1	2	2	2
Összesen:	4	4	4	4

A szakképzési kerettantervekről szóló 14/2013 (IV.05) NGM rendelete alapján

Szakmai tantárgyak összesen		6		7		8		11	
Évfolyamok		9.		10.		11.		12.	
Követelménymodul	Tantárgy	elm	gy	elm	gy	elm	gy	elm	gy
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	1							
10053-12 Vendéglátó üzleti gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás			1		2		1	
	Szakmai számítás							2	
10051-12 Vendéglátó marketing és kommunikáció a gyakorlatban	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban								2*
10054-12 Vendéglátó üzleti idegen nyelv	Vendéglátó üzleti idegen nyelv								2*
10052-12 Vendéglátó termelés	Élelmiszerismeret	1		1		1		1	
	Termelés elmélete	1		1		1			
	Termelés gyakorlata				2*		2*		3*
10050-12 Vendéglátó értékesítés	Értékesítés elmélete	1		1		1			
	Értékesítés gyakorlata		2*		1*		1*		
	Összesen	4	2	4	3	5	3	4	7
Összefüggő gyakorlat éves óraszám			70		105		140		

* csoportbontásban

II. AZ ÉRETTSÉGIRE ÉPÜLŐ KÉPZÉSEK:

A/ Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció szakmacsoport (2017)

54 341 01 KERESKEDŐ SZAKKÉPESÍTÉS

XXVI. KERESKEDELEM ÁGAZAT

A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény, valamint
- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
 - az 54 341 01 Kereskedő szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet alapján készült.

A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: **54 341 01**

A szakképesítés megnevezése: **Kereskedő**

A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1 év

Elméleti képzési idő aránya: 60%

Gyakorlati képzési idő aránya: 40%

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: érettségi vizsga

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

A szakképzési kerettantervekről szóló 14/2013 (IV.05) NGM rendelete alapján
54 341 01 Kereskedő

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Ágazati szakképzés közismeret nélkül			Szakképesítés-specifikus utolsó évf.	
		1/13.		ögy	5/13 és 2/14.	
		heti óraszám			heti óraszám	
		e	gy		e	gy
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.				2*	
10032-12 Marketing	A marketing alapjai	4				
	Marketing a gyakorlatban		2	20		
11508-12 Az áruforgalom tervezése, irányítása, elemzése	Az üzleti tevékenység tervezése, elemzése	11				
	Vezetési ismeretek	2				
	Üzleti tevékenység a gyakorlatban		5	80		
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	Áruforgalom	5,5				
	Áruforgalom gyakorlata		4	60		
10033-12 A vállalkozások működtetése	Vállalkozási ismeretek				5	
	Vállalkozási ismeretek gyakorlat					2**
	szabad órakeret terhére: vállalkozási ismeretek gyakorlat					0,5***
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	A működtetés szabályai				5	
	A működtetés szabályai gyakorlat					2**
	szabad órakeret terhére: a működtetés szabályai gyakorlat					0,5***
10031-12 A főbb árucsoportok forgalmazása	Áruismeret- és forgalmazás				7,5	
	Értékesítési gyakorlat					7***
	Értékesítés idegen nyelven				2*	
összes óra		23	11	160	22	12
Osztályfőnöki		1			1	
összes óra		35			35	

* csoportbontás

** belső gyakorlat csoportbontás

*** külső gyakorlat

B/ 54 811 01 VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ- VENDÉGLŐS (2019)
XXVII. VENDÉGLÁTÓIPARI ÁGAZAT

A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01
Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező-vendéglős
Szakmacsoport: 18. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 2 év
Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440 óra

Elméleti képzési idő aránya: 40%
Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
5 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 70 óra, a 10. évfolyamot követően 105 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra. (80 óra termelési, 80 óra értékesítési területen)

Bemeneti kompetenciák: -

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

A szakképzési kerettantervekről szóló 14/2013 (IV.05) NGM rendelete alapján

54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős heti óraszám

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Ágazati szakképzés közismeret nélkül			Szakképesítés-specifikus utolsó évf.	
		1/13. évf			5/13 és 2/14. évf.	
		heti óraszám			heti óraszám	
		e	gy	ögy	e	gy
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	1				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.				2*	
10053-12 Vendéglátó üzleti gazdálkodás	Vendéglátó gazdálkodás	4			2	
	Szakmai számítás	2			1,5	
10051-12 Vendéglátó marketing és kommunikáció a gyakorlatban	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban		1* 1**			2
	Alkalmazott számítástechnika					1
	szabad órakeret terhére: alkalmazott számítástechnika					1*
	Ügyvitel		0,5* 0,5**			2
10054-12 Vendéglátó üzleti idegen nyelv	Vendéglátó üzleti idegen nyelv		3* 1**			2
10052-12 Vendéglátó termelés	Élelmiszer ismeret	3				1*
	Termelés elmélete	3			2	
	Termelés gyakorlata		3* 3**			3,5
	szabad órakeret terhére: termelés gyakorlata					4,5**
10050-12 Vendéglátó értékesítés	Értékesítés elmélete	3			2	
	Értékesítés gyakorlata		1,5* 1,5**			1,5*
	szabad órakeret terhére: értékesítés gyakorlata					3,5**
10055-12 Vendéglátó üzletvezetés	Vendéglátó vállalkozások	1			1	

	Vendéglátó vállalkozás működtetése		0,5* 0,5**		1	
Összes óra		17	17	160	12	22
Osztályfőnöki		1			1	
Összes óra		35			35	

* = csoportbontásban

** = Külső gyakorlat (Tanulószerződéssel, vagy együttműködési megállapodással)

**A szakképzési kerettantervekről szóló 14/2013 (IV.05) NGM rendelete alapján
Erdész-vadgazda technikus OKJ 54 623 01
A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámát évfolyamonként**

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Ágazati szakképzés közismeret nélkül			Szakképesítés-specifikus utolsó évf.	
		1/13			5/13 és 2/14.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5				
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				1	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.				3*	
10966-12 Erdészeti és vadgazdálkodási alapismeretek	Állattan	2,5				
	Műszaki alapismeretek	5				
	Termőhely-ismerettan	3				
	Növénytan	3				
	Vállalkozási és szervezési ismeretek	3				
	Erdészeti és vadgazdálkodási alapismeretek gyakorlat		18**			
10967-12 Erdőművelés	Erdőműveléstan				2	
	Erdővédelemtan				2	
	Erdőműveléstan, erdővédelemtan gyak.					1.5**
10968-12 Erdőhasználat	Erdőhasználat				4	
	Erdőhasználati gyakorlat					2**
10969-12 Vadászat	Vadászattan				3	
	Vadászattan gyakorlat					1**
10970-12 Vadgazdálkodás	Vadgazdálkodástan				4	
	Vadgazdálkodástan gyakorlat					1**
10971-12 Erdőgazdasági géptan	Erdőgazdasági géptan				1.5	
	Erdőgazdasági géptan gyakorlat					1**
10972-12 Erdőbecslés, erdőrendezés	Erdőbecsléstan				2	

	Erdőrendezéstan				1	
	Erdőrendezéstan gyakorlat					1**
10973-12 Erdészeti gazdálkodás, vezetés, szervezés	Üzemgazdasági ismeretek				2	
	Üzemgazdasági ismeretek gyakorlat					1**
összes óra		17	14	160	25.5	8.5
osztályfőnöki		1			1	
összes óra		31			35	

* csoportbontás

** belső gyakorlat, csoportbontás

*** külső gyakorlat

**A szakképzési kerettantervekről szóló 14/2013 (IV.05) NGM rendelete alapján
Mezőgazdasági technikus OKJ 54 621 02**

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Ágazati szakképzés közismeret nélkül			Szakképesítés-specifikus utolsó évf.	
		1/13			5/13 és 2/14.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5				
11499-12 Foglalkoztatás II	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.				2*	
11495-12 Takarmányozástan és általános állattenyésztés	Állattenyésztés I.	2				
	Anatómia és élettan I.	1				
	Takarmányozástan	1,5				
	Takarmánynövény-termesztés	0,5				
	szabad órakeret terhére: Takarmánynövény-termesztés	1,5				
	Állatok egészségvédelme I.	1,5				
	szabad órakeret terhére: Állatok egészségvédelme I.	0,5				
	Mezőgazdasági alagyakorlatok		13	118		
	szabad órakeret terhére: mezőgazdasági alagyakorlatok		0,5			
	10960-12 Vállalkozási, kereskedelmi alapok	Gazdálkodási alapismeretek	3,5			
szabad órakeret terhére: gazdálkodási alapismeretek		0,5				
Gazdálkodási alagyakorlatok			7,5	42		
11052-12 Gépüzemeltetés és -karbantartás	Géptan				2	
	szabad órakeret terhére: géptan				2	
	Géptan gyakorlat					3**
	szabad órakeret terhére: géptan gyakorlat					1**
11053-12 Szántóföldi növénytermesztés	Növénytermesztés				6,5	

	Növénytermesztés adminisztrációja				1	
	Növénytermesztés gyakorlat					3,5**
11054-12 Állattenyésztés és -tartás	Állattenyésztés II.				6	
	Állattenyésztés adminisztrációja				1	
	Állattenyésztés gyakorlat					3,5**
11082-12 Kertészeti növénytermesztés	Kertészeti gyakorlat					2**
összes óra		13	21		21	13
Osztályfőnöki		1		160	1	
összes óra		35			35	

* csoportbontás

** belső gyakorlat csoportbontás

*** külső gyakorlat

III. Szakiskola (2019-ig)

A/ 34 541 05 Pék (3 éves) szakképzésben
2017-2018. tanév 11. évfolyam

A szakképesítés adatai:

A szakképesítés azonosító száma:	34 541 05
Szakképesítés megnevezése:	Pék
Szakmacsoport:	21. Élelmiszeripar
Ágazati besorolás:	XXXVI. Élelmiszeripar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma:	3
Elméleti képzési idő aránya:	40%
Gyakorlati képzési idő aránya:	60%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 280 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában <i>Bemeneti kompetenciák:</i> a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az Élelmiszeripar szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Egészségügyi alkalmassági követelmények:	szükséges
Pályaalkalmassági követelmények:	-

PÉK		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
		elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
		Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak:							
Magyar - Kommunikáció		2		1		-	
Idegen nyelv		2*		2*		2*	
Matematika		2		1		-	
Társadalomismeret		2		1		-	
Természetismeret:		3		-		-	
- Fizika		1		-		-	
- Kémia		1		-		-	
- Biológia		1		-		-	
Testnevelés:		5		5		5	
- tornatermi		3		3		3	
- egyesületi		2		2		2	
Osztályközösség-építő Program		1		1		1	
Szabad órakeret		1		-		1,5	
- Magyar – Kommunikáció		1		-		-	
- Matematika		-		-		1,5*	
Közismereti tantárgyak összesen:		18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:							
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5	-	-	-	-	-
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	0,5	-
11497-12 Foglalkoztatás I	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	2*	-
10937-12 Előkészítő és befejező műveletek	Szakmai gyakorlat 1	-	1**	-	1***	-	2***
	Szakmai számítás	1*	-	1*	-	1*	-
	szabad órakeretből: Szakmai számítás	1*	-	0,5*	-	0,5*	-
10934-12 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás	Élelmiszervizsgálat gyakorlat	-	-	-	-	-	3*
	Vállalkozás és kereskedelem	-	-	2	-	1	-
10938-12 Tésztakészítés	Tésztakészítés és gépei	7	-	3	-	-	-
	szabad órakeretből: Tésztakészítés és gépei	1,5	-	0,5	-	-	-
	Szakmai gyakorlat 2	-	2**	-	4***	-	2***
10939-12 Tésztafeldolgozás	Tésztafeldolgozás és gépei	-	-	5	-	-	-
	Szakmai gyakorlat 3	-	1**	-	2***	-	2***

	szabad órakeretből: Szakmai gyakorlat 3				1 ***		
10940-12 Kelesztés, vetés- előkészítés	Kelesztés és gépei	-	-	-	-	1	-
	szabad órakeretből: Kelesztés és gépei	-	-	-	-	1	-
	Szakmai gyakorlat 4	-	1**	-	2***	-	2***
10941-12 Sütés	Sütés és berendezései	-	-	-	-	1	-
	szabad órakeretből: Sütés és berendezései	-	-	-	-	1	-
	Szakmai gyakorlat 5	-	1**	-	2***	-	2***
10942-12 Mézeskalács készítés	Mézeskalács készítés és eszközei	-	-	-	-	1,5	-
	Szakmai gyakorlat 6	-	-	-	1***	-	2***
Szakmai tantárgyak összesen		11	6	12	13	10,5	15
		17		25		25,5	
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)		-	140	-	140	-	-
Közismereti tantárgyak összesen:		18	-	11	-	9,5	-
Szakmai tantárgyak összesen:		11	6	12	13	10,5	15
Összesen:		29	6	23	13	20	15
Mindösszesen: (elmélet, gyakorlat)		35		36		35	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

Csak szakmai tantárgyak egybeszerkesztve:							
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5	-	-	-	-	-
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	0,5	-
11497-12 Foglalkoztatás I	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	2*	-
10937-12 Előkészítő és befejező műveletek	Szakmai gyakorlat 1	-	1**	-	1***	-	2***
	Szakmai számítás	2*	-	1,5*	-	1,5*	-
10934-12 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás	Élelmiszervizsgálat gyakorlat	-	-	-	-	-	3*
	Vállalkozás és kereskedelem	-	-	2	-	1	-
10938-12 Tésztakészítés	Tésztakészítés és gépei	8,5	-	3,5	-	-	-
	Szakmai gyakorlat 2	-	2**	-	4***	-	2***
10939-12 Tésztafeldolgozás	Tésztafeldolgozás és gépei	-	-	5	-	-	-
	Szakmai gyakorlat 3	-	1**	-	3***	-	2***
10940-12 Kelesztés, vetés- előkészítés	Kelesztés és gépei	-	-	-	-	2	-
	Szakmai gyakorlat 4	-	1**	-	2***	-	2***
10941-12 Sütés	Sütés és berendezései	-	-	-	-	2	-
	Szakmai gyakorlat 5	-	1**	-	2***	-	2***
10942-12 Mézeskalács készítés	Mézeskalács készítés és eszközei	-	-	-	-	1,5	-
	Szakmai gyakorlat 6	-	-	-	1***	-	2***
Szakmai tantárgyak összesen		11	6	12	13	10,5	15
		17		25		25,5	
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)		-	140	-	140	-	-

9. évfolyam:

- 2,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

B/

**34 541 01 ÉDESIPARI TERMÉKGYÁRTÓ
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
2017-2018. tanév 11. évfolyam**

A szakképesítés alapadatai:

A szakmacsoport száma és megnevezése:	21. Élelmiszeripar
Ágazati besorolás száma és megnevezése:	XXXVI. Élelmiszeripar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma:	3 év
Elméleti képzési idő aránya:	40%
Gyakorlati képzési idő aránya:	60%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 280 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában <i>Bemeneti kompetenciák:</i> a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az Élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Egészségügyi alkalmassági követelmények:	szükséges
Pályaalkalmassági követelmények:	-

	1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak:						
Magyar - Kommunikáció	2		1		-	
Idegen nyelv	2*		2*		2*	
Matematika	2		1		-	
Társadalomismeret	2		1		-	
Természetismeret:	3		-		-	
- kémia	1					
- Biológia	1		-		-	
- Földrajz	1		-		-	
Testnevelés:	5		5		5	
- tornatermi	3		3		3	
- egyesületi	2		2		2	
Osztályközösség-építő Program	1		1		1	
Szabad órakeret	1		-		1,5	
- Informatika	1		-		1,5	
Közismereti tantárgyak összesen:	18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:						

tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam	
	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
Munkahelyi egészség és biztonság	0,5					
Foglalkoztatás I. szabad órakeretből					0,5	
Foglalkoztatás II. szabad órakeretből					2	
Félkész termék technológiája szabad órakeretből	3				0,5	
Félkész termék technológia gyakorlat	1,5			5		
Félkész termék gyártás gépei szabad órakeretből	1					
Félkész termék gyártás gépei gyakorlat	1					0,5

Cukorkagyártás technológia	3					
Cukorkagyártás technológia gyakorlat				6		
Cukorkagyártás gépei			2			
Cukorkagyártás gépei gyakorlat		2				
Csokoládétermék gyártás technológia			4			
szabad órakeretből			1			
Csokoládétermék gyártás technológia gyakorlat						5,5
Csokoládégyártás gépei	2					
Csokoládégyártás gépei gyakorlat				2		
Kávetermék gyártás technológia			1			
Kávetermék gyártás technológia gyakorlat						0,5
Kávetermék gyártás gépei					1	
szabad órakeretből					1,5	
Kávetermék gyártás gépei gyakorlat						0,5
Lisztes árú gyártás technológia			3			
szabad órakeretből			1			
Lisztes árú gyártás technológia gyakorlat						9
Lisztes árú gyártás gépei	3					
Lisztes árú gyártás gépei gyakorlat						3,5

Összefüggő szakmai gyakorlat időtartama 9. és 10. évfolyamon 140-140 óra

9. évfolyam:

- 2 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1,5 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1 nap szakmai elmélet
- 2,5 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

C/

34 521 08

MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ

(3 éves) szakképzésben
2017-2018. tanév 11. évfolyam

A szakképesítés alapadatai:

A szakképesítés azonosító száma:	34 521 08
Szakképesítés megnevezése:	Mezőgazdasági gépész
Szakmacsoport:	20. Mezőgazdaság
Ágazati besorolás:	XXXI. Mezőgazdasági gépész
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma:	3
Elméleti képzési idő aránya:	30%
Gyakorlati képzési idő aránya:	70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra; 280 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában <i>Bemeneti kompetenciák:</i> a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az Mezőgazdaság szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Egészségügyi alkalmassági követelmények:	szükséges
Pályaalkalmassági követelmények:	-

MGÉPÉSZ		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
		elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
		Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak:							
Magyar - Kommunikáció		2		1		-	
Idegen nyelv		2*		2*		2*	
Matematika		2		1		-	
Társadalomismeret		2		1		-	
Természetismeret:		3		-		-	
- Fizika		1					
- Biológia		1		-		-	
- Földrajz		1		-		-	
Testnevelés:		5		5		5	
- tornatermi		3		3		3	
- egyesületi		2		2		2	
Osztályközösség-építő Program		1		1		1	
Szabad órakeret		1		-		1,5	
- Informatika		1		-		1,5	
Közismereti tantárgyak összesen:		18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:							
11500-12 Munka-helyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5		-	-	-	-
	Szabad órakeretből: Munkahelyi egészség és biztonság	0,5					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-		-	-	0,5	-
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	-		-	-	2*	-
10974-12 Agrármunka-, tűz és környezet-védelem	Munka-, tűz és környezetvédelem	0,5		-	-		-
	Szabad órakeretből: Munka-, tűz és környezetvédelem	0,5					
11044-12 Mezőgazdasági munkagépek	Mezőgazdasági munkagépek				3	3	
	Mezőgazdasági munkagépek gyakorlat					6	6
11045-12 Mezőgazdasági gépek üzemeltetése	Szakmai számítások :				1		
	Szabad órakeretből: Szakmai számítások				1		
	Gépjármű üzemeltetés gyakorlat					6	6
11046-12 Erőgépek	Mezőgazdasági erőgépek	1			2,5	1,5	
	Szabad órakeretből:				0,5	0,5	

	Mezőgazdasági erőgépek						
	Mezőgazdasági erőgépek gyakorlat		3,5		3		3
11047-12 Mezőgazdasági és gazdálkodási alapismeretek	Mezőgazdasági és gazdálkodási ismeretek	1	}	1,5	}	1	}
	Szabad órakeretből: Mezőgazdasági és gazdálkodási ismeretek	1		0,5		2	
11048-12 Agrárgépészeti alapfeladatok	Szakmai alapozó ismeretek	2	}		}		}
	Szabad órakeretből: Szakmai alapozó ismeretek	0,5					
	Szakmai alapozó gyakorlatok			6			
Szakmai tantárgyak összesen		7,5	9,5	10	15	10,5	15
		17		25		25,5	
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)		-	140	-	140	-	-
Közismereti tantárgyak összesen:		18	-	11	-	9,5	-
Szakmai tantárgyak összesen:		7	10	8	17	12,5	13
Összesen:		25	10	19	17	22	13
Mindösszesen: (elmélet, gyakorlat)		35		36		35	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

9. évfolyam:

- 2 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1,5 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1 nap szakmai elmélet
- 2,5 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
 - 2 nap szakmai elmélet
 - 2 nap külső szakmai gyakorlat
- vagy: A hét - B hét váltásban

IV. A szakgimnáziumi és a szakközépiskolai kerettantervek

A választott kerettantervek:

Az 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet 14. és 15. melléklete.

2016-17-es tanévtől felmenő rendszerben

Szakgimnázium

Erdészeti és vadgazdálkodás XXXII., Mezőgazdaság XXXIII., ágazat

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	-	-
Idegen nyelv	4*	4*	4*	4*	556	4	124
Matematika	3**	3**	3**	3**	417	-	-
Történelem	2	2	3	3	345	-	-
Etika	-	-	-	1	31	-	-
Informatika	2	2	-	-	144	-	-
Művészetek	-	-	1	-	36	-	-
Testnevelés	5	5	5	5	695	-	-
Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	1	-
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	108	-	-
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia	-	2	2	2	206	-	-
Kötelezően választható tantárgy: Emelt szintű érettségi vagy Informatika	-	-	2	2	134	-	-
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	36	-	-
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	8	7	7	(1045+453) 1498	31	961
Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés	3	4	3	3		-	-
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35		35	
Tanítási hetek száma	36	36	36	31		31	
Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

* = csoportbontás

** = csoportbontás 18 főtől

**Erdésztechnikus 54 623 02 (2016-17- felmenő rendszer)
szakmai elméleti és gyakorlati órák mellék szakképesítéssel**

		9.		10.		11.		12.		5/13.			
		heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		e	gy	
		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy			
A szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	7	4	7	5	140	6	4	140	6	4	24	7
	Összesen	11		12			10			10		31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.											2*	
11624-16 Természetvédelmi alapok	Mezőgazdasági és erdészeti ismeretek	2											
	Természettudományos ismeretek			2									
	Természet és tájfldrajz			1									
	Természetvédelmi ismeretek						2			2 (I.)			
	Természetvédelmi alapok gyakorlat		1**		1**			1**			1** (I.)		
11600-16 Erdészeti alapismeretek	Állattan	2											
	Növénytan	3											
	Termőhelyismerettan			2									
	Műszaki alapismeretek			2									
	Erdészeti alapismeret gyakorlatok		3**		4**			1*					
10967-12 Erdőművelés	Erdőműveléstan								2		3		
	Erdővédelemtan										2		
	Erdőművelés, erdővédelem gyakorlat									1,5* (II.)		2**	
10968-12 Erdőhasználat	Erdőhasználat										4		
	Erdőhasználat gyakorlat											1,5**	

11601-16 Vadgazdálkodás	Vadászattan									2			
	Vadgazdálkodástan											2,5	
	Élőhelygazdálkodás											2	
	Vadgazdálkodás gyakorlat										1,5* *(II.)		1,5**
11602-16 Erdészeti géptan	Erdészeti géptan						2					3	
	Erdészeti géptan gyakorlat							1**					1**
10972-12 Erdőbecslés, erdőrendezés	Erdőbecsléstan						2						
	Erdőrendezéstan											2	
	Erdőbecslés, erdőrendezés gyakorlat							1**					0,5**
11603-16 Erdészeti üzemgazdaság	Erdészeti üzemgazdaságtan											3	
	Erdészeti üzemgazdaság gyakorlat												0,5**

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

(I.)= 12. évfolyam 1. félévében

(II.)= 12. évfolyam 2. félévében

A tanuló a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 22/A. §-ának (1) bekezdése szerint a szakköznevelési 10. évfolyamán legkésőbb április 30-ig írásban nyilatkozik a mellék-szakképesítés választásáról. A képzés indítását min. 8 fő jelentkezése esetén tudja az iskola biztosítani.

**Erdésztechnikus 54 623 02 (2016-17- felmenő rendszer)
szakmai elméleti és gyakorlati órák mellék szakképesítés nélkül**

		9.		10.		11.		12.		5/13.			
		heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		e	gy	
		e	gy	e	gy		e	gy	e	gy			
A szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	7	4	7	5	140	6	4	140	6	4	24	7
	Összesen	11		12			10			10		31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.											2*	
11624-16 Természetvédelmi alapok	Mezőgazdasági és erdészeti ismeretek	2											
	Természettudományos ismeretek			2									
	Természet és tájféldrajz			1									
	Természetvédelmi ismeretek												
	Természetvédelmi alapok gyakorlat		1**		1**								
11600-16 Erdészeti alapismeretek	Állattan	2											
	Növénytan	3											
	Termőhelyismerettan			2									
	Műszaki alapismeretek			2									
	Erdészeti alapismeret gyakorlatok		3**		4**		1*						
10967-12 Erdőművelés	Erdőműveléstan								2		3		
	Erdővédelemtan										2		
	Erdőművelés, erdővédelem gyakorlat									1,5** (II.)		2**	
10968-12 Erdőhasználat	Erdőhasználat										4		
	Erdőhasználat gyakorlat											1,5**	
11601-16 Vadgazdálkodás	Vadásztan								2				
	Vadgazdálkodástan										2,5		
	Élőhelygazdálkodás										2		
	Vadgazdálkodás gyakorlat									1,5** (II.)		1,5**	

11602-16 Erdészeti géptan	Erdészeti géptan						2					3	
	Erdészeti géptan gyakorlat							1**					1**
10972-12 Erdőbecslés, erdőrendezés	Erdőbecsléstan						2					2	
	Erdőrendezéstan												
	Erdőbecslés, erdőrendezés gyakorlat							1**					0,5**
11603-16 Erdészeti üzemgazdaság	Erdészeti üzemgazdaságtan											3	
	Erdészeti üzemgazdaság gyakorlat												0,5**
Szakmai kompetenciákat erősítő képzés	Növénytani és állattani ismeretek						2			2 (I.)			
	Erdészettörténet, erdész hagyományok						1						
	Igazgatási gyakorlatok, ágazati törvények										1*(I.)		

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

(I.) = 12. évfolyam 1. félévében (dupla órászámmal)

(II.) = 12. évfolyam 2. félévében (dupla órászámmal)

Ha mellék-szakképesítés oktatása nem történik, az I. és II. pontot figyelmen kívül kell hagyni, az érintett tantárgyakat a teljes év folyamán a jelzett órászámmal kell tanítani.

Agrár gépész XXXI. ágazat

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	-	-
Idegen nyelv	4*	4*	4*	4*	556	4	124
Matematika	3**	3**	3**	3**	417	-	-
Történelem	2	2	3	3	345	-	-
Etika	-	-	-	1	31	-	-
Informatika	2	2	-	-	144	-	-
Művészetek	-	-	1	-	36	-	-
Testnevelés	5	5	5	5	695	1	-
Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	-	-
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	108	-	-
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Fizika	-	2	2	2	206	-	-
Kötelezően választható tantárgy: Emelt szintű érettségi vagy Informatika	-	-	2	2	134	-	-
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	36	-	-
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	8	7	7	(1045+453) 1498	31	961
Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés	3	4	3	3		-	-
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35		35	
Tanítási hetek száma	36	36	36	31		31	
Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

* = csoportbontás

** = csoportbontás 18 főtől

**Mezőgazdasági gépésztudomány 54 521 05 (2016-17- felmenő rendszer)
szakmai elméleti és gyakorlati órák mellék szakképesítéssel**

		9.		10.		11.	12.		5/13.				
		heti óraszám		heti óraszám			heti óraszám	heti óraszám	heti óraszám				
		e	gy	e	gy				e	gy	e	gy	
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	3,5	4,5	4	4,5	140	3	3	140	5	3	16	15
	Összesen	8,0		8,5			6,0			8,0		31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.											2*	
11500-16 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5										0,5	
10960 -16 Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek (mellék szakképesítés órái)	Gazdálkodási ismeretek	1		1,5		2		0,5 (I.)					
	Gazdálkodási alapszaktudások		2**		2**		2**			1,5** (I.)			
10925-16 Agrárműszaki alapok	Géprajz, gépelemek, mechanika	1		1		1		1					
	Anyagismeret	1											
	Agrárműszaki alapok szakmai gyakorlat		2**		1**		0,5**						
	Agrárműszaki alapok szakmai gyakorlat (folytatása)						1,5**						
10975-16 Agrárműszaki erőforrások	Erőgépek			2		1		2 (II.)					
	Erőgépek szakmai gyakorlat		1**		1,5**		1**			2**		4**	
11049-16 Mezőgazdasági termelés gépei	Munkagépek			1		1		1				5	
	Munkagépek szakmai gyakorlat				2**					1**		4**	
11050-16 Gépek üzemeltetése a mezőgazdaságban	Gépek üzemeltetése											7	
	Gépek üzemeltetése szakmai gyakorlat												7**

10908-16 Mezőgazdasági ismeretek	Mezőgazdasági ismeretek	1								1			
	Mezőgazdasági ismeretek szakmai gyakorlat		1,5**										
Összes szakmai													

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

(I.) = 12. évfolyam 1. félévében

(II.)= 12. évfolyam 2. félévében

A tanuló a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 22/A. §-ának (1) bekezdése szerint a szakgimnázium 10. évfolyamán legkésőbb április 30-ig írásban nyilatkozik a mellék-szakképesítés választásáról. A képzés indítását min. 8 fő jelentkezése esetén tudja az iskola biztosítani.

Mezőgazdasági gépésztanús mellék szakképesítés nélkül

		9.		10.		11.		12.		5/13.			
		heti óraszám		heti óraszám		heti óraszám		heti óraszám		heti óraszám			
		e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	3,5	4,5	4	4,5	140	3	3	140	5	3	16	15
	Összesen	8,0		8,5			6,0			8,0		31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.											2*	
11500-16 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5										0,5	
10960 -16 Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási ismeretek	1		1,5									
	Gazdálkodási alapgyakorlatok		2**		2**								
10925-16 Agrárműszaki alapok	Géprajz, gépelemek, mechanika	1		1			1			1			
	Anyagismeret	1											
	Agrárműszaki alapok szakmai gyakorlat		2**		1**			0,5**					
	Agrárműszaki alapok szakmai gyakorlat (folytatása)							1,5**					
10975-16 Agrárműszaki erőforrások	Erőgépek			2			1			2			
	Erőgépek szakmai gyakorlat		1**		1,5**			1**			2**		4**
11049-16 Mezőgazdasági termelés gépei	Munkagépek			1			1			1		5	
	Munkagépek szakmai gyakorlat				2**						1**		4**
11050-16 Gépek üzemeltetése a mezőgazdaságban	Gépek üzemeltetése											7	
	Gépek üzemeltetése szakmai gyakorlat												7**
10908-16 Mezőgazdasági ismeretek	Mezőgazdasági ismeretek	1								1			
	Mezőgazdasági ismeretek		1,5**										

	szakmai gyakorlat												
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése (mellék szakképesítés helyett)	Műszaki számítások						2				1*		
	Mezőgazdasági ismeretek II.						1						
	Géptan gyakorlat							1*					
	Géptan									1			

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

Új típusú szakközépiskola:

2016-17- felmenő rendszerben

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

Közös, minden szakmára azonos közismereti tárgyak:

Közismereti tantárgyak:						
Magyar - Kommunikáció	2		1		-	
Idegen nyelv	2*		2*		2*	
Matematika	2		1		-	
Társadalomismeret	2		1		-	
Természetismeret:	3		-		-	
- Fizika	1					
- Biológia	1		-		-	
- Kémia	1		-		-	
Testnevelés:	4		3		3	
- tornatermi	3		3		3	
- egyesületi	1		0		0	
Osztályközösség-építő Program	1		1		1	
Szabad órakeret felhasználása:	2		2		3,5	
- Informatika	1		1		1	
- Magyar – Kommunikáció	1		-		1	
- Matematika	-		1		1,5	
Közismereti tantárgyak összesen:	18		11		9,5	

* = csoportbontásban

MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZ

(3 éves) szakképzésben

a 2016-2017. tanévtől felmenőrendszerben

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

A szakképesítés alapadatai:

A szakképesítés azonosító száma:	34 521 08
Szakképesítés megnevezése:	Mezőgazdasági gépész
Szakmacsoport:	20. Mezőgazdaság
Ágazati besorolás:	XXXI. Mezőgazdasági gépész
Iskolai rendszerű szakképzésben a	3

szakképzési évfolyamok száma:	
Elméleti képzési idő aránya:	30%
Gyakorlati képzési idő aránya:	70%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 160 óra; 300 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában <i>Bemeneti kompetenciák:</i> a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az Mezőgazdaság szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség:	-
Előírt gyakorlat:	-
Egészségügyi alkalmassági követelmények:	szükséges
Pályaalkalmassági követelmények:	-

Mezőgazdasági gépész		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
		elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
		Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak összesen:		18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:							
11500-12 Munka-helyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5	}	-	-	-	-
	Szabad órakeretből: Munkahelyi egészség és biztonság	0,5					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	-	-	-	-	0,5	-
11497-12 Foglalkoztatás I	Foglalkoztatás I.	-	-	-	-	2*	-
10974-12 Agrármunka-, tűz és környezet-védelem	Munka-, tűz és környezetvédelem	0,5	}	-	-		
	Szabad órakeretből: Munka-, tűz és környezetvédelem	0,5					
11044-12 Mezőgazdasági munkagépek	Mezőgazdasági munkagépek			3		3	
	Mezőgazdasági munkagépek gyakorlat				6***		6***
11045-12 Mezőgazdasági gépek üzemeltetése	Szakmai számítások :			1			
	Szabad órakeretből: Szakmai számítások			1			
	Gépüzemeltetés gyakorlat				6***		6***
11046-12 Erőgépek	Mezőgazdasági erőgépek	1		2,5		1,5	
	Szabad órakeretből: Mezőgazdasági erőgépek			0,5		0,5	
	Mezőgazdasági erőgépek gyakorlat		3,5**		3***		3***
11047-12 Mezőgazdasági és gazdálkodási ismeretek	Mezőgazdasági és gazdálkodási ismeretek	1		1,5		1	
	Szabad órakeretből: Mezőgazdasági és gazdálkodási ismeretek	1		0,5		2	
11048-12 Agrárgépészeti alapfeladatok	Szakmai alapozó ismeretek	2					
	Szabad órakeretből: Szakmai alapozó ismeretek	0,5					
	Szakmai alapozó gyakorlatok		6**				
Szakmai tantárgyak összesen		7,5	9,5	10	15	10,5	15
		17		25		25,5	
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)		-	140	-	160	-	-
Közismereti tantárgyak összesen:		18	-	11	-	9,5	-
Szakmai tantárgyak összesen:		7,5	9,5	10	15	10,5	15
Összesen:		25,5	9,5	21	15	21	15

Mindösszesen: (elmélet, gyakorlat)	35	36	35
---	-----------	-----------	-----------

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen vagy tangazdaságban

9. évfolyam:

- 2 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1,5 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1 nap szakmai elmélet
- 2,5 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

ÉDESIPARI TERMÉKGYÁRTÓ

(3 éves) szakképzésben

a 2016-2017. tanévtől felmenőrendszerben

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

I. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 01

Szakképesítés megnevezése: édesipari termékgyártó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
vagy iskolai végzettség hiányában:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Édesipari termékgyártó		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
		elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
		Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak összesen:		18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.					0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.					2*	
10889-12 Édesipari tartóssütemény	Édesipari technológia I	4,5					
	Édesipari technológia I szabad	0,5					

gyártás	órakeretből						
	Szakmai gépek I.	2					
	Szakmai gépek I. szabad órakeretből	1					
	Szakmai gyakorlat I.		6**				
11917-16 Csokoládé és csokoládétermék gyártás	Szakmai gyakorlat I. szabad órakeretből		1**				
	Édesipari technológia II.			4			
	Édesipari technológia II. szabad órakeretből			1			
	Szakmai gépek II.			2			
	Szakmai gépek II. szabad órakeretből			1			
	Szakmai gyakorlat II.				12***		
110886-12 Cukorkagyártás	Édesipari technológia III.					3,5	
	Édesipari technológia III. szabad órakeretből					1,5	
	Szakmai gépek III.					2	
	Szakmai gépek III szabad órakeretből					1	
	Szakmai gyakorlat III.						14***
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	Mikrobiológia és higiénia	1					
	Munka- és környezetvédelem	1					
	Minőségirányítás			1			
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat				3***		
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek			1		1	
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)		-	140	-	140	-	-
Szakmai tantárgyak összesen:		10	7	10	15	11,5	14
Összesen:		28	7	21	15	21	14
Mindösszesen: (elmélet, gyakorlat)		35		36		35	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

9. évfolyam:

- 2 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

HÚSIPARI TERMÉKGYÁRTÓ

(3 éves) szakképzésben

a 2016-2017. tanévtől felmenőrendszerben

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 03

Szakképesítés megnevezése: Húsipari termékgyártó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

III. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai végzettség hiányában:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető e rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

Húsipari termékgyártó		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
		elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
		Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak összesen:		18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.					0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.					2*	
10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás	Mikrobiológia és higiénia	2					
	Mikrobiológia és higiénia szabad órakeretből	1					
	Minőségbiztosítás					1	
	Minőségbiztosítás szabad órakeretből					0,5	
	Higiénia gyakorlati alkalmazása				1**		
10927-16 Vágóhídi munka	Húsipari technológia	4					
	Húsipari gépek	0,5		0,4			
	Húsipari gépek szabad órakeretből	1,5					
	Technológia gyakorlat				2,8***		2,6***
10928-16 Darabolás, csontozás	Húsipari technológia			1,8			
	Húsipari gépek			0,4			
	Technológia gyakorlat		8**		5,3***		1,7***
10929-16 Másodlagos húsipari feldolgozás	Húsipari technológia			1,2		3,3	
	Húsipari technológia szabad órakeretből			1		1	
	Húsipari gépek			0,2		0,9	
	Húsipari gépek szabad órakeretből			1		1	
	Élelmiszervizsgálat gyakorlat				2**		
	Technológia gyakorlat				5,9***		8,8***
10930-16 Húsipari értékesítés	Húsipari technológia					0,7	
	Húsipari gépek					0,1	
	Vállalkozási és kereskedelmi ismeretek			2		0,5	
	Technológia gyakorlat						0,9***
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)			140		140-	-	
Szakmai tantárgyak összesen:		9	8	8	17	11,5	14
Összesen:		27	8	19	17	21	14
Mindösszesen: (elmélet, gyakorlat)		35		36		35	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

9. évfolyam:

- 2,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1 nap szakmai elmélet
- 2,5 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

PÉK
(3 éves) szakképzésben
a 2016-2017. tanévtől felmenőrendszerben
A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

I. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 05

Szakképesítés megnevezése: PÉK

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

II. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
 vagy iskolai végzettség hiányában:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Pék	1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak összesen:	18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				2*	
111945-16 Sütőipari alapismeretek	Sütőipari technológia I.	3				
	Sütőipari technológia szabad órakeretből	1				
	Szakmai gépek I.	2				

	Szakmai számítások I.	1,5					
	Szakmai számítások I szabad órakeretből	0,5					
	Szakmai gyakorlat I.		6**				
	Szakmai gyakorlat I. szabad órakeretből		1**				
11837-16 Sütőipari ismeretek	Sütőipari technológia II.			3		2	
	Sütőipari technológia II szabad órakeretből			1		1	
	Szakmai gépek II.			2		1	
	Szakmai számítások II.			1		1	
	Szakmai számítások II szabad órakeretből			1		1	
	Szakmai gyakorlat II.				12***		10***
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	Mikrobiológia és higiénia	1					
	Mikrobiológia és higiénia szabad órakeretből						
	Munka és környezetvédelem	1					
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat				3***		
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek			1		1	
	Minőségirányítás			1			
10942-16 Mézeskalács készítés	Mézeskalács készítés					1,5	
	Mézeskalács készítés szabad órakeretből					0,5	
	Mézeskalács készítés gyakorlat						4***
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)			140		140	-	
Szakmai tantárgyak összesen:		10	7	10	15	11,5	14
Összesen:		28	7	21	15	21	14
Mindösszesen: (elmélet, gyakorlat)		35		36		35	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

9. évfolyam:

- 2,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2 nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

GAZDA
(3 éves) szakképzésben
a 2016-2017. tanévtől felmenőrendszerben
A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet

I. A szakképesítés alapadatai

A szakképesítés azonosító száma: 34 621 01

Szakképesítés megnevezése: Gazda

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIII. Mezőgazdaság

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

II. A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapkú iskolai végzettség
 vagy iskolai végzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: —

Gazda	1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám	Heti óraszám
Közismereti tantárgyak összesen:	18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak:						
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				2*	
10997-16 Állattartás	Állattartás 1.	2		1,5		
	szabad órakeretből: Állattartás 1.	0,5		0,5		
	Állattartás 2.			2		1,5

	szabad órakeretből: Állattartás 2.				0,5	
	Állattartási gyakorlat		2**		3***	4***
10998-16 Növénytermesztés	Általános növénytermesztés	2				
	szabad órakeretből: Általános növény termesztés	0,5				
	Részletes növénytermesztés			1,5		1,5
	szabad órakeretből: Részletes növény termesztés			0,5		0,5
	Általános növénytermesztési gyakorlat		2**		1***	
	Részletes növénytermesztési gyakorlat				2***	4***
10999-16 Kertészeti alapok	Zöldség kertészet	1,5		1		
	szabad órakeretből: Zöldség kertészet	1				
	Gyümölcs kertészet			1		1
	szabad órakeretből: Gyümölcs kertészet					0,5
	Zöldség kertészeti gyakorlat		1,5**		1***	1***
	szabad órakeretből: Zöldség kertészeti gyakorlat				1***	
11000-16 Mezőgazdasági géptan	Gyümölcs kertészeti gyakorlat				2***	2***
	Műszaki ismeretek	1		1		1
	szabad órakeretből: Műszaki ismeretek					1
	Műszaki ismeretek gyakorlat		2**		2***	1***
	Gazdálkodási ismeretek	0,5		1		1,5
	szabad órakeretből: gazdálkodási ismeretek	0,5				
11001-16 Agrárkereskedelem, vállalkozás és ügyvitel 11002-12 Gazda kiegészítő tevékenységei	Gazdálkodási ismeretek gyakorlat				2***	1***
	Kiegészítő tevékenységek			1		1
Szakmai informatika	Szakmai informatika					
Nyári gyakorlat (óraszám összesen)			140		140	-
Szakmai tantárgyak összesen:		9,5	7,5	12	14	12,5
Összesen:		27,5	7,5	23	14	22
Mindösszesen: (elmélet, gyakorlat)		35		36		35

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen vagy tangazdaságban

9. évfolyam:

- 2 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1,5 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1 nap szakmai elmélet
- 2,5 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

Kistermelői élelmiszer előállító, falusi vendéglátó

megnevezésű szakképesítés helyi tanterve

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

1. Az Országos képzési Jegyzékben szereplő adatok

A szakképesítés azonosító száma: 34 541 08

Szakképesítés megnevezése: Kistermelői élelmiszer előállító, falusi vendéglátó

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás esetén kötelező

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Kistermelői élelmiszer előállítóként komplex feladatokat végez. Tevékenységi körének megfelelően az alapanyag előállításán keresztül a feldolgozáson át, az elkészített élelmiszer értékesítéséig.

A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, a tájegység jellegéből adódó egyedi lehetőségeket.

Munkája során betartja a mindenkor érvényben lévő jogszabályi előírásokat, különös figyelmet fordít a higiéniai, munka-, tűz- és környezetvédelmi előírásokra.

Az általa előállított élelmiszeripari termékeket az előállítás helyének megfelelő régióon belül vagy a régióhoz közel értékesíti, mely történhet piacon, a kistermelő által végzett házhozszállítással, vagy vendégasztal szolgáltatás keretében.

Falusi vendéglátóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít.

A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, népművészeti lehetőségeit.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- kis mennyiségű, általa megtermelt alaptermékkel vagy az általa betakarított, összegyűjtött vadon termő alaptermékkel, vagy saját beszerzésű alapanyagból készített termékkel közvetlenül a fogyasztót ellátni,
- falusi vendégasztalt üzemeltetni,
- kistermelői zöldség- és gyümölcskészítményeket az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével előállítani,
- kistermelői húsfeldolgozást végezni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,

- kistermelői, kézműves sütőipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves cukrász- és édesipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kistermelői, erjedésipari termékeket készíteni az élelmiszerbiztonság, higiéniai és jövedéki előírások figyelembevételével,
- kistermelői, kézműves tejtermékeket, sajtot készíteni az élelmiszerbiztonság és a higiéniai előírások figyelembevételével,
- kulturált életvitelt folytatni,
- konyhai-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,
- szerződéseket, megállapodásokat, számlákat, egyéb okmányokat kitölteni,
- pályázatokat előkészíteni,
- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani,
- falusi vendéglátóhelyet kialakítani, berendezni,
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön),
- árubeszerzést végezni,
- szakhatóságokkal kapcsolatot tartani,
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka tűz-, és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- dokumentációt vezetni,
- készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani,
- szelektív hulladékgyűjtést megvalósítani.

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám			
		e	gy		e	gy		e	gy		
		Közismereti tantárgyak összesen:		18			11			9,5	
		Szakmai tantárgyak:									
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.									0,5	
	Foglalkoztatás II. szabad órakeret									0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.									2*	

11613-16 Élelmiszeripari áruismeret kistermelőknek	Áruismeret	1							
	Áruismeret szabad órakeret	0,5							
	Mikrobiológia	1							
	Táplálkozásélettan				1				
11614-16 Kistermelői tartósítási módok	Tartósítás	1							
	Tartósítás szabad órakeret	0,5							
	Tartósítás gyakorlat			2,5**					
	Tartósítás gyakorlat szabad órakeret			0,5**					
11615-16 Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozás	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás	1							
	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás szabad órakeret	0,5							
	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat			3**					
11616-16 Kistermelői húsfeldolgozás	Húsipar alapjai				2				
	Húsipar alapjai szabad órakeret				1				
	Húsipari gyakorlat					4***			
11617-16 Kistermelői sütő-, cukrász- és édesipari termékek előállítása	Sütő-, cukrászipar alapjai				3				
	Édesipar alapjai				1				
	Sütő- cukrász, édes gyakorlat					7***			
11618-16 Erjedésipari és jövedéki ismeretek alapjai kistermelőknek	Sörkészítés							1,5	
	Gyümölcsbor-, párlatkészítés							1	
	Erjedésipari gyakorlat								5***
11619-16 Kistermelői tejtermékek és sajt előállítása	Tejtermékelőállítás	1							
	Sajt és túrókészítés	1							
	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat			2,5**					
	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat szabad órakeret			0,5**					
11620-16 Higiénia és minőségbiztosítás kistermelőknek	Higiénia	0,5							
	Minőségbiztosítás							1	
	Minőségbiztosítás szabad órakeret							1	
11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek							1	
	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek szabad órakeret							1	
11035-12 Vendéglátás	Vendéglátás, idegenforgalom				3				
	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat					2***			
	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat szabad órakeret					1***			
11037-12 Falusi vendégfogadás	Falusi vendégfogadás alapjai							2	
	Falusi vendégfogadás gyakorlat								9***
Szakmai tantárgyak összesen		8	9		11	14		11,5	14
összesen		17			25			25,5	
Nyári gyakorlat óraszám összesen		140			140				
összesen		26	9		22	14		21	14
Mind összesen(elmélet, gyakorlat)		35			36			35	

- * csoportbontás
- ** csoportos gyakorlat iskolai keretek közt csoportbontásban
- *** munkahelyi gyakorlat, külső munkahelyen

9. évfolyam

2,5 nap közismereti

1 nap szakmai elmélet

1,5 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam

1,5 nap közismereti

1,5 nap szakmai elmélet

2 nap külső szakmai gyakorlat

11. évfolyam

1,5 nap közismereti

1,5 nap szakmai elmélet

2 nap külső szakmai gyakorlat

2018. szeptembertől

34 621 02 Lovász szakközépiskolai képzés

A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet alapján

A választott kerettanterv megnevezése:

Iskolánk a 2018/2019-es tanévtől kezdődően a miniszter által kiadott szakközépiskolai kerettantervet alkalmazza felmenő rendszerben a 3 éves 34 621 02 Lovász szakközépiskolai képzésben.

A képzés alapadatai:

A szakközépiskolai képzés azonosító száma:	34 621 02
A szakközépiskolai képzés megnevezése:	Lovász
Szakmacsoport:	20. Mezőgazdaság
Ágazati besorolás:	XXXIII. Mezőgazdaság
Iskolai rendszerben a szakközépiskolai évfolyamok száma:	3 évfolyam
Az elméleti képzés időaránya:	40 %
A gyakorlati képzés időaránya:	60 %
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:	3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra.

A szakközépiskolai képzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség	Alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 20. Mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában
Szakmai előképzettség	---
Előírt gyakorlat	---
Egészségügyi alkalmassági követelmények	Szükséges
Pályaalkalmassági követelmények	---

	1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat	elmélet	gyakorlat
	heti óraszám	heti óraszám	heti óraszám	heti óraszám	heti óraszám	heti óraszám
Közismereti tantárgyak:						
Magyar - Kommunikáció	2		1			
Idegen nyelv	2*		2*		2*	
Matematika	2		1			
Társadalomismeret	2		1			
Természetismeret	3					
<i>biológia</i>	1					
<i>fizika</i>	1					
<i>kémia</i>	1					
Testnevelés	4		3		3	
<i>tornatermi</i>	3		3		3	
<i>egyesületi</i>	1					
Osztályközösség-építő Program	1		1		1	
Szabad órakeret	2		2		3,5	
<i>informatika</i>	1		1		1	
<i>magyar-kommunikáció</i>	1				1	
<i>matematika</i>			1		1,5	
Összesen:	18 óra		11 óra		9,5 óra	

* = csoportbontásban

Szakmai tantárgyak							
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
		elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak
		heti ó	heti ó	heti ó	heti ó	heti ó	heti ó
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	0,5					
	szabad órakeretből: Munkahelyi egészség és biztonság	0,5					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.					0,5	
	szabad órakeretből: Foglalkoztatás II.					0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.					2*	

10951-12 Lógondozási feladatok	Tartás és takarmányozás	2		2		3	
	szabad órakeretből: Tartás és takarmányozás			0,5			
	Tartás és takarmányozás gyakorlata		4**		4***		4***
	Anatómia és egészségtan	1		2		1	
	Anatómia és egészségtan gyakorlata				2***		
11016-12 Lótenyésztési feladatok	Lótenyésztés	1		2		1	
	szabad órakeretből: Lótenyésztés	0,5		0,5		0,5	
	Lótenyésztés gyakorlata		1**		1***		2***
	Gazdálkodási ismeretek					2	
	szabad órakeretből: Gazdálkodási ismeretek						
11017-12 Lovaglási feladatok I.	Lovaglás	1		2		1	
	szabad órakeretből: Lovaglás						
	Lovaglás gyakorlata		2**		3***		3***
	szabad órakeretből: Lovaglás gyakorlata		1				1
10953-12 Fogathajtási feladatok	Fogathajtás			2		1	
	szabad órakeretből: Fogathajtás						
	Fogathajtás gyakorlata		0,5		1		0,5
	szabad órakeretből: Fogathajtás gyakorlata		2**		3***		2,5***
Szakmai tantárgyak összesen:		6,5	10,5	11	14	12,5	13
		17		25		25,5	
Nyári gyakorlat óraszám összesen:			140		140		
Közismereti tantárgyak összesen:		18		11		9,5	
Szakmai tantárgyak összesen:		6,5	10,5	11	14	12,5	13
Összesen:		24,5	10,5	22	14	22	13
Mindösszesen (elmélet, gyakorlat):		35		36		35	

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, iskolai vagy külső gyakorlati munkahelyen

Szakmai tantárgyak							
		1/9. évfolyam		2/10. évfolyam		3/11. évfolyam	
		elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak
		heti ó	heti ó	heti ó	heti ó	heti ó	heti ó
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	1					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.					1	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.					2*	
10951-12 Lógondozási feladatok	Tartás és takarmányozás	2		2,5		3	
	Tartás és takarmányozás gyakorlata		4**		4***		4***
	Anatómia és egészségtan	1		2		1	
	Anatómia és egészségtan gyakorlata				2***		
11016-12 Lótenyésztési feladatok	Lótenyésztés	1,5		2,5		1,5	
	Lótenyésztés gyakorlata		1**		1***		2***
	Gazdálkodási ismeretek					2	
11017-12 Lovaglási feladatok I.	Lovaglás	1		2		1	
	Lovaglás gyakorlata		3**		3***		4***
10953-12 Fogathajtási feladatok	Fogathajtás			2		1	
	Fogathajtás gyakorlata		2,5**		4***		3***
Szakmai tantárgyak összesen:		6,5	10,5	11	14	12,5	13
		17		25		25,5	
Nyári gyakorlat óraszám összesen:			140		140		

**Érettségi vizsgára felkészítő végzett szakiskolások számára
(szakközépiskola 12-13)**

Évfolyam/ Tantárgyak	12. Nappali tagozat	13. Nappali tagozat
Magyar nyelv és irodalom	6	6
Idegen nyelv	6	6
Matematika	6	6
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	5
Természetismeret	2	
Informatika	2	2
Testnevelés és sport	5	5
Osztályközösség-építő program	1	1
Szabadon tervezhető órakeret	3	5
Összesen (közműveltségi óraszámok)	35	36

A szabad órakeret felhasználása:

Évfolyam/ Tantárgyak	12. Nappali tagozat	13. Nappali tagozat
Magyar nyelv és irodalom	1	1
Matematika	1	1
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek		1
Természetismeret		1
Informatika	1	1

A tantárgyak és óraszámok a szabad órakeret felhasználásával:

Évfolyam/ Tantárgyak	12. Nappali tagozat	13. Nappali tagozat
Magyar nyelv és irodalom	7	7
Idegen nyelv	6*	6*
Matematika	7**	7**
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	4	6
Természetismeret	2	1
Informatika	3*	3*
Testnevelés és sport	5	5
Osztályközösség-építő program	1	1
Összesen (közműveltségi óraszámok)	35	36

* = csoportbontásban

** = 30 főtől csoportbontásban

SZAKGIMNÁZIUM 2018 szept. 1-től felmenő rendszerben.

26/2018. (VIII. 7.) EMMI rendelet 1. melléklet alapján

Erdészet és vadgazdálkodás XXXII. ágazat

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9–12. évf. óraszám összesen	13.évf.	13.évf. óraszám összesen
2.	Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	–	–
3.	Idegen nyelv	4	4	4	4	556	–	–
4.	Matematika	3	3	3	3	417	–	–
5.	Történelem	2	2	3	3	345	–	–
6.	Etika	–	–	–	1	31	–	–
7.	Informatika	2	2	–	–	144	–	–
8.	Művészetek	1	–	–	–	36	–	–
9.	Testnevelés	5	5	5	5	695	–	–
10.	Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	–	–
11.	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	–	–	–	108	–	–
12.	Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy* Biológia	2	2	2	–	216	–	–
13.	Kötelezően választható tantárgy** Kémia	–	–	2	2	134	–	–
14.	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	–	1	–	–	36	–	–
15.	Szakmai tárgyak órakerete	8	12	11	12	1488	31	961
16.	Szabadon tervezhető órakeret	–	–	–	–	–	4	124
17.	Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35	–	35	–
18.	Tanítási hetek száma	36	36	36	31	–	31	–
19.	Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

ERDÉSZTECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
(a 32 850 01
Természetvédelmi munkatárs
mellék-szakképesítéssel)

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	4	4	8	3	140	0	1	140	5	4	23,5	7
	Összesen		8	11		1		9	30,5					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakkép.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakkép.											2	
	szabad órakeret terhére: Foglalkoztatás I.	fő szakkép.											1*	
11624-16 Természetvédelmi alapok	Mezőgazdasági és erdészeti ismeretek	32 850 01 Természetvédelmi munkatárs						1,5						
	Természetudományos ismeretek	32 850 01 Természetvédelmi munkatárs						2						
	Természetvédelmi ismeretek	32 850 01 Természetvédelmi munkatárs						1,5			2 (l.)			
	Természetvédelmi alapok gyakorlat	32 850 01 Természetvédelmi munkatárs							4**			1 (l.)		
11600-16 Erdészeti alapismeretek	Állattan	fő szakkép.	2											
	Növénytan	fő szakkép.	2		2									
	Termőhelyismerettan	fő szakkép.			2									
	Műszaki alapismeretek	fő szakkép.			2									
	Erdészeti alapismeret gyakorlatok	fő szakkép.		4		2			1					
10967-12 Erdőművelés	Erdőművelés tan	fő szakkép.									2		3	
	Erdővédelem tan	fő szakkép.											2	
	Erdőművelés tan, erdővédelem tan gyakorlat	fő szakkép.									1,5			2
10968-12 Erdőhasználat	Erdőhasználat tan	fő szakkép.											4	

	Erdőhasználati gyakorlat	fő szakkép.												1,5
11601-16 Vadgazdálkodás	Vadászattan	fő szakkép.								1				
	Vadgazdálkodás tan	fő szakkép.										2		
	Élőhelygazdálkodás	fő szakkép.										2		
	Vadgazdálkodás gyakorlat	fő szakkép.									1,5			1,5
	szabad órakeret terhére: vadgazdálkodás gyakorlat	fő szakkép.												0,5
11602-16 Erdészeti géptan	Erdészeti géptan	fő szakkép.			2								3	
	Erdészeti géptan gyakorlat	fő szakkép.				1								1
	szabad órakeret terhére: erdészeti géptan gyakorlat	fő szakkép.					1							
10972-12 Erdőbecslés, erdőrendezés	Erdőbecslés tan	fő szakkép.									2 (II.)			
	Erdőrendezés tan	fő szakkép.										2		
	Erdőbecslés, erdőrendezés gyakorlat	fő szakkép.										1 (II.)		0,5
	szabad órakeret terhére: erdőbecslés, erdőrendezés gyakorlat	fő szakkép.												0,5
11603-16 Erdészeti üzemgazdaság	Erdészeti üzemgazdaságtan	fő szakkép.											3	
	Erdészeti üzemgazdaságtan gyakorlat	fő szakkép.												0,5
	szabad órakeret terhére: erdészeti üzemgazdaságtan gyakorlat	fő szakkép.												0,5
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése	Szakmai számítások							+1					+1	
összes szakmai óraszám e/gy			4	4	8	4		6	5		7	5	25,5	8,5
összes szakmai óraszám			8		12			11			12		34	
Osztályfőnöki														1

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen
(I.) = 12. évfolyam 1. félévében
(II.) = 12. évfolyam 2. félévében

A tanuló a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 22/A. §-ának (1) bekezdése szerint a szakgimnázium 10. évfolyamán legkésőbb április 30-ig írásban nyilatkozik a mellék-szakképesítés választásáról. A képzés indítását min. 8 fő jelentkezése esetén tudja az iskola biztosítani.

ERDÉSZTECHNIKUS SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
(mellék-szakképesítés nélkül)

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	4	4	8	3	140	0	1	140	5	4	23,5	7
	Összesen		8	11		1		9	30,5					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakkép.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakkép.											2	
	szabad órakeret terhére: Foglalkoztatás I.	fő szakkép.											1*	
11624-16 Természetvédelmi alapok	Mezőgazdasági és erdészeti ismeretek	32 850 01 Természetv. édelmi munkatárs	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Természettudományos ismeretek	32 850 01 Természetv. édelmi munkatárs	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Természetvédelmi ismeretek	32 850 01 Természetv. édelmi munkatárs	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Természetvédelmi alapok gyakorlat	32 850 01 Természetv. édelmi munkatárs	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11600-16 Erdészeti alapismeretek	Állattan	fő szakkép.	2											
	Növénytan	fő szakkép.	2		2									
	Termőhelyismerettan	fő szakkép.			2									
	Műszaki alapismeretek	fő szakkép.			2									
	Erdészeti alapismeret gyakorlatok	fő szakkép.		4**		2**			1**					
10967-12 Erdőművelés	Erdőművelés tan	fő szakkép.									2		3	
	Erdővédelem tan	fő szakkép.											2	
	Erdőművelés tan, erdővédelem tan gyakorlat	fő szakkép.									1,5*			2**
10968-12 Erdőhasználat	Erdőhasználás tan	fő szakkép.											4	

	Erdőhasználati gyakorlat	fő szakkép.												1,5**
11601-16 Vadgazdálkodás	Vadászattan	fő szakkép.					+1			1				
	Vadgazdálkodástan	fő szakkép.										2		
	Élőhelygazdálkodás	fő szakkép.										2		
	Vadgazdálkodási gyakorlat	fő szakkép.									1,5*			1,5
	szabad órakeret terhére: vadgazdálkodás gyakorlat	fő szakkép.												0,5**
11602-16 Erdészeti géptan	Erdészeti géptan	fő szakkép.			2								3	
	Erdészeti géptan gyakorlat	fő szakkép.				1								1**
	szabad órakeret terhére: erdészeti géptan gyakorlat	fő szakkép.					1**							
10972-12 Erdőbecslés, erdőrendezés	Erdőbecslés	fő szakkép.					+1			2				
	Erdőrendezés	fő szakkép.										2		
	Erdőbecslés, erdőrendezés gyakorlat	fő szakkép.										1**		0,5
	szakmai gyakorlat: erdőbecslés, erdőrendezés gyakorlat	fő szakkép.												0,5
11603-16 Erdészeti üzemgazdaság	Erdészeti üzemgazdaságtan	fő szakkép.											3	
	Erdészeti üzemgazdaságtan gyakorlat	fő szakkép.												0,5
	szabad órakeret terhére: erdészeti üzemgazdaságtan gyakorlat	fő szakkép.												0,5**
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése	Szakmai számítások					+1						+1		
	Vadászati al ismeretek gyakorlata							+1**						
	Növény- és állattani ismeretek						+2			+2				
	Növény- és állattani ismeretek gyakorlata							+2						
	Erdészettörténet, erdészeti hagyományok						+1							

	Igazgatási gyakorlatok, ágazati törvények										+1			
	Erdőbecslés gyakorlata							+1**						
összes szakmai óraszám e/gy			4	4	8	4		6	5		8	4	25,5	8,5
összes szakmai óraszám			8		12			11			12		34	
Osztályfőnöki													1	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

Agrár gépész XXXI. ágazat

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9–12. évf. óraszám összesen	13.évf.	13.évf. óraszám összesen
2.	Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	–	–
3.	Idegen nyelv	4	4	4	4	556	–	–
4.	Matematika	3	3	3	3	417	–	–
5.	Történelem	2	2	3	3	345	–	–
6.	Etika	–	–	–	1	31	–	–
7.	Informatika	2	2	–	–	144	–	–
8.	Művészetek	1	–	–	–	36	–	–
9.	Testnevelés	5	5	5	5	695	–	–
10.	Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	–	–
11.	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	–	–	–	108	–	–
12.	Ágazathoz kapcsolódó természettudományos tantárgy* Fizika	2	2	2	–	216	–	–
13.	Kötelezően választható tantárgy** Kémia	–	–	2	2	134	–	–
14.	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	–	1	–	–	36	–	–
15.	Szakmai tárgyak órakerete	8	12	11	12	1488	31	961
16.	Szabadon tervezhető órakeret	–	–	–	–	–	4	124
17.	Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35	–	35	–
18.	Tanítási hetek száma	36	36	36	31	–	31	–
19.	Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

**MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
(az 51 621 01 AGRÁR VÁLLALKOZÓ
mellék-szakképesítéssel)**

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	6	2	6	6	140	2,5	4,5	140	4	0	17	14
	Összesen		8	12		7		6	31					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakkép.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakkép.											2	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	fő szakkép.	0,5										0,5	
10925-16 Agrárműszaki alapok	Géprajz, gépelemek, mechanika	fő szakkép.	2,5		2									
	szabad órakeret terhére: géprajz, gépelemek, mechanika	fő szakkép.	1											
	Anyagismeret	fő szakkép.	1,5											
	szabad órakeret terhére: anyagismeret	fő szakkép.	0,5											
	Agrárműszaki alapok szakmai gyakorlat	fő szakkép.		2**		2**								
10975-16 Agrárműszaki erőforrások	Erőgépek	fő szakkép.			2			1			1		2	
	szabad órakeret terhére: erőgépek												1	
	Erőgépek szakmai gyakorlat	fő szakkép.				2,5**		2						3
	szabad órakeret terhére: erőgépek szakmai gyakorlat	fő szakkép.						0,5*						1*
11049-16 Mezőgazdasági termelés gépei	Munkagépek	fő szakkép.									1		4	
	Munkagépek szakmai gyakorlat	fő szakkép.												4*
11050-16 Gépek	Gépek üzemeltetése	fő szakkép.											3,5	

üzemeltetése a mezőgazdaságban	Gépjavítás	fő szakkép.										2,5	
	Gépek üzemeltetése szakmai gyakorlat	fő szakkép.											7*
11908-16 Mezőgazdasági ismeretek	Mezőgazdasági ismeretek	fő szakkép.			2							2	
	szabad órakeret terhére: mezőgazdasági ismeretek	fő szakkép.										1	
	Mezőgazdasági ismeretek szakmai gyakorlat	fő szakkép.				1,5**							
11906-16 Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási alapismeretek	fő szakkép.						1,5			2		
	Gazdálkodási alapszakgyakorlatok	fő szakkép.							2**				
11906-16 Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási ismeretek	51 621 01 Agrár vállalkozó						1			1(I.)		
	Gazdálkodási gyakorlatok	51 621 01 Agrár vállalkozó							2**			3 (I.)	
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése	Műszaki számítások											1** (II.)	
	Szakmai ábrázolás										1 (II.)		
	Szakmai informatika											1** (II.)	
	Szakmai matematika							1			1 (II.)		
összes szakmai óraszám e/gy			6	2	6	6		5	6		7	5	
összes szakmai óraszám			8		12			11			12	19	15
Osztályfőnöki												1	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

(I.) = 12. évfolyam 1. félévében

(II.) = 12. évfolyam 2. félévében

A tanuló a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 22/A. §-ának (1) bekezdése szerint a szakgimnázium 10. évfolyamán legkésőbb április 30-ig írásban nyilatkozik a mellék-szakképesítés választásáról. A képzés indítását min. 8 fő jelentkezése esetén tudja az iskola biztosítani.

**MEZŐGAZDASÁGI GÉPÉSZTECHNIKUS
SZAKKÉPESÍTÉSHEZ
mellék-szakképesítés nélkül**

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	6	2	6	6	140	3,5	5	140	5,5	0	17	14
	Összesen		8	12		8,5		5,5	31					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakkép.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakkép.											2*	
11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság	Munkahelyi egészség és biztonság	fő szakkép.	0,5										0,5	
10925-16 Agrárműszaki alapok	Géprajz, gépelemek, mechanika	fő szakkép.	2,5		2									
	szabad órakeret terhére: géprajz, gépelemek, mechanika	fő szakkép.	1											
	Anyagismeret	fő szakkép.	1,5											
	szabad órakeret terhére: anyagismeret	fő szakkép.	0,5											
	Agrárműszaki alapok szakmai gyakorlat	fő szakkép.		2**		2**								
10975-16 Agrárműszaki erőforrások	Erőgépek	fő szakkép.			2			1			1		2	
	szabad órakeret terhére: erőgépek	fő szakkép.						1			0,5		1	
	Erőgépek szakmai gyakorlat	fő szakkép.				2,5**			2					3
	szabad órakeret terhére: erőgépek szakmai gyakorlat	fő szakkép.							1**					1**
11049-16 Mezőgazdasági termelés gépei	Munkagépek	fő szakkép.									1		4	
	szabad órakeret terhére: munkagépek	fő szakkép.									1			
	Munkagépek szakmai gyakorlat	fő szakkép.												4**
11050-16 Gépek	Gépek üzemeltetése	fő szakkép.											3,5	

üzemeltetése a mezőgazdaságban	Gépjavítás	fő szakkép.										2,5	
	Gépek üzemeltetése szakmai gyakorlat	fő szakkép.											7**
11908-16 Mezőgazdasági ismeretek	Mezőgazdasági ismeretek	fő szakkép.		2								2	
	szabad órakeret terhére: mezőgazdasági ismeretek	fő szakkép.										1	
	Mezőgazdasági ismeretek szakmai gyakorlat	fő szakkép.				1,5**							
11906-16 Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási alapismeretek	fő szakkép.					1,5			2			
	Gazdálkodási alapszakmai gyakorlatok	fő szakkép.						2**					
11906-16 Agrárvállalkozási, kereskedelmi ismeretek	Gazdálkodási ismeretek	51 621 01 Agrár vállalkozó											
	Gazdálkodási gyakorlatok	51 621 01 Agrár vállalkozó											
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése	Szakmai számítások gyakorlata							1 **				1 **	
	Szakmai ábrázolás gyakorlata							0,5**				1,5**	
	Szakmai informatika											1**	
	Géptan									1			
	Géptan gyakorlat											1**	
	Szakmai matematika						1			1			
összes szakmai óraszám e/gy			6	2	6	6		4,5	6,5		7,5	4,5	
összes szakmai óraszám			8		12			11			12	19	15
Osztályfőnöki												1	

* = csoportbontásban

** = csoportos gyakorlat, iskolai keretek között csoportbontásban

*** = munkahelyi gyakorlat, külső gyakorlati munkahelyen

Szakközépiskola 2018 szept. 1-től felmenő rendszerben.

Közismereti óraszámok megegyeznek a 2016-os új típusú szakközépiskolánál megadott óraszámokkal.

PÉK-CUKRÁSZ
3 éves szakképzésben
2018-19. tanévtől felmenő rendszerben
A szakképzési kerettantervekről szóló 5/2018. (VII.9.) ITM rendelet
alapján

A szakképzés azonosító száma: 34 541 11

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam		3/11. évfolyam		
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2	
10917-12 Sütőipari és cukrászati termékgyártás	Sütőipari gyártástechnológia	2,5			2,5			2	
	Sütőipari gyártástechnológia szabad órakeretből	0,5						1	
	Cukrászipari gyártástechnológia	2			2,5			2,5	
	Cukrászipari gyártástechnológia szabad órakeretből	1						0,5	
	Sütő- és cukrászati gépek működése	1			2			1	
	Sütő- és cukrászati gépek működése szabad órakeretből	1						1	

	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat		7**			12** *			14** *
	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat szabad órakeretből					2***			
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	Mikrobiológia és higiénia	1							
	Munka- és környezetvédelem	1							
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat					2**			
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek				1			1	
	Minőségirányítás				1				
Szakmai tárgyak összesen:		10	7	140	9	16	140	11,5	14
Összesen (elmélet+gyakorlat)		17			25,0			25,5	
Közismereti tárgyak összesen		18			11			9,5	
Mindösszesen		35			36			35	

9. évfolyam:

- 2,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

Szakközépiskola 2019. szeptember 1-től felmenő rendszerben.

Közismereti óraszámok megegyeznek a 2016-os új típusú szakközépiskolánál megadott óraszámokkal.

CSALÁDI GAZDÁLKODÓ
3 éves szakképzésben
2019-20. tanévtől felmenő rendszerben
A szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM
rendelet alapján

A szakképesítés azonosító száma: 34 814 01

Szakképesítés megnevezése: Családi gazdálkodó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 20. Mezőgazdaság

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXIII. Mezőgazdaság

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

– 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5	
	szabad órakeret terhére: Foglalkoztatás II.							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2	
1103-12 Család és háztartásellátás	Élelmiszerek és táplálkozási, ételkészítési alapismeretek	3							
	Családellátás, - gondozás	2							
	Lakókörnyezet kialakítás	1							
	szabad órakeret terhére: lakókörnyezet kialakítása	0,5							
	Család- és háztartás-ellátási gyakorlat		3						

11034-16 Üzemgazdaság, ügyvitel	Üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek				1			2	
	szabad órakeret terhére: üzemgazdasági, ügyviteli ismeretek				1			1	
11036-16 Napi tevékenységek	Napi tevékenységek gyakorlata					8			4
11038-12 Kreatív textildolgozás	Varrási, kézimunkázási alapismeretek				2				
	Varrás, kézimunkázás gyakorlat					4			4
11039-16 Mezőgazdasági termelés és feldolgozás	Kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás	1			2			1	
	szabad órakeret terhére: kertművelés, kertészeti termékfeldolgozás	1			1				
	Állattartás, állati termékfeldolgozás	0,5			2			1	
	szabad órakeret terhére: állattartás, állati termékfeldolgozás	1						1	
	Növénytermesztés és feldolgozás gyakorlat		2			2			4
	Állati termék-előállítás és feldolgozás gyakorlat		2			2			4,5
Szakmai tárgyak összesen:		10	7	140	9	16	140	9	16,5
Összesen (elmélet+gyakorlat)			17			25,0			25,5
Közismereti tárgyak összesen			18			11			9,5
Mindösszesen			35			36			35

9. évfolyam:

- 2,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 1 nap szakmai gyakorlat (iskolai keretek között)

10. évfolyam:

- 1,5 nap közismereti
- 1,5 nap szakmai elmélet
- 2 nap külső szakmai gyakorlat

vagy:

A hét - B hét váltásban

11. évfolyam:

- 1 nap közismereti
- 2 nap szakmai elmélet

- 2 nap külső szakmai gyakorlat
vagy:
A hét - B hét váltásban

Technikum 2020. szeptember 1-től felmenő rendszerben

110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet alapján

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	9-13. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	0	576,5
	Magyar nyelv és irodalom szabad órakeret terhére			1	0,5		
	Idegen nyelv	4	4	3	3	3	651
	Idegen nyelv szabad órakeret terhére		1		0,5		
	Matematika	4	4	3	3	0	520
	Matematika szabad órakeret terhére				1		
	Történelem	3	3	2	2	0	350
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0	31
	Digitális kultúra	1	0	0	0	0	134
	Digitális kultúra szabad órakeret terhére	1				2	
	Testnevelés	4	4	3	3	0	566
	Testnevelés szabad órakeret terhére					2	
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy (1,5 óra fizika, 1,5 óra kémia)	3	0	0	0	0	108
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: pl.fizika, kémia, biológia, földrajz, idegen nyelv	0	2	2	0	0	278
	szabad órakeret terhére	2 (biológia)				2 (1 kémia, 1 biológia)	

	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	0	144
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0	36
	Összes közismereti óraszám	27	25	20	20	10	3139
Ágazati alapoktatás		7	9	0	0	0	576
Szakirányú oktatás		0	0	14	14	24	1752
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)		3	1	1	2	6	438
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36	31	
Éves összes óraszám		1224	1224	1224	1179	1054	5905
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	34	34	

Mezőgazdasági technikus

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet

A szakma megnevezése: Mezőgazdasági technikus

A szakma azonosító száma: 5 0811 17 09

A szakma szakmairányai: Állattenyésztő, Növénytermesztő

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Növénytermesztő szakmairány

	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	252	324	504	504	744	2152
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
	Álláskeresés	5					5
	Munkajogi alapismeretek	5					5
	Munkaviszony létesítése	5					5
	Munkanélküliség	3					3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0		62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11
	Állásinterjú					20	20
Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás	0	144	0	0	0	144
	Bevezetés		2				2
	Éghajlat		19				19
	Talajtan		21				21
	Növénytan		21				21
	Állattan		21				21
	Géptan		21				21
	Földmérés		21				21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem		18				18
	Szakmai alapozás	234	180	0	0	0	414

	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	77	55				132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	40	35				75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	41	35				76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban	76	55				131
	Tanulási terület összóraszám	234	324	0	0	0	558
Agrárvállalkozási ismeretek	Agrárvállalkozási ismeretek	0	0	36	54	31	121
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak			6			6
	Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak			20			20
	Gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak			10			10
	Vállalkozási ismeretek				40		40
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása				14	7	21
	Termékértékesítési szerződés					5	5
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont					5	5
	Fogyasztóvédelmi ismeretek					7	7
	Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika					7	7
	Tanulási terület összóraszám	0	0	36	54	31	121
	Növénytermesztés	Növénytermesztés	0	0	90	72	124
A növény és környezete				16			16
A növénytermesztés alapjai				26			26
A talajművelés műveletei				26			26

	Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat			22	8		30
	Talajművelési rendszerek, talajhasználat				24		24
	Tápanyagpótlás, trágyázás				20		20
	Növények szaporítása és vetése				20		20
	Növényápolás és öntözés					40	40
	Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása					40	40
	Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás					44	44
	Részletes növénytermesztés	0	0	0	54	93	129
	Gabonafélék termesztéstechnológiája				28	24	52
	Hüvelyes növények termesztéstechnológiája				26	4	30
	Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája					18	18
	Ipari növények termesztéstechnológiája					19	19
	Szálás- és tömegetakarmányok termesztéstechnológiája					18	18
	Gyepgazdálkodási ismeretek					10	10
	Tanulási terület összórászama	0	0	90	126	217	433
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	0	90	36	62	188
	Általános zöldségtermesztési ismeretek			30			30
	Termesztés termesztőberendezésben			30			30
	Burgonyafélék termesztése			30			30
	Káposztafélék termesztése				16		16
	Kabakosok termesztése				10	10	20

	Gyökérzöldségfélék termesztése				10	10	20
	Hüvelyesek termesztése					10	10
	Hagymafélék termesztése					10	10
	Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése					10	10
	Zöldségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás					12	12
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	0	0	54	62	116
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek				18		18
	Gyümölcsstermő növények ápolási munkái				20		20
	Gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés				16		16
	Almatermésű gyümölcsök termesztése					10	10
	Csonthéjas gyümölcsök termesztése					6	6
	Bogyóstermésű gyümölcsök termesztése					10	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése					6	6
	Különleges gyümölcsök termesztése					6	6
	Szőlőstermesztési ismeretek és technológiák					14	14
	Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek					10	10
	Tanulási terület összóraszám	0	0	90	90	124	304
Állattenyésztés, állattartás	Állattartási alapismeretek	0	0	36	36	62	134
	Az állat és környezete			24			24
	Egészség, csökkent termelőképesség, betegség			12	12		24
	Betegség gyógykezelése és megelőzése				24		24

Állatok jóléte és állatvédelem					31	31
Gazdasági állatok értékelése					9	9
Örökléstan					10	10
Gazdálkodási állatok szaporítása, nemesítés folyamata					12	12
Állattenyésztés	0	0	90	72	31	193
A testtájak csontos alapjai			8			8
Az emlősök és a madarak testtájai			8			8
A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom			16			16
A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporodás			16			16
Szarvasmarha tartása és tenyésztése			42			42
Sertés tartása és tenyésztése				28		28
Juh és kecske tartása és tenyésztése				20		20
Ló tartása és tenyésztése				24		24
Baromfifélék tartása és tenyésztése					31	31
Takarmányozástan	0	0	72	36	0	108
A takarmányozás alapjai			12			12
Takarmányismeret			12			12
Takarmányok tartósítása, tárolása			16			16
Takarmányozás végrehajtása			32			32
Takarmányadag összeállítása				36		36
Részletes állattenyésztés	0	0	0	0	186	186
Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2					42	42
Sertés tartása és tenyésztése 2					36	36

	Juh és kecske tartása és tenyésztése 2					36	36
	Ló tartása és tenyésztése 2					36	36
	Baromfifélék tartása és tenyésztése 2					36	36
	Tanulási terület összóraszám	0	0	198	144	279	621
Géptan	Erőgépek	0	0	36	36	0	72
	Műhelyek felszerelése, mérőeszközök			2			2
	A műszaki rajz alapfogalmai			5			5
	Anyagismeret			6			6
	Gépelemek, szerkezeti egységek			8			8
	Villamosság a mezőgazdaságban			6			6
	Erőgépek felépítése és működése, belső égésű motorok			9			9
	Teljesítményátviteli rendszer				10		10
	Járószerkezet, kormányzás, fékezés				12		12
	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései				8		8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken				6		6
	Mezőgazdasági munkagépek	0	0	36	36	31	103
	Munkagépek általános jellemzői			6			6
	Talajművelés gépei			18			18
	Tápanyag-visszapótlás gépei			12			12
	Vető-, ültető- és palántázógépek				6		6
	Növényvédelem és az öntözés gépei				6		6
Szálaskarmány-betakarítás gépei				10		10	
Szemestermény-betakarító gépek				9		9	

	Gumós növények betakarításának gépei				5		5
	Szállítás, anyagmozgatás gépei					8	8
	Állattartás gépei és épületei					23	23
	Tanulási terület összóraszám	0	0	72	72	31	175
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	140	140		

Állattenyésztő szakmairány

	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	252	324	504	504	744	2328
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
	Álláskeresés	5					5
	Munkajogi alapismeretek	5					5
	Munkaviszony létesítése	5					5
	Munkanélküliség	3					3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11
	Állásinterjú					20	20
Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás	0	144	0	0	0	144
	Bevezetés		2				2
	Éghajlat		19				19
	Talajtan		21				21
	Növénytan		21				21
	Állattan		21				21
	Géptan		21				21
	Földmérés		21				21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem		18				18
	Szakmai alapozás	234	180	0	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	77	55				132

	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	40	35				75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	41	35				76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban	76	55				131
	Tanulási terület összóraszám	234	324	0	0	0	558
Agrár vállalkozási ismeretek	Agrár vállalkozási ismeretek	0	0	36	54	31	121
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak			6			6
	Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak			20			20
	Gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak			10			10
	Vállalkozási ismeretek				40		40
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása				14	7	21
	Termékértékesítési szerződés					5	5
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont					5	5
	Fogyasztóvédelmi ismeretek					7	7
	Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika					7	7
	Tanulási terület összóraszám	0	0	36	54	31	121
	Növénytermesztés	Növénytermesztés	0	0	72	72	108
A növény és környezete				16			16
A növénytermesztés alapjai				22			22
Talajművelés műveletei				22			22
Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat				12	8		20

Talajművelési rendszerek, talajhasználat				24		24
Tápanyagpótlás, trágyázás				20		20
Növények szaporítása és vetése				20		20
Növényápolás és öntözés					34	34
Betakarítás és tartósítás, termények szállítása, tárolása					36	36
Növénytermesztési munkák szervezése, precíziós gazdálkodás					38	38
Részletes növénytermesztés	0	0	0	36	124	160
Gabonafélék termesztéstechnológiája				20	24	44
Hüvelyes növények termesztéstechnológiája				16	8	24
Gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája					20	20
Ipari növények termesztéstechnológiája					18	18
Szálás- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája					22	22
Gyepgazdálkodási ismeretek					18	18
Növénytermesztési szakmai számítások					10	10
Egyéb, a tájkeretben termelt növények jellemzése, bemutatása					4	4
Növényvédelmi ismeretek	0	0	0	0	93	93
Növényvédelemmel kapcsolatos alapfogalmak					8	8
Kórokozók, állati kártevők					6	6
Gyomnövények					2	2
Csávázó- és talajfertőtlenítő szerek					2	2
Gombaölő szerek					4	4
Állati kártevők elleni szerek					4	4

	Növényvédelmi előrejelzések					2	2
	További növényvédelemhez kapcsolódó speciális témák a növényvédelmi alaptanfolyam tematikája szerint					65	65
	Tanulási terület összórászáma	0	0	72	108	325	505
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	0	72	36	54	162
	Általános zöldségtermesztési ismeretek			20			20
	Termesztés termesztőberendezésben			30			30
	Burgonyafélék termesztése			22			22
	Káposztafélék termesztése				16		16
	Kabakosok termesztése				10	8	18
	Gyökérzöldségfélék termesztése				10	8	18
	Hüvelyesek termesztése					8	8
	Hagymafélék termesztése					8	8
	Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése					10	10
	Zöldségfélék áru-előkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás					12	12
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	0	0	36	54	90
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek				12		12
	Gyümölcstermő növények ápolási munkái				14		14
	Gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés				10		10
	Almatermésű gyümölcsök termesztése					8	8
Csonthéjas gyümölcsök termesztése					4	4	
Bogyóstermésű gyümölcsök termesztése					10	10	

	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése					4	4
	Különleges gyümölcsök termesztése					4	4
	Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák					14	14
	Szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek					10	10
	Tanulási terület összóraszám	0	0	72	72	108	252
Állattenyésztés, állattartás	Állattartási alapismeretek	0	0	36	54	77,5	167,5
	Az állat és környezete			24			24
	Egészség, csökkent termelőképesség, betegség			12	18		18
	Betegség gyógykezelése és megelőzése				36		36
	Állatok jóléte és állatvédelem					35	35
	Gazdasági állatok értékelése					12	12
	Örökléstan					14	14
	Gazdálkodási állatok szaporítása, nemesítés folyamata					16,5	16,5
	Állattenyésztés	0	0	90	90	31	211
	A testtájak csontos alapjai			10			10
	Az emlősök és a madarak testtájai			10			10
	A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom			14			14
	A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, szaporodás			14			14
	Szarvasmarha tartása és tenyésztése			38			38
	Sertés tartása és tenyésztése				34		34

	Juh és kecske tartása és tenyésztése				30		30
	Ló tartása és tenyésztése				26		26
	Baromfifélék tartása és tenyésztése					31	31
	Takarmányozástan	0	0	72	54	0	126
	A takarmányozás alapjai			12			12
	Takarmányismeret			12			12
	Takarmányok tartósítása, tárolása			16			16
	Takarmányozás végrehajtása			32			32
	Takarmányadag összeállítása				54		36
	Részletes állattenyésztés	0	0	0	0	124	124
	Szarvasmarha tenyésztése és tartása 2					28	28
	Sertés tartása és tenyésztése 2					24	24
	Juh és kecske tartása és tenyésztése 2					24	24
	Ló tartása és tenyésztése 2					24	24
	Baromfifélék tartása és tenyésztése 2					24	24
	Tanulási terület összóraszáma	0	0	198	198	232,5	628,5
Géptan	Erőgépek	0	0	72	36	0	72
	Műhelyek felszerelése, mérőeszközök			4			4
	A műszaki rajz alapfogalmai			10			10
	Anyagismeret			12			12
	Gépelemek, szerkezeti egységek			16			16
	Villamosság a mezőgazdaságban			6			6
	Erőgépek felépítése és működése, belső égésű motorok			15			15
	Teljesítményátviteli rendszer				10		10
	Járószervezet, kormányzás, fékezés				12		12

	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései				8		8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken				6		6
Géptan	Mezőgazdasági munkagépek	0	0	54	54	31	139
	Munkagépek általános jellemzői			9			9
	Talajművelés gépei			27			27
	Tápanyag-visszapótlás gépei			18			18
	Vető-, ültető- és palántázógépek				9		9
	Növényvédelem és öntözés gépei				9		9
	Szálaskarmány-betakarítás gépei				15		15
	Szemestermény-betakarító gépek				13		13
	Gumós növények betakarításának gépei				8		8
	Szállítás, anyagmozgatás gépei					8	8
	Kertészet gépei					23	23
	Tanulási terület összóraszám	0	0	126	90	31	247
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	140	140			

Portfólió szakmai vizsgához:

Portfólió elkészítése és védelme (Növénytermesztő szakmairánynál a feladat súlypontja a növénytermesztéssel kapcsolatos ismereteken van)

Tartalmazza:

- a tanuló hosszabb időszakon át végzett egyéni munkáját, a kiadott egyéni feladatokat,
- tapasztalatokat,
- a tanuló szakmai tevékenységét,
- Belekerülhetnek egyes dolgozatok, de nem lehet azok gyűjteménye.

Formája:

- Elektronikus dokumentum, amely a képző intézmény által biztosított online felületen készül., Tartalmazhat szöveges, rajzos, fotós, animációs, filmes részeket.

Szerepeljenek benne a sikeres tanulmányi és verseny eredmények, a gyakorlaton elvégzett munkák, eredményei, a megismert új technológiák, a megtermelt növények, felnevelt állatok fényképei. A szakmai fejlődés bemutatása mellett az iskolán kívüli sikerekről is készülhetnek fényképek, bemutatók, amelyek a tanuló életpályaelképzeléseit érzékeltetik.

A tanulói portfólió javasolt kötelező elemei:

- A 12-ik évfolyamot követő, összefüggő nyári gyakorlaton végzett munkák dokumentálása, összefoglalása, a gyakorlati munkanapló legfontosabb elemeinek, eredményeinek kiemelésével, melyet a kijelölt mentortanár/kísérő tanár értékeli.
- A tanuló a 12-ik évfolyam második félévében kiválaszt egy szántóföldi növényt, amely életjelenségeit rendszeresen figyelemmel kíséri, azt dokumentálja, kutatásokat végez, kutatási eredményeit rögzíti.

A portfóliónak minimum 15 diából kell tartalmaznia.

Erdésztechnikus

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet

A szakma megnevezése: Erdésztechnikus

A szakma azonosító száma: 5 0821 17 02

A szakma szakmairányai: Erdőgazdálkodás, Vadgazdálkodás

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: —

Vadgazdálkodási szakmairány

	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	252	324	504	504	744	2328
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
	Álláskeresés	5					5
	Munkajogi alapismeretek	5					5
	Munkaviszony létesítése	5					5
	Munkanélküliség	3					3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11
	Állásinterjú					20	20
Mezőgazdaság	Általános alapozás	0	144	0	0	0	144
	Bevezetés		2				2
	Éghajlat		19				19
	Talajtan		21				21
	Növénytan		21				21
	Állattan		21				21
	Géptan		21				21
	Földmérés		21				21
	Munka- tűz- és környezetvédelem		18				18

	Szakmai alapozás	234	180	0	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	77	55				132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	40	35				75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	41	35				76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban	76	55				131
	Tanulási terület összóraszám	234	324	0	0	0	558
Vadtenyésztés	Vadegészségtan	0	0	0	62	0	62
	Vírusok által okozott betegségek				18		18
	Baktériumok által okozott betegségek				18		18
	Élősködők által okozott betegségek				18		18
	Egyéb betegségek				8		8
	Vadászati állattan	0	0	144	72	0	216
	Az állattan történet felosztása, anatómiai alapfogalmak, rendszertani felosztások			18			18
	Madarak, emlősök alaktana, anatómiája			54			54
	Madarak osztálya			72			72
	Emlősök osztálya				72		72
	Kinológia	0	0	0	0	60	60
	Vadászatra alkalmas kutyafajták					20	20
	Vadászkutyák tenyésztése					20	20
	Vadászkutyák tartása, tanítása és nevelése					20	20
	Apróvadtenyésztés	0	0	36	54	0	90
	Apróvad tenyésztételep működése, tojtás			18			18
	Keltetés			18			18

	Mesterséges fácántenyésztés, nevelés				18		18
	Fogolytenyésztés, nevelés				12		12
	Tőkés réce tenyésztés, nevelés				18		18
	Mezei nyúl tenyésztés, nevelés				6		6
	Nagyvadtenyésztés	0	0	0	0	52	52
	Vaddisznó zártéri tartása					15	15
	Gímszarvas zártéri tartása					10	10
	Dám zárttéri tartása					6	6
	Muflon zártéri tartása					6	6
	Állatkertek, vadaskertek, vadasparkok					15	15
	Tanulási terület összóraszám	0	0	180	188	112	480
Vadgazdálkodás	Vadászat	0	0	0	0	150	150
	Élővad befogás					25	25
	Vadászati módok					25	25
	A vadász felszerelése					25	25
	Trófeák kikészítése, mérése és bírálata					25	25
	Vadászati jog					25	25
	Állomány hasznosítás					25	25
	Vadgazdálkodás	0	0	0	54	78	132
	Vadgazdálkodás				18		18
	Vadkár, vadkárelhárítás				18		18
	Vadgazdálkodási berendezések				18		18
	Vadfajok állományainak gazdálkodása, korbecslés					47	47
	Vadtakarmányozás, vadföldgazdálkodás					31	31
	Élőhelygazdálkodás	0	0	144	144	0	288
	Növénytan			72	72		144
	Talajtan				36		36
Élőhelyfejlesztés				36		36	

	Erdészeti alapismeretek			72			72
	Tanulási terület összórászáma	0	0	144	198	228	570
Műszaki ismeretek	Géptan	0	0	62	54	50	166
	Anyagismeret, gépelemek ismerete			26			26
	Motorok, erőgépek ismerete			36	54		90
	Vadgazdálkodásban használatos gépek ismerete					50	50
	Fegyver és lőszerismeret	0	0	0	0	140	140
	Fegyverek csoportosítása, kialakulásuk					24	24
	Sörétes, golyós és vegyes csövű vadászfegyverek					25	25
	Lőszer és ballisztikai ismeretek					25	25
	Lövészsportok					66	66
	Gallyazás, darabolás	0	0	54	0	100	154
	Motorfűrészek szerkezeti ismerete			54			54
	Gallyazás					25	25
	Darabolás					25	25
	Felkészítés					10	10
	Készletezés					15	15
	Motorfűrész és motoros adapter ismeret					10	10
	Motorfűrész karbantartás					15	15
	Tanulási terület összórászáma	0	0	116	54	290	460
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	140	140			

Erdőgazdálkodás szakmairány

	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	252	324	504	504	744	2328
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
	Álláskeresés	5					5
	Munkajogi alapismeretek	5					5
	Munkaviszony létesítése	5					5
	Munkanélküliség	3					3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11
	Állásinterjú					20	20
Mezőgazdaság	Általános alapozás	0	144	0	0	0	144
	Bevezetés		2				2
	Éghajlat		19				19
	Talajtan		21				21
	Növénytan		21				21
	Állattan		21				21
	Géptan		21				21
	Földmérés		21				21
	Munka- tűz- és környezetvédelem		18				18
	Szakmai alapozás	234	180	0	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	77	55				132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	40	35				75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	41	35				76
Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben,	76	55				131	

	tangazdaságokban, képzőközpontokban						
	Tanulási terület összóraszám	234	324	0	0	0	558
Erdőgazdálkodás	Termőhelyismeret	0	0	108	0	0	108
	Erdészeti éghajlat, klímaosztályozás			24			24
	A talaj képződése és tulajdonságai			24			24
	Talajosztályozás			24			24
	A termőhely helyszíni vizsgálata			36			36
	Erdőművelés	0	0	72	144	108	324
	Erdészetileg fontosabb fafajaink			36			36
	Erdőtársulások			36			36
	Szaporítóanyag-termelés				16		16
	A csemetetermesztés alapjai				20		20
	Fontosabb fajok csemetetermesztése				36		36
	Mesterséges erdőfelújítás, erdőtelepítés				36		36
	Erdősítés különleges termőhelyi viszonyok között				18		18
	Különleges rendeltetésű erdők				18		18
	Erdőnevelés					62	62
	Erdőgazdasági üzemmódok és természetes felújítások					46	46
	Erdővédelem	0	0	0	0	78	78
	Általános erdővédelem					16	16
	Általános erdővédelmi technológiák					16	16
	Részletes erdővédelem a hozzá tartozó erdővédelmi technológiával					46	46
Erdőhasználat	0	0	36	108	155	299	

	Faanyagismeret			36			36
	A fahasználat feltételei				18		18
	A fahasználat végrehajtása, munkaműveletei				90	31	121
	A fahasználat termelési folyamata					93	93
	A fahasználat tervezése					16	16
	Fafeldolgozás					15	15
	Erdészeti gépek üzemeltetése	0	0	144	72	62	278
	Műszaki rajz			16			16
	Anyagismeret			16			16
	Gépelemek, motorok és karbantartásuk			24			24
	Erőgépek			32			32
	Motorfűrészek, motoros kézi eszközök			56			56
	Talajművelő és csemetekerti gépek				24		24
	Az erdősítés és ápolásának gépei				32		32
	A felkészítés gépei				16		16
	Az anyagmozgatás gépei					28	28
	A fakitermelés gépei					34	34
	Tanulási terület összóraszám	0	0	360	324	403	1087
Vadgazdálkodási alapok	Vadászat - erdőgazdálkodás	0	0	0	144	0	144
	Vadászható és védett vadfajok				8		8
	Fegyverkezelés				24		24
	Vadászati módok, vadászat				72		72
	Vadászati felszerelések, berendezések				8		8
	Vadbefogás				16		16
	Trófeák kikészítése, bírálata				16		16
	Vadgazdálkodás - erdőgazdálkodás	0	0	0	0	123	123
	Vadállomány-szabályozás					31	31

	Vadkár és -elhárítás					31	31
	Vadföldgazdálkodás, vadtakarmányozás					16	16
	Vadegészségügy					10	10
	Vadgazdálkodás és természetvédelem					11	11
	Vadállomány-gazdálkodási feladatok					12	12
	Mesterséges vadtenyésztés					12	12
	Élőhelygazdálkodás - erdőgazdálkodás	0	0	0	36	0	36
	Az élőhely ökológiai jellemzői				4		4
	Mezei és füves élőhelyek jellemzői				8		8
	Határvegetációk, állományszegélyek				8		8
	Erdei és egyéb fás vegetációk javítása				8		8
	Vízi élőhelyek fejlesztése				8		8
	Tanulási terület összóraszama	0	0	0	180	123	303
Erdészeti tevékenységek, gazdasági összefüggések	Erdőbecslés	0	0	144	0	0	144
	Fatermési alapfogalmak			16			16
	Alló és fekvő fa fatérfogatának meghatározása			64			64
	Faállományok élőfakészletének meghatározása			64			64
	Erdőrendezés	0	0	0	0	93	93
	Az erdő területi beosztása, a tervezés szervezeti keretei					6	6
	Középtávú és éves tervezés					14	14
	Az erdőrészlet adatai, részletszintű tervezés					30	30
	Földmérés, térképészet					20	20

	Az automatizált adatrögzítés és feldolgozás lehetőségei					23	23
	Erdészeti üzemgazdaság	0	0	0	0	62	62
	Gazdasági alapfogalmak					4	4
	Árugazdaság, piac					6	6
	Kereskedelmi alapismeretek					6	6
	Szerződések					8	8
	Adózás, számvitel					6	6
	Erdőgazdasági ügyvitel, bizonylati rend					16	16
	Jogi ismeretek					10	10
	Erdészeti, vadászati szakigazgatás					6	6
	Tanulási terület összórászama	0	0	144	0	155	299
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	140	140		

Portfólió szakmai vizsgához:

- A tanuló haladásáról, eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum bemutatása. A tanulói portfólió személyes, PowerPoint alkalmazással készült, 22 diából álló dokumentum, a tanulmányok alatt készült projektmunka, amely bemutatja a tanuló 11. évfolyamtól – érettségire épülő oktatásban a tanulmányok alatt – végzett munkáját, a kiadott egyéni feladatokat, közösségi szerepvállalásait, egyéb szakmai tevékenységeit.
- A portfóliót a tanuló önállóan készíti.
- A portfólió az erdőműveléssel, erdőhasználattal és vadgazdálkodással összefüggő témákat kötelezően tartalmaz. A tartalom illusztrálásához felhasznált képek aránya a dokumentum legfeljebb 30 %-a lehet.

Mezőgazdasági gépészmérnök

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdőgazdálkodás

A szakma megnevezése: Mezőgazdasági gépészmérnök

A szakma azonosító száma: 5 0810 17 08

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdőgazdálkodás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: —

	Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	252	324	504	504	744	2328
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18
	Álláskeresés	5					5
	Munkajogi alapismeretek	5					5
	Munkaviszony létesítése	5					5
	Munkanélküliség	3					3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11
	Állásinterjú					20	20
Mezőgazdaság és erdőgazdálkodás ágazati alapoktatás	Általános alapozás	0	144	0	0	0	144
	Bevezetés		2				2
	Éghajlat		19				19
	Talajtan		21				21
	Növénytan		21				21
	Állattan		21				21
	Géptan		21				21

	Földmérés		21				21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem		18				18
	Szakmai alapozás	234	180	0	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	77	55				132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	40	35				75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	41	35				76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban	76	55				131
	Tanulási terület összóraszám	234	324	0	0	0	558
Járművezető képzés	Járművezetési ismeretek	0	0	36	0	0	36
	Közlekedési alapismeretek			14			14
	A járművezetés elmélete			6			6
	Szerkezeti és üzemeltetési ismeretek			6			6
	Munkavédelem, tűzvédelem, szállítás			10			10
	Járművezetési gyakorlatok	0	0	36	0	0	36
	A mezőgazdasági vontatók felépítése			1			1
	Belső égésű motorok			1			1
	A motorok hűtése, a kenése			1			1
	A motorok tüzelőanyag-ellátása			1			1
	A villamos berendezések			2			2
	A teljesítményátviteli berendezések			1			1

	A futómű, a kormányzás, a pótkocsi			1			1
	A fékberendezések			2			2
	Vezetési gyakorlat – alapoktatás			6			6
	Vezetési gyakorlat – főoktatás			20			20
	Tanulási terület összóraszám	0	0	72	0	0	72
Mezőgazdasági gépek	Agrárműszaki erőgépek	0	0	144	144	124	412
	Belső égésű motorok működése			70			70
	Agrárműszaki erőforrások mechanikus teljesítményátvitel			74			74
	Agrárműszaki erőforrások hidraulikus teljesítményátvitel				54		54
	Agrárműszaki erőforrások jároszerkezete és kormányzása				69		69
	Alváz és felépítmény, vonó- és függesztőszerkezetek				21		21
	Agrárműszaki erőforrások fékezése					29	29
	Agrárműszaki erőforrások elektromos berendezése					44	44
	Egyéb agrárműszaki erőforrások					19	19
	Precíziós gazdálkodásra alkalmas erőforrások					32	32
	Mezőgazdasági termelés gépei	0	0	144	144	124	412
	A talajművelés gépei			50			50

	A vetés-, ültetés- és palántázás gépei			46			46
	A növényápolás gépei			48			48
	A szálaskarmányok betakarításának gépei				25		25
	Növények betakarítása arató-cséplő géppel				68		68
	A szemestermények utókezelésének gépei				14		14
	A gumós növények betakarításának gépei				25		25
	A zöldség-, gyümölcsbetakarítás és feldolgozás gépei				12	24	36
	A szállítás és anyagmozgatás gépei					44	44
	Az állattartás épületei és gépei					56	56
	Tanulási terület összóraszáma	0	0	288	288	248	824
Mezőgazdasági termelési folyamatok	Mezőgazdasági gépek üzemeltetése	0	0	0	108	217	325
	A talajművelés gépei				43		43
	A vetés, ültetés és palántázás gépei				35		35
	A növényápolás gépei				30		30
	A szálaskarmányok betakarításának gépei					44	44
	Növények betakarítása arató-cséplő géppel					46	46
	A szemestermények utókezelésének gépei					7	7
	A gumós növények betakarításának gépei					13	13

	A zöldség-, gyümölcsbetakarítás és feldolgozás gépei					32	32
	A szállítás és anyagmozgatás gépei					32	32
	Az állattartás épületei és gépei					43	43
	Gazdálkodási ismeretek	0	0	0	0	31	31
	A gazdálkodás alapjai					8	8
	Vállalkozási alapismeretek					10	10
	Mezőgazdasági vállalkozások sajátosságai					4	4
	Marketing					8	8
	Termesztés- és tartástechnológiák	0	0	0	36	31	67
	Termesztéstechnológia				36		30
	Tartástechnológia					31	31
	Tanulási terület összóraszám	0	0	0	144	279	423
Mezőgazdasági gépjavítás	Anyagismeret	0	0	72	0	0	72
	Metallográfiai ismeretek			9			9
	Fémek és ötvözeteik			10			10
	Nemfémes anyagok			9			9
	Tüzelő- és kenőanyagok			10			10
	Fémek alakítása			34			34
	Gépelemek, mechanika	0	0	36	72	31	139
	A gépelemek igénybevételének módjai			13			13
	Kötőgépelemek			20			20
	Rugók			3			3
	Tengelyek, tengelykötések,				35		35

csapágyak, csapágyazások						
Tengelykapcsolók, fékek				16		16
Vezetékelemek és kötéseik				11		11
Hajtások				10	5	15
Statikai alapfogalmak					11	11
Szilárdságtan					10	10
Keretszerkezetek, hajtóművek, szivattyúk					5	5
Műszaki dokumentációk	0	0	36	0	0	36
Műszaki ábrázolás			27			27
Folyamatábrák és diagramok			9			9
Mezőgazdasági gépek javítása	0	0	0	0	124	124
A gépjavítás alapjai					25	25
Mezőgazdasági gépek állapotváltozása					19	19
Műszaki állapotváltozások mérése, gépek diagnosztizálása					40	40
Gépszerkezetek felújítás-technológiái					40	40
Tanulási terület összórászáma	0	0	144	72	155	371
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	140	140		

Portfólió szakmai vizsgához:

A vizsgázó által készített szakirányú oktatás három témakörének feldolgozása, melyet az oktató aláírásával hitelesít.

A vizsgázói portfólió személyes dokumentum, a Mezőgazdasági gépészmérnök képzés során készült projektmunka, amely tartalmazza:

- a vizsgázó hosszabb időszakon át végzett
 - egyéni munkáját
 - a kiadott egyéni feladatokat,
 - tapasztalatokat,

- szakmai tevékenységét.

A dokumentumot az oktató vagy mentor tanár aláírásával hitelesíti.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: A szakmai oktatás befejező évfolyama.

A jelölt a vizsga megkezdése előtt 30 nappal leadja a vizsgaremeket és a portfólió előírt dokumentumait a vizsgabizottságnak

Szakképző Iskola:

2020. szeptember 1-től felmenő rendszerben
A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény alapján

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
	Idegen nyelv	2	1	1	190,5
	Idegen nyelv szabad órakeret terhére		1	0,5	
	Matematika	2	2	1	206
	Matematika szabad órakeret terhére			1	
	Történelem és társadalomismeret	3	0	0	144
	Történelem és társadalomismeret szabad órakeret terhére		1		
	Természetismeret	3	0		108
	Testnevelés	4	1	1	226,5
	Testnevelés szabad órakeret terhére			0,5	
	Osztályközösség-építő Program	1	1	1	139
	Osztályközösség-építő Program szabad órakeret részére	1			
	Pénzügyi és munkavállalói ism.			1	31
	Összes közismereti óraszám	17	7	7	1081
Ágazati alapoktatás		16	0	0	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	

Édességkészítő

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma megnevezése: Édességkészítő

A szakma azonosító száma: 4 0721 05 02

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripari ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Csokoládétermék gyártó, Keksz- és ostyagyártó

	Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11
	Állásinterjú			20	20
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	72	0	0	72
	Anyagismeret	36			36
	Élelmiszeripari technológiai alapok	36			36
	Műszaki alapismeretek	36	0	0	36
	Géprajzi alapismeretek	9			9
	Gépelemek	7			7
	Erőátviteli gépelemek	7			7
	Csővek és csővezetékek	7			7

	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek	6			6
	Élelmiszervizsgálat	72	0	0	72
	Bevezetés a laboratóriumi munkába	8			8
	Mintavétel	8			8
	Tömegmérés	8			8
	Térfogatmérés	8			8
	Hőmérséklet mérés	8			8
	Sűrűségmérés	16			16
	Oldatok	16			16
	Alapozó gyakorlatok	144	0	0	144
	Mérések	18			18
	Szakmaspecifikus alpműveletek	126			126
	Munkavédelem és higiénia	36	0	0	36
	Munkavédelem	18			18
	Higiénia	18			18
	Álágazati specializáció	198	0	0	198
	Álágazati specializáció	198			198
	Tanulási terület összóraszama	558	0	0	558
Édességkészítési alapismeretek	Édesipari ismeretek	0	144	124	268
	Édesipari anyagok		40		40
	Édességkészítés műveletei		44		44
	Kakaóbab feldolgozás		26		26
	Tartós lisztesárak		34	16	50
	Kakakó tartalmú termékek			42	42
	Cukorkák			32	32
	Kávetermékek			18	18
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő édesipari termékek készítése			16	16
	Szakmai gépek	0	72	78	150
	Édesipari eszközök		4		4
	Kakaóbab feldolgozás gépei		22		22
	Tartós lisztesáru készítés gépei		36	5	41
	Kakaótartalmú termékek előállításának gépei		14	27	41

	Cukorkagyártás gépei			30	30
	Kávégyártás gépei			16	16
	Édességkészítés	0	540	403	943
	Tartós lisztesárak készítése		230	69	299
	Kakaótartalmú termékek készítése		230	84	314
	Cukorkák készítése		70	160	230
	Kávépörkölés			40	40
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő édesipari termékek készítése			50	50
	Édességkészítő üzem működése		10		10
	Minőség-ellenőrzés és minőségbiztosítás	0	72	0	72
	Nyersanyagvizsgálatok		20		20
	Késztermékvizsgálatok		20		20
	Minőség szabályozás		10		10
	Üzemi minőségbiztosítási feladatok		22		22
	Tanulási terület összóraszám	0	828	605	1961
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	36	72	108
	Gazdasági alapismeret		18		18
	Vállalkozás alapítása		18		18
	Vállalkozás működtetése			72	72
	Tanulási terület összóraszám	0	36	72	108
Portfólió készítés	Portfólió készítés	0	36	36	72
	A portfóliókészítés alapjai		4		4
	Bemutatkozás, célkitűzés		4		4
	Dokumentumgyűjtés		28	32	60
	Összegzés, reflexió			4	4
	Tanulási terület összóraszám	0	36	36	72
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

Portfólió követelményei:

Portfólió elkészítése, a vizsga napján történő szóbeli bemutatása, és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolása. A tanulónak a portfóliót legkésőbb a vizsga napja előtt két héttel be kell adnia. A portfóliót egységesen, elektronikus formában kell beadni, bemutatni.

A portfólió szakmai tartalma:

- bemutatkozás, célkitűzés.
- dokumentumok gyűjteménye: a dokumentumok a tanuló tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.
- Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicséretetek, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfólióban szerepelnie kell legalább egy idegen nyelvű szakmai dokumentumnak.
- összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a tanuló szakmai fejlődését

A portfólió terjedelme minimum 4 oldal A/4-es méretű, kézzel, vagy géppel írt dokumentum, ábrákkal, képekkel kiegészítve. 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.

Pék-cukrász

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma megnevezése: Pék-cukrász

A szakma azonosító száma: 4 0721 05 12

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: Süteménykészítő

	Évfolyam	9.	10.	11.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11
	Állásinterjú			20	20
Élelmiszeripari alapismeretek	Élelmiszerismeret	72	0	0	72
	Anyagismeret	36			36
	Élelmiszeripari technológiai alapok	36			36
	Műszaki alapismeretek	36	0	0	36
	Géprajzi alapismeretek	9			9
	Gépelemek	7			7
	Erőátviteli gépelemek	7			7
	Csővek és csővezetékek	7			7
	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek	6			6
	Élelmiszervizsgálat	72	0	0	72
	Bevezetés a laboratóriumi munkába	8			8
	Mintavétel	8			8

	Tömegmérés	8			8
	Térfogatmérés	8			8
	Hőmérsékletmérés	8			8
	Sűrűségmérés	16			16
	Oldatok	16			16
	Alapozó gyakorlatok	144	0	0	144
	Mérések	18			18
	Szakmaspecifikus alpműveletek	126			126
	Munkavédelem és higiénia	36	0	0	36
	Munkavédelem	18			18
	Higiénia	18			18
	Álágazati specializáció	198	0	0	198
	Álágazati specializáció	198			198
	Tanulási terület összóraszám	558	0	0	558
Sütő- és cukrászipari ismeretek	Sütőipari ismeretek	0	72	62	134
	Sütőipari anyagok		12		12
	A sütőipari technológia szakaszai		18		18
	Kenyérfélék		14		14
	Péksütemények		28	16	44
	Finompékárúk			26	26
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek			8	8
	Egyedi technológiák			8	8
	Hagyományos sütőipari termékek			4	4
	Szakmai gépek	0	72	93	165
	Sütőipari eszközök		4		4
	A nyersanyagtárolás és - előkészítés gépei és berendezései		12		12
	A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései		16	16	32
	A tésztafeldolgozás gépei		4	22	26
	Kelesztők			8	8
	Kemencék és sütők			16	16
	A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései			6	6
	Cukrászati gépek és berendezések		36	25	61
	Sütőipari termékek készítése	0	252	186	438

A raktározás és előkészítés műveletei		50		50
Technológiai műveletek		144		144
Kenyérfeldolgozás		12	61	73
Péksütemények és finompékáruk készítése		30	100	130
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése		10	15	25
A pékség működése		6	10	16
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	0	72	0	72
Nyersanyagvizsgálatok		20		20
Késztermékvizsgálatok		20		20
Minőség szabályozás		10		10
Üzemi minőségbiztosítási feladatok		22		22
Cukrászati ismeretek	0	108	93	201
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek		18		18
Cukrászati félkész termékek		12		12
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények		30		30
Kikészített sütemények		28	30	58
Teasütemények		20	10	30
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek			8	8
Díszítési műveletek			14	14
Bonbonok			18	18
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek			13	13
Cukrászati termékek készítése	0	252	191	443
Cukrászati előkészítő műveletek		35		35
Cukrászati félkész termékek készítése		45		45
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése		72		72
Kikészített sütemények készítése		55	83	138
Teasütemények készítése		45	30	75
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése			20	20

	Díszítési műveletek			30	30
	Bonbonok készítése			16	16
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése			12	12
	Tanulási terület összóraszám	0	828	625	1453
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	36	52	88
	Gazdasági alapismeret		36		36
	Vállalkozás alapítása			18	18
	Vállalkozás működtetése			34	34
	Tanulási terület összóraszám	0	36	52	88
Portfólió készítés	Portfóliókészítés	0	36	36	72
	A portfóliókészítés alapjai		4		4
	Bemutatkozás, célkitűzés		4		4
	Dokumentumgyűjtés		28	32	60
	Összegzés, reflexió			4	4
	Tanulási terület összóraszám	0	36	36	72
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

Portfólió követelményei:

Portfólió elkészítése, a vizsga napján történő szóbeli bemutatása, és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolása. A tanulónak a portfóliót legkésőbb a vizsga napja előtt két héttel be kell adnia. A portfóliót egységesen, elektronikus formában kell beadni, bemutatni.

A portfólió szakmai tartalma:

- bemutatkozás, célkitűzés.
- dokumentumok gyűjteménye: a dokumentumok a tanuló tudását, teljesítményét, fejlődését, attitűd tulajdonságait, felelősségét bemutató bármilyen szöveges, fotós, animációs, filmes, prezentációs elemeknek a gyűjteménye.
- Közvetlenül a szakmai munkához köthető dokumentumok a tanári dicséret, versenyeredmények, elkészített produktumok fényképei, projektmunka folyamatát bemutató dokumentumok, szakmához köthető rendezvények, kiállítások, múzeumlátogatások dokumentálása. A portfólióban szerepelnie kell legalább egy idegen nyelvű szakmai dokumentumnak.
- összegzés: annak összefoglalója, hogy a portfólió tartalma miben szolgálja a tanuló szakmai fejlődését

A portfólió terjedelme minimum 4 oldal A/4-es méretű, kézzel, vagy géppel írt dokumentum, ábrákkal, képekkel kiegészítve. 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.

Gazda

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet

A szakma megnevezése: Gazda

A szakma azonosító száma: 4 0811 17 04

A szakma szakmairányai: Állattenyésztő, Lovász, Növénytermesztő

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Aranykalászos gazda, Állatgondozó, Mezőgazdasági munkás

Állattenyésztő szakmairány

	Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11
	Állásinterjú			20	20
Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás	144	0	0	144
	Bevezetés	2			2
	Éghajlat	19			19
	Talajtan	21			21
	Növénytan	21			21
	Állattan	21			21
	Géptan	21			21
	Földmérés	21			21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem	18			18
	Szakmai alapozás	414	0	0	414

	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	132			132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	75			75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	76			76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban,	131			131
	Tanulási terület összóraszása	558	0	0	558
Agrárvállalkozás	Agrárvállalkozási ismeretek	0	36	62	98
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak		6		6
	A mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak		20		20
	A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak		10		10
	Vállalkozási ismeretek			16	16
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása			16	16
	Termékértékesítési szerződés			6	6
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont			6	6
	Fogyasztóvédelmi ismeretek			8	8
	Európai uniós ismeretek, Közös Agrárpolitika			10	10
	Tanulási terület összóraszása	0	36	62	98
Növénytermesztés	Növénytermesztés	0	108	62	170
	A növény és környezete		16		16
	A növénytermesztés alapjai		18		18
	A talajművelés műveletei		22		22
	Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat		16		16

	Talajművelési rendszerek, talajhasználat		18		18
	Tápanyagpótlás, trágyázás		14		14
	A növények szaporítása és vetése		4	16	20
	Növényápolás és öntözés			24	24
	Betakarítás és tartósítás, termények tárolása			22	22
	Részletes növénytermesztés	0	72	62	134
	A gabonafélék termesztéstechnológiája		44		44
	A hüvelyes növények termesztéstechnológiája		20		20
	A gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája		8	10	18
	Az ipari növények termesztéstechnológiája			18	18
	A szálas- és tömegtakarmányok termesztéstechnológiája			16	16
	Gyepgazdálkodási ismeretek			18	18
	Tanulási terület összóraszáma	0	180	124	304
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	144	54	198
	Általános zöldségtermesztési ismeretek		26		26
	Termesztés termesztőberendezésben		36		36
	Burgonyafélék termesztése		28		28
	Káposztafélék termesztése		22		22
	Kabakosok termesztése		16	10	26
	Gyökérzöldségfélék termesztése		16	8	24
	Hüvelyesek termesztése			8	8
	Hagymafélék termesztése			8	8
	Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése			10	10

	Zöldségfélék áruelőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás			10	10
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	36	53,5	89,5
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek		12		12
	A gyümölcstermő növények ápolási munkái		14		14
	A gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés		10		10
	Az almatermésű gyümölcsök termesztése			9	9
	A csonthéjas gyümölcsök termesztése			4,5	4,5
	A bogyótermésű gyümölcsök termesztése			10	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése			4	4
	Különleges gyümölcsök termesztése			4	4
	Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák			12	12
	A szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek			10	10
	Tanulási terület összóraszám	0	180	107,5	233,5
Állattartás, állattenyésztés	Állattartási ismeretek	0	72	46,5	118,5
	Állat és környezete		12		12
	Egészség, csökkent termelőképesség, betegség		24		24
	A betegség gyógykezelése és megelőzése		24		24
	Az állatok jóléte és az állatvédelem		12		12
	A gazdasági állatok értékelése			23	23
	A gazdasági állatok szaporítása, a nemesítés folyamata			23,5	23,5
	Állattenyésztés	0	72	77,5	149,5
	A testtájak csontos alapjai		16		16

	Az emlősök és a madarak testtájai		14		14
	A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom		22		22
	A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporítás		20		20
	A szarvasmarha tenyésztése és tartása			18	18
	Sertés tenyésztése és tartása			16	16
	A juh és a kecske tartása és tenyésztése			15	15
	A ló tartása és tenyésztése			14,5	14,5
	Baromfifélék tartása és tenyésztése			14	14
	Takarmányozástan	0	72	62	134
	A takarmányozás alapjai		20		20
	Takarmányismeret		20		20
	Takarmányok tartósítása, tárolása		16		16
	A takarmányozás végrehajtása		16	24	40
	Takarmányadag összeállítása			38	38
	Részletes állattenyésztés	0	108	77,5	185,5
	Szarvasmarha tartása és tenyésztése 2.		44		44
	Sertés tartása és tenyésztése 2.		44		44
	Juh és kecske tartása és tenyésztése 2.		20	14	34
	Ló tartása és tenyésztése 2.			34	34
	Baromfifélék tartása és tenyésztése 2.			29,5	29,5
	Tanulási terület összóraszáma	0	324	263,5	587,5
Géptan	Erőgépek	0	72	32	104
	Műhelyek felszerelése, mérőeszközök		4		4

	A műszaki rajz alapfogalmai		10		10
	Anyagismeret		12		12
	Gépelemek, szerkezeti egységek		16		16
	Villamosság a mezőgazdaságban		12		12
	A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok		18		18
	Teljesítményátviteli rendszer			8	8
	Járószerkezet, kormányzás, fékezés			10	10
	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései			8	8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken			6	6
	Mezőgazdasági munkagépek	0	108	77,5	185,5
	Munkagépek általános jellemzői		12		12
	A talajművelés gépei		24		24
	A tápanyag-visszapótlás gépei		18		18
	Vető-, ültető- és palántázógépek		18		18
	A növényvédelem és az öntözés gépei		18		18
	Szálaskarmány-betakarító gépek		18	9	27
	Szemestermény-betakarító gépek			18	18
	Gumós növények betakarításának gépei			9	9
	A szállítás, anyagmozgatás gépei			12	12
	Állattartás gépei és épületei			29,5	29,5
	Tanulási terület összóraszám	0	180	109,5	289,5
Kiegészítő tevékenységek	Kiegészítő tevékenység	0	0	46,5	46,5
	Higiéniiai alapfogalmak			7	7

	A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai			9	9
	Élelmiszertartósítási módok			13	13
	Hagyományos termékfeldolgozás			17,5	17,5
	Tanulási terület összórászáma	0	0	46,5	46,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

Lovász szakmairány

	Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11
	Állásinterjú			20	20
Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás	144	0	0	144
	Bevezetés	2			2
	Éghajlat	19			19
	Talajtan	21			21
	Növénytan	21			21
	Állattan	21			21
	Géptan	21			21
	Földmérés	21			21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem	18			18
	Szakmai alapozás	414	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	132			132

	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	75			75	
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	76			76	
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban	131			131	
	Tanulási terület összórászáma	558	0	0	558	
Lógondozási feladatok	Lótartás és takarmányozás	0	234	201,5	435,5	
	A ló környezeti igényei		22	16	38	
	A ló ápolása		50	50	100	
	A ló elhelyezése, istállórend		50	50	100	
	Takarmányismeret, a ló takarmányozása		68	53,5	121,5	
	A ló mozgatása		22	16	38	
	A lószerszámok ismerete és karbantartása		22	16	38	
	Anatómia és egészségtan	0	180	93	273	
	A ló felépítése, mozgása, szervei		40	0	40	
	A ló testalakulásának megítélése		44	0	44	
	Egészséges és beteg ló életjelenségei		44	0	44	
	A ló gyakoribb betegségei		26	60	86	
	Sérült, beteg ló kezelése		26	33	44	
	Tanulási terület összórászáma	0	414	294,5	708,5	
	Lótenyésztés	Lótenyésztés	0	144	108,5	252,5
		A ló kialakulása, háziasítása		8	0	8
A lófajták			36	0	36	
A lovak tenyésztése			40	48	88	
A ló küllemi bírálata, értékmérő tulajdonságai			28	44	72	
Lovas viselkedéskultúra			0	16,5	16,5	
A ló tartásának, tenyésztésének biztonságtechnikája			34	0	34	
Tanulási terület összórászáma		0	144	108,5	252,5	

Lóhasználat	Fogathajtás	0	162	155	317
	A fogathajtás szerszámai, eszközei, előkészületei		36	12	48
	Fel- és leszerszámozás, be- és kifogás		24	12	36
	Kocsik, hintók felépítése és karbantartása		28	24	48
	A fogathajtás alapjai		22	24	36
	Fogathajtási feladatok		40	41	81
	A ló használata fogatban, versenyzési ismeretek		12	42	54
	Lovaglás	0	180	155	335
	Felkészülés a lovaglásra		24	12	36
	Szerszámismeret		46	12	58
	A lovaglás alapjai		34	12	46
	Lovaglási feladatok		42	36	78
	A hátszló használata		22	41	63
	Pályaépítés és versenyzési ismeretek		12	42	54
	Tanulási terület összórászáma	0	342	310	652
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		

Növénytermesztő szakmairány

	Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11
	Állásinterjú			20	20

Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás	144	0	0	144
	Bevezetés	2			2
	Éghajlattan	19			19
	Talajtan	21			21
	Növénytan	21			21
	Állattan	21			21
	Géptan	21			21
	Földmérés	21			21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem	18			18
	Szakmai alapozás	414	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	132			132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	75			75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	76			76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban	131			131
	Tanulási terület összóraszáma	558	0	0	558
Agrárvállalkozás	Agrárvállalkozási ismeretek	0	36	62	98
	Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak		6		6
	A mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak		20		20
	A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak		10		10
	Vállalkozási ismeretek			16	16
	Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása			16	16
	Termékértékesítési szerződés			6	6
	Üzleti terv, fedezeti diagram, fedezeti pont			6	6
	Fogyasztóvédelmi ismeretek			8	8
	Európai uniós ismeretek, Közös Agrárpolitika			10	10

	Tanulási terület összórászama	0	36	62	98
Növénytermesztés	Növénytermesztés	0	180	31	211
	A növény és környezete		18		18
	A növénytermesztés alapjai		20		20
	A talajművelés műveletei		24		24
	Talajjavítás, talajvédelem, talajmintavétel, talajvizsgálat		20		20
	Talajművelési rendszerek, talajhasználat		18		18
	Tápanyagpótlás, trágyázás		14		14
	A növények szaporítása és vetése		20		20
	Növényápolás és öntözés		24		24
	Betakarítás és tartósítás, termények tárolása		22		22
	Növénytermesztési munkák szervezése, a precíziós gazdálkodás			31	31
	Részletes növénytermesztés	0	108	62	170
	A gabonafélék termesztéstechnológiája		44		44
	A hüvelyes növények termesztéstechnológiája			20	20
	A gyökér- és gumós növények termesztéstechnológiája		26	12	38
	Az ipari növények termesztéstechnológiája		12	10	22
	A szálas- és tömegetakarmányok termesztéstechnológiája		14	10	24
	Gyepgazdálkodási ismeretek		12	10	22
	Növényvédelmi ismeretek	0	0	108,5	108,5
	Növényvédelemmel kapcsolatos alapfogalmak			8,5	8,5
	Kórokozók, állati kártevők			6	6
	Gyomnövények			2	2
	Csávázó és talajfertőtlenítő szerek			2	2
Gombaölő szerek			4	4	

	Állati kártevők elleni szerek			4	4
	Növényvédelmi előrejelzések			2	2
	Növényvédelmi alaptanfolyam tematikája szerinti 80 óra			80	80
	Tanulási terület összóraszama	0	288	201,5	489,5
Kertészet	Zöldségtermesztés	0	108	52	160
	Általános zöldségtermesztési ismeretek		20		20
	Termesztés termesztőberendezésben		30		30
	Burgonyafélék termesztése		22		22
	Káposztafélék termesztése		16		16
	Kabakosok termesztése		10	8	18
	Gyökérszöldségfélék termesztése		10	8	18
	Hüvelyesek termesztése			8	8
	Hagymafélék termesztése			8	8
	Levélzöldségek és egyéb zöldségfélék termesztése			10	10
	Zöldségfélék áruelőkészítése, tisztítás, elsődleges feldolgozás			10	10
	Szőlő- és gyümölcsstermesztés	0	72	54,5	126,5
	Általános gyümölcsstermesztési ismeretek		24		24
	A gyümölcsstermő növények ápolási munkái		26		26
	A gyümölcs betakarítása, tárolása, áruelőkészítés		22		22
	Az almatermésű gyümölcsök termesztése			8	8
	A csonthéjas gyümölcsök termesztése			6,5	6,5
	A bogyóstermésű gyümölcsök termesztése			10	10
	Héjas (száraz) termésű gyümölcsök termesztése			4	4

	Különleges gyümölcsök termesztése			4	4
	Szőlőtermesztési ismeretek és technológiák			12	12
	A szőlő feldolgozása, alapvető pinceműveletek			10	10
	Tanulási terület összóraszám	0	180	106,5	286,5
Állattartás, állattenyésztés	Állattartási alapismeretek	0	72	36	108
	Állat és környezete		12		12
	Egészség, csökkent termelőképesség, betegség		24		24
	A betegség gyógykezelése és megelőzése		24		24
	Az állatok jóléte és az állatvédelem		12		12
	Gazdasági állatok értékelése			18	18
	A gazdasági állatok szaporítása, a nemesítés folyamata			18	18
	Állattenyésztés	0	72	77,5	149,5
	A testtájak csontos alapjai		16		16
	Az emlősök és a madarak testtájai		14		14
	A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom		22		22
	A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporítás		20		20
	Szarvasmarha tenyésztése és tartása			16	16
	Sertés tenyésztése és tartása			14	14
	Juh és kecske tartása és tenyésztése			17	17
	Ló tartása és tenyésztése			14,5	14,5
	Baromfifélék tartása és tenyésztése			14	14
	Takarmányozástan	0	72	72	140
	A takarmányozás alapjai		20		20

	Takarmányismeret		20		20
	Takarmányok tartósítása, tárolása		16		16
	A takarmányozás végrehajtása		16	26	40
	Takarmányadag összeállítása			46	44
	Tanulási terület összóraszáma	0	216	185,5	401,5
Géptan	Erőgépek	0	72	32	104
	Műhelyek felszerelése, mérőeszközök		4		4
	A műszaki rajz alapfogalmai		10		10
	Anyagismeret		12		12
	Gépelemek, szerkezeti egységek		16		16
	Villamosság a mezőgazdaságban		12		12
	A mezőgazdasági erőgépek felépítése és működése, a belső égésű motorok		18		18
	Teljesítményátviteli rendszer			8	8
	Járószerkezet, kormányzás, fékezés			10	10
	Mezőgazdasági erőgépek alváza, felépítménye, elektromos berendezései			8	8
	A precíziós gazdálkodást segítő elektronikai berendezések az erőgépeken			6	6
	Mezőgazdasági munkagépek	0	108	77,5	185,5
	Munkagépek általános jellemzői		6		6
	A talajművelés gépei		18		18
	A tápanyag-visszapótlás gépei		21		21
	Vető-, ültető- és palántázógépek		21		21
	A növényvédelem és az öntözés gépei		21		21
	Szálatakarmány-betakarító gépek		21	9,5	30,5
	Szemestermény-betakarító gépek			18	18

	A gumós növények betakarításának gépei			12	12
	A szállítás, anyagmozgatás gépei			12	12
	Kertészet gépei			26	26
	Tanulási terület összóraszáma	0	180	109,5	257,5
Kiegészítő tevékenységek	Kiegészítő tevékenységek	0	0	46,5	46,5
	Higiéniiai alapfogalmak			7	7
	A falusi vendéglátás és a turizmus alapfogalmai			9	9
	Élelmiszertartósítási módok			13	13
	Hagyományos termékfeldolgozás			17,5	17,5
	Tanulási terület összóraszáma	0	0	46,5	49,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140		

Portfólió követelményei:

Portfólió elkészítése, a vizsga napján történő szóbeli bemutatása, és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolása. A tanulónak a portfóliót legkésőbb a vizsga napja előtt két héttel be kell adnia. A portfóliót egységesen, elektronikus formában kell beadni, bemutatni.

A portfólió szakmai tartalma:

- üzem- illetve céglátogatások jegyzete.

A portfólió terjedelme minimum 4 oldal A/4-es méretű, kézzel, vagy géppel írt dokumentum, ábrákkal, képekkel kiegészítve. A portfólió kötelező eleme a választott helyszín, terület, növény vagy állat részletes bemutatása.

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.

Mezőgazdasági gépész

A SZAKMA ALAPADATAI

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet
 1.2 A szakma megnevezése: Mezőgazdasági gépész
 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0810 17 07
 1.4 A szakma szakmairányai: —
 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás
 1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

	Évfolyam	9.	10.	11.	A képzés összes óraszám
	Évfolyam összes óraszám	576	900	775	2251
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18
	Álláskeresés	5			5
	Munkajogi alapismeretek	5			5
	Munkaviszony létesítése	5			5
	Munkanélküliség	3			3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11
	Állásinterjú			20	20
Mezőgazdaság és erdészet ágazati alapoktatás	Általános alapozás	144	0	0	144
	Bevezetés	2			2
	Éghajlat	19			19
	Talajtan	21			21
	Növénytan	21			21
	Állattan	21			21
	Géptan	21			21
	Földmérés	21			21
	Munka-, tűz- és környezetvédelem	18			18

	Szakmai alapozás	414	0	0	414
	Szakmai ágazati tevékenységek végzése	132			132
	Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása	75			75
	Szakosító tartalmú előadások hallgatása	76			76
	Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban	131			131
	Tanulási terület összóraszám	558	0	0	558
Agrárgépész szakmai alapozó	Szakmai alapozó ismeretek	0	72	0	72
	Anyagismeret		24		24
	Géprajz		24		24
	Gépelemek		24		24
	Fémmegmunkálás	0	144	0	144
	A fémmegmunkálás előkészítő műveletei		24		24
	Kézi és gépi forgácsolás		80		80
	A fémek alakítása		40		40
Tanulási terület összóraszám	0	216	0	216	
Járművezető képzés	Járművezetési ismeretek	0	36	0	36
	Közlekedési alapismeretek		14		14
	A járművezetés elmélete		6		6
	Szerkezeti és üzemeltetési ismeretek		6		6
	Munkavédelem, tűzvédelem, szállítás		10		10
	Járművezetési gyakorlatok	0	36	0	36
	A mezőgazdasági vontatók felépítése		2		2
	Belső égésű motorok		1		1
	A motorok hűtése, a kenés		1		1

	A motorok tüzelőanyag-ellátása		1		1
	A villamos berendezések		1		1
	A teljesítmény-átviteli berendezések		2		2
	A futómű, a kormányzás, a pótkocsi		1		1
	A fékberendezések		2		2
	Vezetési gyakorlat - alapoktatás		6		6
	Vezetési gyakorlat - főoktatás		19		19
	Tanulási terület összóraszám	0	72	0	72
Mezőgazdasági gépek	Mezőgazdasági erőgépek	0	180	186	366
	Mezőgazdasági erőgépek		36		36
	Belső égésű motorok		90		90
	Mezőgazdasági erőgépek mechanikus teljesítményátvitel		54		54
	Mezőgazdasági erőgépek hidraulikus rendszere			38	38
	Mezőgazdasági erőgépek járás szerkezete és kormányzása			35	35
	Mezőgazdasági erőgépek fékezése			33	33
	Alváz és felépítmény, vonó- és függesztő szerkezet			20	20
	Mezőgazdasági gépek elektromos berendezései			40	40
	Mezőgazdasági erőgépek karbantartása			20	20
	Mezőgazdasági munkagépek	0	288	248	536
	A talajművelés gépei		66		66
	A vetés, ültetés és palántázás gépei		60		60
	A növényápolás gépei		87		87
	Arató-cséplő gépek		75		75

	A szemestermények utókezelésének gépei			25	25
	A szalastakarmányok betakarításának gépei			50	50
	A gumós növények betakarításának gépei			30	30
	A szállítás és anyagmozgatás gépei			85	85
	Az állattartás gépei			35	35
	Kertészeti gépek			23	23
	Tanulási terület összórászama	0	468	434	902
Mezőgazdasági gépek üzemeltetése	Szakmai számítások	0	0	31	31
	Mezőgazdasági erőgépek			15	15
	Mezőgazdasági munkagépek			15	15
	Mezőgazdasági gépek üzemeltetése	0	144	186	330
	A talajművelés gépei		44		44
	A vetés, ültetés és palántázás gépei		35		35
	A növényápolás gépei		44		44
	Arató-cséplő gépek		21	24	45
	A szemestermények utókezelésének gépei			17	17
	A szalastakarmányok betakarításának gépei			40	40
	A gumós növények betakarításának gépei			21	21
	A szállítás és anyagmozgatás gépei			56	56
	Az állattartás gépei			14	14
	Kertészeti gépek			14	14
	Mezőgazdasági ismeretek	0	0	62	62
	Szántóföldi növények termesztéstechnológiája			42	42
	Gazdasági állatok tartástechnológiája			20	20
	Tanulási terület összórászama	0	144	279	423
	Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	140		

Portfólió követelményei:

Portfólió elkészítése, a vizsga napján történő szóbeli bemutatása, és az ahhoz kapcsolódó szakmai kérdések megválaszolása. A tanulónak a portfóliót legkésőbb a vizsga napja előtt két héttel be kell adnia. A portfóliót egységesen, elektronikus formában kell beadni, bemutatni.

A portfólió szakmai tartalma:

- üzem- illetve céglátogatások jegyzete.

A portfólió terjedelme minimum 4 oldal A/4-es méretű, kézzel, vagy géppel írt dokumentum, ábrákkal, képekkel kiegészítve. A portfólió kötelező eleme a választott helyszín, terület, növény vagy állat részletes bemutatása.

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.

Az egyes tárgyakra vonatkozó részletes követelmények méretük miatt az intézmény titkárságán CD-n kerültek elhelyezésre, illetve az intézmény szerverén a közös alkönyvtárban elérhetők.

V. AZ OKTATÁSBAN ALKALMAZHATÓ TANKÖNYVEK, TANULMÁNYI SEGÉDLETEK ÉS TANESZKÖZÖK KIVÁLASZTÁSÁNAK ELVEI

- A tankönyv tartalmilag legyen összhangban a kerettantervvel és a helyi tantervvel.
- A tankönyv didaktikailag jól megírt, áttekinthető, tagolt, gazdagon szemléltetett legyen.
- A tankönyvhöz lehetőleg feladatlap, példatár, szöveggyűjtemény vagy egyéb kiegészítő anyag is tartozzon.
- A tankönyvben jól elkülöníthető legyen a kötelező és a kiegészítő anyagrész.
- Legyen alkalmas az ismeretanyag önálló elsajátítására is.
- Felépítése, kérdései, feladatai alapján legyen alkalmas a rendszeres visszacsatolásra, ismétlésre, a tananyag folyamatos elmélyítésére.
- Biztosítsa a gyakorlás, felzárkóztatás, a készségfejlesztés lehetőségét.
- Tegye lehetővé az átlagnál érdeklődőbb, felkészültebb tanulók tehetséggondozását.
- Időtálló, tartós ismereteket tartalmazzon.
- Feleljen meg a tudományos és pedagógiai követelményeknek.
- Egyaránt szolgálja az oktatási és nevelési célkitűzéseket.
- Világnézetileg legyen semleges, sokszínű, toleráns, de az általános emberi értékeket középpontba állító.
- Ára alkalmazkodjon a kevésbé fizetőképes szülők anyagi helyzetéhez is.
- Az egyéb taneszközök (könyvek, folyóiratok, újságok, térképek, táblák, képek, modellek, kísérleti eszközök, kazetták CD-k, videofilmek, Internet stb.) a fenti követelményeken túl szolgálják a tananyag szemléltetését, elmélyítését, gyakorlását, a készség és képességfejlesztést, az oktatás és nevelés egységét.
- A tantárgy és a tananyag jellegének megfelelően kötelező a tankönyv- és taneszköz használat.
- A tantárgyi tantervek részletesen tartalmazzák a szükséges tankönyv és taneszköz jegyzéket, mely elkülöníti a tanulók személyes tulajdonában lévő és az iskola által biztosított taneszközöket.

VI. A Nemzeti alaptantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabálya

A középiskolai nevelés-oktatás szakaszában folyó nevelés-oktatás feladata a kilencedik évfolyamba kerülő diákok eltérő egyéni fejlődésbeli különbségek pedagógiai kezelése. Az iskolai alaptantervvel való megismerés árnyalása és megszilárdítása, melynek során már megjelennek a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez, az ágazathoz tartozó szakképesítések megszerzéséhez szükséges kompetenciák. A kilencedik évfolyam kiemelt feladata a helyes tanulási módszerek kialakítása, a munkához való pozitív viszony elmélyítése. A középiskola világának megismertetése, ami a felnőtté válás lépcsőfoka mellett jelenti az egyéni felelősséget, a figyelmes, pontos, közösen végzett munkát.

A **szakgimnáziumnak** szakmai érettségi végzettséget adó érettségire, szakirányú felsőfokú iskolai továbbtanulásra, szakirányú munkába állásra felkészítő, valamint általános műveltséget megalapozó **négy középiskolai évfolyama** van, ahol szakmai elméleti és gyakorlati oktatás is folyik.

A képzés óraterve párhuzamosan biztosítja a felkészülést az érettségi vizsgákra, valamint a szakmai ismeretek elsajátítását. **A szakgimnáziumban az Országos képzési jegyzékről szóló kormányrendeletben meghatározott ágazatokban tehető a munkakör betöltésére képesítő szakmai érettségi vizsga.**

A szakgimnáziumban a 12. évfolyamot követően az OKJ-ben meghatározottak szerint az utolsó középiskolai évfolyam elvégzéséhez vagy érettségi végzettséghez kötött, a szakmai érettségi vizsga ágazatához tartozó szakképesítés szakmai vizsgájára történő felkészítés van.

Mintákat adunk az ismeretszerzéshez, a feladat- és problémamegoldáshoz, megalapozzuk a tanulók egyéni tanulási módszereit és szokásait. A szakmai elméleti és gyakorlati ismeretek elsajátítása a cél. Úgyanakkor a tanulók **szövegértési és matematikai kompetenciáinak fejlesztése** is zajlik.

Az önismeret alakításával, a fejlesztő értékelés és önértékelés képességének fejlesztésével a tanulók személyiségét fejlesztjük, hogy az együttműködés értékének tudatosításával a családban, a társas kapcsolatokban, a munkahelyen megállhassák a helyüket.

VII. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

A 2012/13-as tanévtől a jogszabálynak megfelelően felmenő rendszerben a 9. évfolyamtól vezettük be. Tanórai keretben heti 3 órában osztályonként, és minden tanítási évben újra tervezetten sportkör formájában különböző sportágakban (kézilabda, röplabda, tömegsport stb.), és tervezzük a művészeti képzéshez szorosan kapcsolódó néptánc foglalkozásokat.

A mindennapi (délutáni) testnevelés azokon a napon tartható a tanulóknak, amikor elméleti óráik vannak. (A gyakorlati napokon nem kérhető rajtuk számon.)

VIII. A választható tantárgyak, foglalkozások, továbbá ezek esetében a pedagógusválasztás szabály

A továbbtanulás alapjainak biztosítása az emelt szintű és szabadon választható oktatás lehetőségével a továbbtanulás irányától függően. Emelt szinten és szabadon választható tantárgyak:

- magyar nyelv és irodalom
- matematika
- történelem és állampolgári ismeretek
- idegen nyelv (angol, német)
- informatika
- földrajz
- biológia
- mezőgazdaság ismeretek
- erdészeti és vadgazdálkodás ismeretek
- vendéglátóipar ismeretek
- kereskedelem ismeretek

Nem zárkózunk el más tantárgyak esetén sem a felkészítés elől, ha megfelelő számú jelentkező van és az iskolai órakeret erre az óraszámot biztosítja.

A választható tantárgyak esetében diákjainknak lehetőséget adunk, hogy megjelöljék, melyik pedagógusnál szeretnék tanulmányaikat folytatni. Amennyiben a tantárgyfelosztás ezt lehetővé teszi, biztosítjuk a többség által megjelölt pedagógust.

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

IX. Választható érettségi vizsgatárgyak, amelyekből a felkészítést az iskola vállalja

	Közép szinten	Emelt szinten
Magyar nyelv és irodalom	felkészít	felkészít
Angol nyelv	felkészít	felkészít
Német nyelv	felkészít	felkészít
Matematika	felkészít	felkészít
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	felkészít	felkészít
Fizika	felkészít	
Kémia	felkészít	
Biológia	felkészít	
Földrajz	felkészít	
Informatika	felkészít	felkészít
Testnevelés	felkészít	
Mezőgazdaság ismeretek	felkészít	felkészít
Erdészet és vadgazdálkodás ismeretek	felkészít	felkészít
Vendéglátóipar ismeretek	felkészít	felkészít
Kereskedelem ismeretek	felkészít	felkészít

X. Érettségi vizsgatárgyak témakörei

MAGYAR NYELV ÉS IRODALOM ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI

A vizsga formája

Középszinten: írásbeli és szóbeli.

Emelt szinten: írásbeli és szóbeli.

Tartalmi követelmények

KÖZÉPSZINT

Témakörök Követelmények
1. Magyar nyelv
1.1. Kommunikáció 1.2. A magyar nyelv története 1.3. Ember és nyelvhasználat 1.4. A nyelvi szintek 1.5. A szöveg 1.6. A retorika alapjai 1.7. Stílus és jelentés
2. Irodalom
2.1. Szerző, művek
2.1.1. Művek a magyar irodalomból I. Kötelező szerzők 2.1.2. Művek a magyar irodalomból II. Választható szerzők 2.1.3. Művek a magyar irodalomból III. Kötelező szerzők 2.1.4. A kortárs irodalomból 2.1.4. Művek a világirodalomból 2.1.5. Színház és dráma 2.1.6. Az irodalom határterületei 2.1.7. Regionális kultúra és a határon túli irodalom

TÖRTÉNELEM
ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI

A vizsga formája

Középszinten: írásbeli és szóbeli.

Emelt szinten: írásbeli és szóbeli.

KÖZÉPSZINT

Témakörök/ Kompetenciák	Követelmények
Témakörök	
<p>Az ókor és kultúrája A középkor A középkori magyar állam megteremtése és virágkora Szellemi, társadalmi és politikai változások a kora újkorban (1492-1798) Magyarország a kora újkorban (1490- 1790) A polgári átalakulás, a nemzetállamok és az imperializmus kora (1789-1914) A polgárosodás kezdetei és kibontakozása Magyarországon (1790-1914) A világháborúk kora (1914-1945) Magyarország története a világháborúk korában (1914-1945) A jelenkor (1945-től napjainkig) T társadalmi, állampolgári, pénzügyi és munkavállalói ismeretek</p> <p>A szóbeli vizsga témakörei – középszint</p> <p>I. Gazdaság, gazdaságpolitika, anyagi kultúra, pénzügyi és gazdasági ismeretek II. Népeség, település, életmód III. Egyén, közösség, társadalom, munkaügyi ismeretek IV. Politikai berendezkedések a modern korban V. Politikai intézmények, eszmék, ideológiák VI. Nemzetközi konfliktusok és együttműködés VII. Szabad témakör</p>	

MATEMATIKA
ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI

A vizsga formája

Középszinten: írásbeli.

Emelt szinten: írásbeli és szóbeli.

KÖZÉPSZINT

Témakör
1. Gondolkodási módszerek, halmazok, logika, kombinatorika, gráfok
Halmazelmélet Logika, logikai műveletek, Fogalmak, tételek, bizonyítások a matematikában Kombinatorika Gráfok
2. Számelmélet, algebra
Számfogalom Számelmélet Algebrai kifejezések, műveletek Hatvány, gyök, logaritmus Egyenletek, egyenlőtlenségek
3. Függvények, az analízis elemei
Függvények függvények grafikonjai, függvény-transzformációk Függvények jellemzése Sorozatok
4. Geometria, koordinátageometria, trigonometria
Alapfogalmak, ponthalmazok Geometriai transzformációk Síkgeometriai alakzatok Háromszögek Négyszögek Sokszögek Kör Térbeli alakzatok Kerület-, terület-, felszín- és térfogatszámítás Vektorok Trigonometria Koordináta-geometria
5. Valószínűségszámítás, statisztika
Leíró statisztika Valószínűség-számítás

IDEGEN NYELV
ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI
KÖZÉPSZINT

Témakörök/ Kompetenciák Követelmények
1. Kommunikatív készségek
Beszédértés (hallott szöveg értése) Beszédképesség Szövegértés (olvasott szöveg értése) Írásképesség Egyéb készségek (stratégiák)
2. Nyelvi kompetencia
A vizsgázó tudásszintjének megfelelő szövegfajtákban előforduló alapvető lexikai elemek és nyelvi szerkezetek felismerése és nyelvileg elfogadható, azaz a megértést nem akadályozó használata. A kommunikációs szándékok megvalósításához szükséges nyelvi eszközök alkalmazása szóban és írásban. Az írott és a beszélt nyelv funkcionális használata.
3. Témák
Személyes vonatkozások, család Ember és társadalom Környezetünk Az iskola A munka világa Életmód Szabadidő, művelődés, szórakozás Utazás, turizmus Tudomány és technika

A követelmények az Élő idegen nyelvi érettségi vizsga általános követelményei, valamint az Európa Tanács idegennyelv-oktatással kapcsolatos ajánlásai alapján készültek. Az idegen nyelvi érettségi vizsga szintmeghatározásai igazodnak az Európa Tanács skálájához. A vizsga középszintje a B1 (iskolánk tanulóinak ez a szint kötelező), az emelt szint pedig a B2 szintnek felel meg.

B2 Középszint

Emelt szint

B1 Küszöbszint

Középszint

B1: Megérti a fontosabb információkat olyan egyszerű, hétköznapi szövegekben, amelyek gyakori élethelyzetekhez kapcsolódnak (pl. iskola, szabadidő, munka). Képes külföldiekkel kommunikálni mindennapi helyzetekben. Egyszerű, összefüggő szöveget tud alkotni olyan témákban, amelyeket ismer, vagy amelyek az érdeklődési körébe tartoznak. Be tud számolni eseményekről, élményeiről, érzelmeiről és törekvéseiről. Rövid magyarázatot tud fűzni eseményekhez, jelenségekhez, indokolni tud különböző álláspontokat és terveket.

Az Intézmény elkötelezett a Pannon Egyetemmel a 2018. január 1-je és 2020. december 31-e közötti időszakban együttműködésben megvalósított EFOP-3.2.14-17-2017-00003 Nyelvtanulással a boldogulásért projekt keretében kialakított és külön dokumentált, a nyelvtanulást kortárs módszerekkel és tartalmakkal támogatni hivatott nyelvpedagógiai szemlélet fenntartása, továbbvitele, folyamatos felülvizsgálata és innovációja mellett.

BIOLÓGIA
ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI

A vizsga formája

Középszinten: írásbeli és szóbeli.

Emelt szinten: írásbeli és szóbeli.

KÖZÉPSZINT

Témakör Követelmények	
1. Bevezetés a biológiába	
A biológia tudománya Fizikai, kémiai alapismeretek	
2. Egyed alatti szerveződési szint	
Szervetlen és szerves alkotóelemek: Elemek, ionok Szervetlen molekulák Lipidek Szénhidrátok Fehérjék Nukleinsavak, nukleotidok Az anyagcsere folyamatai: Felépítés és lebontás kapcsolata Felépítő folyamatok Lebontó folyamatok Sejtalkotók (az eukarióta sejtben)	
3. Az egyed szerveződési szintje	
Nem sejtes rendszerek: Vírusok Önálló sejtek: Baktériumok Egysejtű eukarióták Többsejtűség Gombák, növények, állatok elkülönülése Sejtfonalak Teleptest és álszövet Szövetek, szervek, szervrendszerek, testtájak Viselkedés	
4. Az emberi szervezet	

Homeosztázis Kültakaró	
A mozgás A táplálkozás A légzés A légzőrendszer szervei, funkciói. A légcsere, a gázcsere és a sejtlégzés összefüggései. Az anyagszállítás A kiválasztás A szabályozás Az idegrendszer általános jellemzése Az emberi magatartás biológiai-pszichológiai alapjai Hormonrendszer, hormonális működések Immunrendszer, immunitás Szaporodás és egyedfejlődés	
5. Egyed feletti szerveződési szintek	
Populáció Életközösségek (élőhelytípusok) Ökoszisztéma Környezet- és természetvédelem	
6. Öröklődés, változékonyság, evolúció	
Molekuláris genetika Mendeli genetika Populációgenetika és evolúciós folyamatok A bioszféra evolúciója	

**FÖLDRAJZ (FÖLDÜNK ÉS KÖRNYEZETÜNK)
ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI**

A vizsga formája

Középszinten: írásbeli és szóbeli.

Emelt szinten: írásbeli és szóbeli.

KÖZÉPSZINT

Témakör Követelmények
1. Térképi ismeretek
2. Kozmikus környezetünk
3. A geoszférák földrajza
A kőzetburok A levegőburok A vízburok A talaj
4. A földrajzi övezetesség
5. Népeség- és településföldrajz
6. A világ változó társadalmi-gazdasági képe
A világgazdaság A gazdasági ágazatok
7. A világgazdaságban különböző szerepet betöltő régiók, országcsoportok és országok
8. Magyarország földrajza
9. Európa regionális földrajza
10. Az Európán kívüli földrészek földrajza
11. A globális válságproblémák földrajzi vonatkozásai

INFORMATIKA
ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI

A vizsga formája

Középszinten: gyakorlati és szóbeli.

Emeltszinten: gyakorlati és szóbeli.

KÖZÉPSZINT

Témakör	Követelmények
1. Információs társadalom	
	Információs rendszerek az iskolában és a gazdaságban Közhasznú magyar információs adatbázisok Jogi és etikai ismeretek Információs és kommunikációs technológiák a társadalomban
2. Informatikai alapismeretek – hardver	
	A számítógépek felépítése, funkcionális egységei, azok főbb jellemzői A Neumann-elvű számítógépek. A számítógép, illetve a kapcsolódó perifériák. Perifériák típusai, főbb jellemzői és feladataik. A számítógép üzembehelyezése A számítógép főbb egységeinek felismerése és funkciói. Legfontosabb részeinek összekapcsolása és üzembehelyezése.
3. Informatikai alapismeretek – szoftver	
	Az operációs rendszer és főbb feladatai Az adatkezelés szoftver és hardver eszközei Állományok típusai Hálózatok működésének alapelvei, felhasználási területei
4. Szövegszerkesztés	
	Szövegszerkesztő program kezelése Szövegszerkesztési alapfogalmak Szövegjavítási funkciók Táblázatok, grafikák a szövegben
5. Táblázatkezelés	
	A táblázatkezelő használata. Táblázatok felépítése Adatok a táblázatokban Táblázatformázás Táblázatok, szövegek, diagramok Problémamegoldás táblázatkezelővel
6. Adatbázis-kezelés	

Az adatbázis-kezelés alapfogalmai Adatbázis-kezelő program interaktív használata Alapvető adatbázis-kezelő műveletek Képernyő és nyomtatási formátumok
7. Információs hálózati szolgáltatások
Kommunikáció az Interneten Weblap készítés
8. Prezentáció és grafika
Prezentáció Grafika
9. Könyvtárhasználat
Könyvtárak Információkeresés

**TESTNEVELÉS
ÉRETTSÉGI VIZSGA ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEI**

A vizsga formája

Középszinten: szóbeli és gyakorlati.

Emelt szinten: szóbeli és gyakorlati.

KÖZÉPSZINT

Kompetenciák/ Témakörök	Követelmények
1. Elméleti ismeretek	
A magyar sportsikerek A harmonikus testi fejlődés Az egészséges életmód Testi képességek Gimnasztika Atlétika Torna Ritmikus gimnasztika Küzdősportok, önvédelem Úszás Testnevelés és sportjátékok Természetben űzhető sportok	
2. Gyakorlati ismeretek	

Gimnasztika
Atlétika
Futások
Ugrások
Dobások
Torna
Talajtorna
Szekrényugrás
Felemáskorlát
Gerenda
Ritmikus gimnasztika
Gyűrű
Nyújtó
Korlát
Küzdősportok, önvédelem
Úszás
Testnevelés és sportjátékok
Kézilabda
Kosárlabda
Labdarúgás
Röplabda

VENDÉGLÁTÓIPARI ISMERETEK ÁGAZATI SZAKMAI ÉRETTSÉGI VIZSGA

TÉMAKÖRÖK

1. Vendéglátó gazdálkodás

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
1.1. A gazdálkodás elemei	<p>Ismerje a gazdálkodás alapjait, a gazdálkodás környezetét és környezeti tényezőit.</p> <p>Tudja bemutatni a gazdálkodás alapfogalmait, ezen belül a szükségletet és igényt, a szükségletek csoportosítását, jellemzőit, kielégítését, a gazdálkodás fogalmát és körforgását (a termelés fogalmát és a termelés tényezőit, az elosztást, a cserét és formáit, a fogyasztást és formáit, az újratermelést).</p> <p>Legyen tisztában a gazdálkodás piaci környezetével: a piac fogalmával, formáinak csoportosításával és azok jellemzésével, szereplőivel, tényezőivel (kereslet, kínálat, ár) és azok kapcsolatával (piaci egyensúly).</p> <p>Legyen képes bemutatni a gazdálkodás alapegységeit, ezen belül a háztartásokat és a vállalkozásokat.</p> <p>Ismerje a vállalkozás fogalmát, jellemzőit, környezetét, gazdálkodásának célját, szereplőit, működésének feltételeit.</p>
1.2. A vendéglátás alapjai	<p>Ismerje a vendéglátás rövid történetét, a magyar vendéglátás történetét, kiemelkedő személyiségeit.</p> <p>Legyen tisztában a vendéglátás fogalmával, jellemzőivel, feladataival, gazdasági és társadalmi jelentőségével, ágazati besorolásával.</p> <p>Legyen képes bemutatni a vendéglátás fő tevékenységeit, ezen belül a beszerzést, az áruátvétel fajtáit, a raktározás jellemzőit, a termelés jellemzőit és részfolyamatait, az értékesítés jellemzőit, folyamatát.</p> <p>Tudja jellemezni a szolgáltatásokat, bemutatni azok formáit.</p> <p>Ismerje a vendéglátást kiegészítő tevékenységeit.</p>
1.3. A vendéglátó üzletkörök és üzlettípusok, azok tárgyi és személyi feltételei	<p>Legyen képes bemutatni a vendéglátó üzletköröket.</p> <p>Tudja jellemezni a vendéglátó üzlettípusokat, az üzlet kialakításának sajátosságait, jellemző választékát (étel és ital kínálat, szolgáltatások), a választékközlés eszközeit és vendégkörét.</p> <p>Tudja bemutatni a vendéglátó üzletek tárgyi feltételeit, ezen belül a helyiségeit, jellemző berendezéseit, felszerelési tárgyait.</p> <p>Ismerje a vendéglátás személyi feltételeit, a munkaköröket, a munkaköri leírásokat és az alkalmassági feltételeket.</p>
1.4. Adózási ismeretek	<p>Tudja jellemezni a központi költségvetést és az államháztartást.</p> <p>Ismerje az adó fogalmát, az adózás alapelveit, az adóztatás funkcióit.</p> <p>Legyen tisztában az adózással kapcsolatos alapfogalmakkal, az adók csoportosításával, ismerje a főbb adófajták jellemzőit (SZJA, ÁFA, jövedéki adó, társasági adó, osztalékadó, helyi adók).</p>
1.5. Finanszírozás	<p>Ismerje a vállalkozás eszközeit és forrásait, ezen belül a finanszírozási formákat, a pénzforgalom és a fizetési kötelezettségek formáit, gyakorlati teendőit.</p>

2. Szakmai számítások

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
2.1. Alapvető ismeretek	Tudja alkalmazni az alapvető matematikai készségeket (törtek, egyenletrendezés, arányos osztás, feladatmegoldás, becslés). Legyen tisztában és tudja alkalmazni a mértékegységátváltást, a kerekítés szabályait és a százalékszámítást.
2.2. Alapvető vendéglátó szakmai számítások	Tudja megoldani a tömegszámítással, a veszteségszámítással és az anyaghányad-számítással kapcsolatos feladatokat.
2.3. A statisztika alapjai és a viszonyszámok	Rendelkezzen az alapvető statisztikai ismeretekkel, ezen belül ismerje a statisztikai alapfogalmakat és a statisztikai időszakokat. Tudja elemezni és értékelni az időbeli változás mutatóit, feltárni az összefüggéseket, kiszámolni a dinamikus viszonyszámokat (bázis- és láncviszonyszám), a megoszlási viszonyszámot, valamint a tervfeladat és a tervteljesítési viszonyszámot.
2.4. Árképzés	Legyen tisztában az árkialakítás szempontjaival, az áfa szerepével az árképzésben (bruttó és nettó ár, áfa és áfa-kulcs). Ismerje a nettó és a bruttó ár fogalmát, valamint az áfa kiszámításának módját. Ismerje a termékek árkialakításának sajátosságait, a vendéglátás árainak felépítését, tudja kiszámolni az árképzéssel kapcsolatos mutatókat és felismerni a köztük lévő összefüggéseket (haszonkulcs, anyagfelhasználási-szint, árrés-szint). Legyen tisztában az árengedmény-számítás módszerével, azt alkalmazni is tudja.
2.5. Bevételszámítás	Tudja ismertetni a bevétel fogalmát, fajtáit és csoportosítását, a bevétel nagyságát és összetételét befolyásoló tényezőket. Ismerje a bevétel szerkezetét és szerkezetének elemeit (anyagfelhasználás, árrés, nettó ár, bruttó ár).
2.6. Készletgazdálkodás	Legyen tisztában a készletgazdálkodás fogalmával, jellemzőivel. Ismerje az átlagkészlet fogalmát, fajtáit, kiszámításának módszereit. Tudja kiszámítani az áruforgalmi mérlegsort, a készletgazdálkodási mutatókat (Fsn, Fsf), valamint legyen képes változásuk vizsgálatára. Tudja bemutatni a leltározás fogalmát, a leltározás bizonylatait, a leltározás menetét (előkészítés, elvégzés, ellenőrzés, értékelés), a dolgozók leltárfelelősségét.
2.7. Elszámoltatás	Ismerje a standolás fogalmát, menetét, tudjon standívet elkészíteni, tudjon elszámoltatni.
2.8. Létszám- és bérgazdálkodás	Ismerje a munkaerő-gazdálkodás és a létszám-gazdálkodás fogalmát, a termelékenység fogalmát, tudjon termelékenységet kiszámolni. Ismerje a bérgazdálkodás fogalmát, legyen képes annak elemzésére, tudjon munkabért, átlagbért, bérköltséget, valamint bérköltséget közteherrel kiszámolni.

2.9. Jövedelmezőség	<p>Ismerje a költség fogalmát, fajtáit és azok csoportosítását. Legyen tisztában a költséggazdálkodással és a költségelemzéssel (költségszint).</p> <p>Ismerje az eredmény fogalmát, az eredmény-kimutatás menetét, a jövedelmezőségi táblát, legyen képes az adózott és az adózatlan eredmény kiszámítására.</p>
---------------------	---

3. Marketing és kommunikáció a gyakorlatban

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
3.1. A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban	<p>Ismerje a marketing fogalmát, kialakulását, fejlődési szakaszait.</p> <p>Legyen tisztában a marketingorientáció lényegével. Legyen képes bemutatni a marketingtevékenység részfolyamatait: a piacszegmentálás és a piaci csoportok jellemzőit, a piackutatás módjait és azok jellemzőit, a marketing-mix elemeit és jellemzőit, a végrehajtást és az ellenőrzést.</p> <p>Ismerje a különböző üzlettípusokra vonatkozó piacszegmentálás sajátosságait.</p> <p>Ismerje, és egyszerűbb feladatoknál tudja alkalmazni a szekunder adatgyűjtést és feldolgozást.</p> <p>Ismerje és egyszerűbb feladatoknál tudja alkalmazni a primer adatgyűjtést (megkérdezéses vizsgálatok) és eldologozást.</p> <p>Ismerje és egyszerűbb feladatoknál tudja alkalmazni a SWOT-analízist.</p>
3.2. A marketing-mix meghatározása	<p>Tudja bemutatni a termék és szolgáltatásfejlesztést a vendéglátásban.</p> <p>Legyen képes a marketing-szemponitú ár meghatározására. Tudja bemutatni az elosztási csatornákat.</p> <p>Ismerje a marketingkommunikáció eszközeit.</p> <p>Ismerje a reklám feladatát, céljait, formáit, fogalmát, a reklámüzenetet, a reklámeszköz fogalmát, csoportjait, a reklámhordozó fogalmát, csoportjait, a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközöket és reklámhordozókat.</p> <p>Ismerje a személyes eladás, a közönségkapcsolatok, az eladásösztönzés fogalmát, eszközeit, valamint az egyéb piacbefolyásoló eszközöket.</p>
3.3. A marketingkommunikáció a vendéglátásban	<p>Tudja bemutatni a külső és a belső reklámot, valamint a DM-et.</p> <p>Ismerje a külső és a belső PR tényezőit és az arculati elemeket. Legyen képes javaslatot tenni egy vendéglátóipari cég PR és arculati elemeire.</p> <p>Legyen tisztában az eladásösztönzés lehetőségeivel a vendéglátásban. Legyen képes javaslatot tenni egy vendéglátóipari cég eladásösztönzési lehetőségeire. Tudja alkalmazni a személyes eladás módszereit és lehetőségeit a vendéglátásban.</p>
3.4. Viselkedéskultúra a vendéglátásban	<p>Ismerje és tudja alkalmazni a kommunikációs kapcsolatok formáit, a kapcsolatfelvételt (köszönés, bemutatkozás, illetve bemutatás, megszólítás), a kapcsolattartást (beszélgetés, ismertetés) és a kapcsolat lezárását (elköszönés).</p>

	<p>Ismerje a személyiség- és vendégtípusokat, ismereteit tudja hasznosítani a gyakorlatban.</p> <p>Tudja alkalmazni a kommunikáció különböző formáit a vendég és a dolgozó között.</p>
--	--

4. Élelmiszerismeret

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
4.1. Állati eredetű élelmiszerek	<p>Tudja jellemezni az állati eredetű zsiradékokat (vaj, sertészsír, baromfiszír, háj, tepertő, állati eredetű olajak), ismerje azok felhasználását.</p> <p>Tudja jellemezni a tejet, tejkészítményeket, tejtermékeket (tej, túró, joghurt, sajt, vaj, ízesített tejkészítmények, tejkonzervek, sűrített tej, stb.), ismerje azok felhasználását. Legyen tisztában a tej és tejkészítmények, tejtermékek tárolásával, eltarthatóságával, vendéglátóiipari felhasználásával.</p> <p>Ismerje a tojás felépítését, összetételét, a tojássárgája és a fehérje technológiai alkalmazását, a tojás minősítését. Legyen tisztában a tojás tárolásával, eltarthatóságával, a vendéglátóiipari felhasználás lehetőségeivel.</p> <p>Tudja jellemezni a húst és a húsipari termékeket, ismerje azok táplálkozástani jelentőségét, felhasználását. Tudja jellemezni a tartós és nem tartós húsipari termékeket, darabos árukat, vörös árukat, pácolt, főtt, füstölt, szárított készítményeket. Ismerje a húsipari termékek eltarthatóságát, tárolását és vendéglátóiipari felhasználását.</p> <p>Ismerje a húsfeldolgozó-ipar nyersanyagait, az alap-, segéd- és járulékos anyagokat.</p> <p>Ismerje a hús feldolgozóipari műveleteit. Tudja jellemezni a húsfeldolgozó-ipar termékeit, legyen képes azokat csoportosítani, minőségi követelményeit bemutatni.</p> <p>Ismerje a hőkezeléssel és hőkezelés nélkül készült töltelékes árukat, a darabos húskészítményeket, étkezési szalonnákat, húskonzerveket.</p> <p>Ismerje a halfeldolgozó-ipar termékeit, a halkonzerveket. Legyen tisztában a baromfiipari termékekkel, vágott baromfikkal, táplálkozástani jelentőségükkel, felhasználási lehetőségeikkel.</p> <p>Ismerje a háziszárnyasok (tyúk, liba, kacs, pulyka, stb.) feldolgozását. Legyen képes bemutatni a baromfihúsból készült húsipari termékek tárolását, eltarthatóságát.</p> <p>Tudja jellemezni a vadakat, ismerje azok felhasználási lehetőségeit a vendéglátásban. Ismerje a vadhúsok táplálkozástani jelentőségét, a vadhúsok kezelését, feldolgozását. Tudja a vadakat csoportosítani. Tudja jellemezni a halakat és a hidegvérűeket, ismerje azok felhasználási lehetőségeit.</p> <p>Tudja jellemezni az egyéb hidegvérű állatokat, ismerje azok táplálkozástani jelentőségét, felhasználási lehetőségeit (halak, puhatestűek, rákok, kagylók, étkezési csigák).</p>
4.2. Növényi eredetű élelmiszerek	<p>Tudja jellemezni a növényi eredetű zsiradékokat, ismerje azok felhasználási lehetőségeit.</p> <p>Tudja meghatározni a zsírok, olajok fogalmát. Ismerje a növényi olajok, zsírok jellemzőit, alapanyagait, előállításuk fő lépéseit.</p> <p>Ismerje növényi eredetű zsírok jellemzőit, előállításuk módját, a zsírok-olajok minőségértékelésének szempontjait, a termékcsoport áruinak minőségmegőrzési szabályait.</p>

	<p>Tudja jellemezni a zöldségeket és gyümölcsöket, ismerje azok felhasználási lehetőségeit, árrendszerét, árutulajdonságait, minőségmegőrzési lehetőségeit, forgalmazásuk szabályait.</p> <p>Tudja jellemezni a gabona-, malom-, sütő- és tésztaipari termékeket és felhasználási lehetőségeiket.</p> <p>Ismerje a gabonafajtákat és alkalmazásukat az emberi táplálkozásban. Tudja bemutatni a malomipari műveleteket és azok termékeit, a száraztésztákat, a kenyeret és a sütőipari fehértermékeket.</p>
4.3. Édesítőszeres és édesipari termékek, koffeintartalmú élvezeti áruk	<p>Tudja jellemezni a természetes- és a mesterséges édesítőszereseket, a kakaóport, a csokoládétermékeket és bevonó masszákat, valamint azok felhasználási lehetőségeit.</p> <p>Ismerje a kávéfajtákat, a kávé feldolgozását, pörkölési módjait és a kávé felhasználását.</p> <p>Ismerje a teafajtákat, a tea feldolgozását, összetételét, felhasználását.</p>
4.4. Fűszerek, ízesítők, zamatosítók és állományjavítók	<p>Tudja jellemezni a fűszereket, az ízesítőanyagokat, a sót, az ecetet, az adalékanyagokat, valamint az ételkészítési és cukrászati kényelmi anyagokat és ismerje azok felhasználási lehetőségeit.</p>
4.5. Italok	<p>Ismerje a természetes vizek, ásványvizek, gyógyvizek fogalmát, biológiai hatásukat, szerepüket a táplálkozásban.</p> <p>Legyen tisztában a gyümölcs- és zöldséglevek, szörpök élettani hatásával, alapanyagaikkal, minőségi követelményeikkel.</p> <p>Tudja ismertetni a szénsavas üdítőitalok táplálkozástani hatásait, kereskedelmi jelentőségüket, minőségi követelményeiket, minőségmegőrzési időtartamukat.</p> <p>Tudja jellemezni az alkoholtartalmú italokat és azok felhasználását, ismerje az alkohol élettani hatását, a kulturált alkoholfogyasztás szabályait.</p> <p>Ismerje hazánk borvidékeit, a borok fogalmát, a borok minőségét meghatározó tényezőket, a borok típusait, jellemzését, készítését, kezelését és gondozását, palackozását, tárolását. Legyen képes bemutatni a természetes és a szénsavas borokat.</p> <p>Tudja ismertetni a pezsgő gyártását, minőségi jellemzőit, fajtáit, minőségi követelményeit, érzékszervi tulajdonságait, választékát, palacktípusait.</p> <p>Tudja jellemezni a sört, annak készítési módszerét, a minőségét meghatározó tényezőket. Ismerje a sörök fő típusait, a forgalomba hozatal feltételeit.</p> <p>Tudja jellemezni a szeszipari készítményeket, a készítés módjait, minőségi követelményeit, kereskedelmi jelentőségüket.</p> <p>Ismerje a párlatok, likőrök fogalmát, csoportosítását.</p> <p>Tudja jellemezni a pálinkát, annak készítését, minőségi követelményeit, kereskedelmi jelentőségét.</p>
4.6. Higiénia és fogyasztóvédelem	<p>Ismerje és tudja alkalmazni a konyha és a hozzá kapcsolódó helyiségek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályait.</p> <p>Tudja bemutatni a hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályokat.</p>

5. Termelés elmélete

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
5.1. Üzemi ismeretek	Ismerje a termelés helyiségeit, helyiségkapcsolatait, gépeit, berendezéseit, eszközeit. Legyen tisztában a termelés technológiai folyamataival a beszerzéstől az értékesítésig. Tudja bemutatni a magyar konyha jellemzőit.
5.2. Alapkészítmények I.	Ismerje a konyhatechnológiai előkészítő, elkészítő és befejező műveletek formáit, jellemzőit. Ismerje a főzelékek, köretek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát, felhasználási lehetőségeket. Ismerje a saláták és öntetek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát. Ismerje a levesek, levesbetétek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát. Ismerje a mártások fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát. Ismerje a meleg előételek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát. Ismerje a hideg előételek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát.
5.3. Alapkészítmények II.	Ismerje a reggeli és uzsonna ételek és italok fajtáit, készítésük folyamatát. Ismerje a gyorséttermi ételek fajtáit, jellemzőit, készítésük folyamatát.

6. Értékesítés elmélete

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
6.1. Az értékesítés alapjai	Ismerje az értékesítés fajtáit, jellemzőit. Legyen képes a gépek, berendezések, eszközök és felszerelések használatával kapcsolatos szabályok alkalmazására. Ismerje az értékesítést előkészítő, végrehajtó és befejező műveletek formáit, jellemzőit. Legyen tisztában az értékesítés etikett és protokoll szabályaival. Tudja bemutatni a vendégtípusokat, és tudja alkalmazni a legcélszerűbb bánásmódot a vendégekkel. Legyen képes a külföldi vendégek tájékoztatására, és tudja alkalmazni a legcélszerűbb bánásmódot a külföldi vendégekkel. Ismerje a hazai és nemzetközi étkezési szokásokat, a vallási előírásokat, valamint azok alkalmazási lehetőségeit.
6.2. Az értékesítés higiénája, üzleti árukezelés	Ismerje az áruk minőségi jellemzőinek meghatározási lehetőségeit, az üzleti étel-, sütemény- és fagyaltválaszték bemutatásának, tárolásának szabályait az eltarthatóság és a minőségmegóvás szempontjából. Ismerje a sütemények, hidegkonyhai és egyéb készítmények csomagolásának eszközeit, tudja alkalmazni azok szabályait. Legyen tisztában a hűtővitrinek, pultok rendezésének, feltöltésének szabályaival, azok gyakorlati alkalmazásával. Tudja ismertetni és betartani az értékesítés és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási,

	munkavédelmi, környezetvédelmi és vagyonvédelmi szabályait.
6.3. Ételek, italok értékesítése	<p>Ismerje az alkoholos és az alkoholmentes italok fajtáit, jellemzőit, készítésüket és értékesítésük folyamatát.</p> <p>Ismerje a reggeli- és uzsonnaitalok fajtáit, jellemzőit tudja alkalmazni készítésük szabályait.</p> <p>Ismerje és legyen képes alkalmazni a kávéfőzés, a reggeli italok készítésének, kiszolgálásának és felszolgálásának szabályait.</p> <p>Tudja ismertetni és alkalmazni az italtárolás szabályait, az italkészítés folyamatát.</p> <p>Ismerje az árcímkek, ártáblák, árlapok tartalmának elemeit, tudja alkalmazni a termékek ajánlásának szabályait.</p>

**ERDÉSZET ÉS VADGAZDÁLKODÁS ISMERETEK ÁGAZATI
SZAKMAI ÉRETTSÉGI VIZSGA**

RÉSZLETES ÉRETTSÉGI VIZSGAKÖVETELMÉNYEK

Az erdészet és vadgazdálkodás ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsgatárgy részletes érettségi vizsgakövetelményei a XXXII. Erdészet és vadgazdálkodás ágazat alábbi szakképesítéseinek közös szakmai tartalmát veszik alapul:

54 623 01Erdészeti és vadgazdálkodási technikus,

54 521 02Erdészeti gépésztechnikus.

TÉMAKÖRÖK

1. Állattan

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
1.1. Ízeltlábúak törzse	Legyen képes ismertetni az ízeltlábúak törzsének jellemzőit.
1.1.1. Rákok osztálya	Legyen képes bemutatni a rákok osztályának jellemzőit, az alacsonyabb rendű és magasabb rendű rákfajokat.
1.1.2. Pókok osztálya	Legyen képes ismertetni a pókszabásúak osztályának jellemzőit, a pók és atka fajokat.
1.2. Rovarok osztálya	Legyen képes ismertetni a rovarok osztályának jellemzőit.

1.2.1. Egyenesszárnyúak rendje	Legyen képes ismertetni az egyenesszárnyúak rendjének jellemzőit, a sáska, a szöcske és tücsök fajokat, kártételeiket a mező- és erdőgazdaságban.
1.2.2. Kabócák rendje	Legyen képes ismertetni a kabócák rendjének jellemzőit, a kabóca, a levélbolha és a levéltetű fajokat, kártételeiket a mező- és erdőgazdaságban.
1.2.3. Poloskák rendje	Legyen képes ismertetni a poloskák rendjének jellemzőit, a poloska fajokat, kártételeiket, emberre vonatkozó jelentőségüket.
1.2.4. Bogarak rendje	Legyen képes ismertetni a bogarak rendjének jellemzőit, a bogár fajokat, kártételeiket a mező- és erdőgazdaságban.
1.2.5. Kétszárnyúak rendje	Legyen képes ismertetni a kétszárnyúak rendjének jellemzőit, a szúnyog és a légy fajokat, kártételeiket a vadgazdálkodásban, jelentőségüket az emberre vonatkozóan.
	Legyen képes ismertetni a lepkék rendjének jellemzőit,

1.2.6. Lepkék rendje	a lepke fajokat, kártételeiket a mező- és erdőgazdaságban.
1.2.7. Hártáásszárnyúak rendje	Legyen képes ismertetni a hártáásszárnyúak rendjének jellemzőit, a darázs, a méh és a hangya fajokat, kártételeiket a mező-és erdőgazdaságban, jelentőségüket az emberre vonatkozóan.
1.3. Gerincesek törzse	Legyen képes ismertetni a gerincesek törzsének jellemzőit.
1.3.1. Halak osztálya	Legyen képes ismertetni a halak osztályának jellemzőit, a jelentősebb hal fajokat.
1.3.2. Kétéltűek osztálya	Legyen képes ismertetni a kétéltűek osztályának jellemzőit, a farkos és farkatlan kétéltűek rendjének jellemzőit, a farkos és farkatlan kétéltű fajokat.
1.3.3. Hüllők osztálya	Legyen képes ismertetni a hüllők osztályának jellemzőit, a jelentősebb hüllő fajokat.
1.4. Madarak osztálya	Legyen képes ismertetni a madarak osztályának jellemzőit.
1.4.1. Gólyaalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a gólyaalkatúak rendjének jellemzőit, a gémféléket és a gólyaféléket.
1.4.2. Lúdalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a lúdalkatúak rendjének jellemzőit, a jelentősebb védett és vadgazdálkodási szempontból fontos lúd és récefajokat.
1.4.3. Sólyomalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a sólyomalkatúak rendjének jellemzőit, a vágómadárféléket és a sólyomféléket.
1.4.4. Tyúkalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a tyúkalkatúak rendjének jellemzőit, a fácánfélék családjának jelentősebb védett, és vadgazdálkodási szempontból fontos képviselőit.
1.4.5. Daru-, lile-, sirályalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a daru-, lile-, sirályalkatúak rendjének jellemzőit, a jelentősebb védett, és

	vadgazdálkodási szempontból fontos fajokat.
1.4.6. Galamb-, kakukk-, szalakótaalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a galamb-, kakukk-, szalakótaalkatúak rendjének jellemzőit, a jelentősebb védett, és vadgazdálkodási szempontból fontos fajokat.
1.4.7. Harkályalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a harkályalkatúak rendjének jellemzőit, a jelentősebb fajokat.
1.4.8. Bagolyalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a bagolyalkatúak rendjének jellemzőit, a jelentősebb fajokat.
	Legyen képes ismertetni a verébalkatúak rendjének

1.4.9. Verébalkatúak rendje	jellemzőit, a jelentősebb védett, és vadgazdálkodási szempontból fontos fajokat.
1.5. Emlősök osztálya	Legyen képes ismertetni az emlősök osztályának jellemzőit.
1.5.1. Rovarevők rendje	Legyen képes ismertetni a rovarevők rendjének jellemzőit, a jelentősebb fajokat.
1.5.2. Denevérek rendje	Legyen képes ismertetni a denevérek rendjének jellemzőit, a jelentősebb fajokat.
1.5.3. Rágcsálók rendje	Legyen képes ismertetni a rágcsálók rendjének jellemzőit, a jelentősebb védett, és vadgazdálkodási szempontból fontos fajokat.
1.5.4. Nyúlalkatúak rendje	Legyen képes ismertetni a nyúlalkatúak rendjének jellemzőit, a vadgazdálkodási szempontból fontos fajokat.
1.5.5. Ragadozók rendje	Legyen képes ismertetni a ragadozók rendjének jellemzőit, a jelentősebb védett, és vadgazdálkodási szempontból fontos fajokat.
1.5.6. Páratlanujjú patások rendje	Legyen képes ismertetni a páratlanujjú patások rendjének jellemzőit, a jelentősebb fajokat.
1.5.7. Párosujjú patások rendje	Legyen képes ismertetni a párosujjú patások rendjének jellemzőit, a jelentősebb védett, és vadgazdálkodási szempontból fontos fajokat.

2. Növénytan

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
2.1. A fenyők	
2.1.1. Kéttűs fenyők	Legyen képes ismertetni a kéttűs fenyők csoportjába tartozó fajokat.
2.1.2. Egytűs fenyők	Legyen képes ismertetni az egytűs fenyők csoportjába tartozó fajokat.
2.1.3. Soktűs fenyők	Legyen képes ismertetni a soktűs fenyők csoportjába tartozó fajokat.
2.1.4. Parkok, kertek fenyői	Legyen képes ismertetni a parkokban, kertekben előforduló fenyő fajokat.

2.2. Állományalkotó lombos fajok	
2.2.1. Tölgyek	Legyen képes ismertetni a tölgy fajokat.
2.2.2. Bükk, akác	Legyen képes ismertetni a bükköt, akácot.

2.2.3. Nyárák	Legyen képes bemutatni a nyár fajokat.
2.2.4. Fűzek	Legyen képes bemutatni a fűz fajokat.
2.3. Fontosabb lombos kísérő fajok	
2.3.1. Gyertyán, hársak	Legyen képes ismertetni a gyertyánt, a hárs fajokat.
2.3.2. Juharok	Legyen képes bemutatni a juhar fajokat.
2.3.3. Szilek, kőrisek	Legyen képes ismertetni a szil és kőris fajokat.
2.3.4. Szelídgesztenye, madárcseresznye, mézgás éger, bibircses nyír	Legyen képes bemutatni a szelídgesztenyét, madárcseresznyét, mézgás égert, bibircses nyírt.
2.4. Egyéb kísérő fajok	
2.4.1. Berkenyék	Legyen képes ismertetni a berkenye fajokat.
2.4.2. Diók, vadalma, vadkörte	Legyen képes bemutatni a vadalmát, vadkörtét, a dió fajokat.
2.4.3. Lepényfa, platánok, bálványfa, fehér eper, keskenylevelű ezüstfa	Legyen képes bemutatni a lepényfát, bálványfát, fehér eper-fát, keskenylevelű ezüstfát, a platán fajokat.
2.5. Cserjék	
2.5.1. Sós-kaborbolya, erdei iszalag	Legyen képes ismertetni a sós-kaborbolyát, erdei iszalagot.
2.5.2. Kőkény, galagonyák, vadrózsa, málna, szedrek	Legyen képes ismertetni a kőkényt, vadrózsát, málnát, szedreket, galagonyákat.
2.5.3. Meggyek	Legyen képes bemutatni a meggy fajokat.
2.5.4. Kecskerágók, bengék, somok	Legyen képes bemutatni a kecskerágó, benge, som fajokat.
2.5.5. Bodzák, bangiták, aranyeső, fagyal	Legyen képes ismertetni a bodzákat, bangitákat, aranyesőt, fagyalt.
2.5.6. Borostyán, cserszömörce, mogyorós hólyagfa, közönséges mogyoró, fagyöngyök	Legyen képes ismertetni a borostyánt, cserszömörcét, mogyorós hólyagfát, közönséges mogyorót, fagyöngyöket.
2.6. Társulástani alapfogalmak	Legyen képes értelmezni a társulástani alapfogalmakat. Tudja bemutatni a társulások térbeli és időbeli szerkezetét, a zonációt és a szukcessziót, Magyarország növényföldrajzi sajátosságait.
2.7. A fontosabb erdőtársulás-csoportok	
2.7.1. Klímazonális erdők	Legyen képes ismertetni a klímazonális erdőket.
2.7.2. Mészkerülő erdők	Legyen képes ismertetni a mészkerülő erdőket.
2.7.3. Mészkedvelő erdők	Legyen képes ismertetni a mészkedvelő erdőket.
2.7.4. Erdő sztyepp-erdők	Legyen képes ismertetni az erdősztyepp-erdőket.
2.7.5. Nem természetszerű erdők	Legyen képes ismertetni a nem természetszerű erdőket.
2.7.6. Erdőtípus, típusjelző növények	Legyen képes bemutatni az erdőtípus és a típusjelző növények összefüggéseit.

3. Termőhely-ismerettan

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
3.1. Meteorológia	
3.1.1. Meteorológiai alapfogalmak	Legyen képes értelmezni a meteorológiai alapfogalmakat.
3.1.2. Az időjárás elemei	Tudja meghatározni az időjárás elemét, szerepüket a mező- és erdőgazdálkodásban.
3.1.3. Éghajlattípusok, Magyarország éghajlata	Legyen képes ismertetni az éghajlattípusokat, Magyarország éghajlatának sajátosságait.
3.1.4. Az erdő éghajlata, az erdészeti klímaosztályozás	Legyen képes ismertetni az erdő éghajlatát, tudja bemutatni a klímaváltozás erdőre gyakorolt hatásait.
3.2. A talajok képződése és a talajok tulajdonságai	
3.2.1. A talajképződés	Legyen képes ismertetni a talajképződés folyamatait, közeit.
3.2.2. A talajok fizikai és kémiai tulajdonságai	Tudja bemutatni a talajok tulajdonságait, vizsgálati módszereit.
3.2.3. A talajok levegő-, hő- és vízgazdálkodása	Legyen képes ismertetni a talaj vízforgalmát, hatásukat a talaj vízgazdálkodására. Tudja bemutatni a talaj levegő- és hőgazdálkodását.
3.2.4. A talajok élőlényei	Tudja bemutatni a talajok élőlényeit, hatásukat a talajéletre
3.2.5. A talajok szervesanyag-tartalma, a humuszképződés. A talajok tápanyaggazdálkodása	Legyen képes ismertetni a talaj szervesanyag-tartalmát, a humuszképződést, a humusz szerepét, a talaj tápanyaggazdálkodását.
3.3. A talajok osztályozása	
3.3.1. A talajtípusok genetikai kialakulása	Legyen képes ismertetni a talajtípusok genetikai kialakulásának folyamatait.
3.3.2. A romtalajok	Tudja ismertetni a romtalajtípusok jellemzőit.
3.3.3. A klímahatásra kialakult talajok	Legyen képes ismertetni a klímahatásra kialakult talajtípusok jellemzőit.
3.3.4. A vízhatásra kialakult talajok	Legyen képes ismertetni a vízhatásra kialakult talajtípusok jellemzőit.
3.4. A termőhely	

3.4.1. A termőhely fogalma, a termőhelyi tényezők	Legyen képes ismertetni a termőhely fogalmát, tudja bemutatni a termőhelyi tényezőket és ezek hatásait.
---	---

3.4.2. A termőhely-osztályozás rendszere	Legyen képes bemutatni a termőhely osztályozás szempontjait.
3.4.3. Magyarország erdőgazdasági tájai	Legyen képes ismertetni Magyarország erdőgazdasági tájait.

4. Műszaki alapismeretek

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
4.1.Műszaki rajz	Legyen képes ismertetni a szabvány fogalmát, rajztechnikai szabványokat, előírásokat, méretarányokat. Tudja bemutatni a rajzkészítés alapszabályait, mértani szerkesztéseket, az ábrázolások típusait, módjait Legyen képes bemutatni a géprajzok, metszetek típusait, fajtáit. Legyen képes értelmezni a méretarányokat, ábrázolási módokat, alkatrészeket, szerkezeti egységeket, folyamatábrákat, diagramokat. Tudja bemutatni a rajzkészítés-rajzolás szabályait.
4.2.Anyagismeret	Legyen képes ismertetni a műszaki életben használt fémes és nemfémes anyagokat, ezek jellemzőit, vizsgálatait, felhasználásukat, kialakításukat, megmunkálásukat, a hőkezelés eljárásait. Legyen képes ismertetni a tüzelőanyagokat, kenőanyagokat, korrózió elleni anyagokat.
4.3.Gépelemek	Tudja bemutatni a mérési módokat, mértékegységeket, a mérések eszközeit, dokumentumait, a mérési hibákat, műszerhibákat. Legyen képes ismertetni és értelmezni a mechanikai alapfogalmakat, összetevőket. Tudja bemutatni a gépelemeket, kötéstípusokat, hajtástípusokat.
4.4.Motorok szerkezeti felépítése	Legyen képes bemutatni a motorok szerkezeti elemeit, szerepüket, feladataikat, beállításait. Tudja ismertetni a motorok kenési és hűtési rendszereit, módjait.
4.5.Motorok működése	Legyen képes ismertetni a hőtani alapfogalmakat, a motorok méreteit, az égés jellemzőit, motorok

	hatásfokát, égéstereinek kialakítását. Tudja bemutatni a különleges motorok tulajdonságait, jellemzőit.
4.6.Motorok tüzelőanyag-ellátása	Legyen képes értelmezni a tüzelőanyag és a gázkeverék fogalmát, fajtáit, jellemzőit. Legyen képes bemutatni az Otto- és Dízelmotorok tüzelőanyag-ellátó rendszereit, a keverékképzést, az égés folyamatait, javítás-karbantartás lehetőségeit. Tudja ismertetni a belsőégésű motorok levegőellátó rendszerének felépítését, működését és karbantartását. Legyen képes ismertetni a motorok működése során kibocsátott káros anyagokat, a káros anyagok csökkentésének módszereit, a kipufogó-rendszereket.
4.7.Erőgépek teljesítmény-átviteli rendszerei	Legyen képes értelmezni a mechanikus teljesítmény-átviteli rendszerek szerkezeti felépítését, működését. Legyen képes ismertetni a tengelykapcsolók feladatát, az átvihető nyomaték nagyságát, a tengelykapcsolók kialakítását, működését, típusait. Legyen képes ismertetni a nyomaték-váltóművek feladatát és csoportosításukat. Tudja bemutatni a sebességváltók típusait, felépítését, működését, a kiegyenlítőműveket, kerékajást, teljesítményleadást. Legyen képes ismertetni az erőgépeken alkalmazott különleges mechanikus teljesítmény-átviteli rendszerek felépítését, működését.
4.8.Erőgépek kerekes jároszerkezete és kormányzása	Legyen képes értelmezni az erőgépek jároszerkezetének feladatát, jellemző méreteit, a kerék és a talaj kapcsolatát, a vontatás feltételeit. Tudja bemutatni a jároszerkezetek csoportosítását, a kerekes jároszerkezetek szerkezeti felépítését, alkalmazott rugózási és kerék-felfüggesztési rendszereket. Legyen képes ismertetni a gumibroncsok szerkezetét, jellemző méreteit. Legyen képes értelmezni az abroncsokon található jelöléseket. Ismerje a gumibroncs szerelését, használatát, hibáit, javítását. Ismerje a kerekes, féllánc talpas és lánc talpas járművek jároszerkezeteit, kormány szerkezeteit, kormány típusait, kormányzásuk módjait.
4.9.Erőgépek hidraulika	Ismerje a vonókészülékek feladatát, megoldásait, a függesztő készülékek feladatait, megoldásait és kezelésüket. Tudja bemutatni a hidraulikus emelő

<p>rendszere, vonó- és függesztő szerkezete</p>	<p>berendezés szerkezetét, működését, a függesztő, vonószerkezetre kapcsolt szabályozó-berendezések felépítését, működését, alkalmazását, üzemeltetését.</p>
<p>4.10. Erőgépek alváza és felépítménye</p>	<p>Legyen képes értelmezni az alváz és felépítmény szerepét, feladatát, az erőgépek alváz megoldásait, az alvázak kialakítását, az egyes kivitelek jellemzését, az üzemeltetésre gyakorolt hatásukat. Ismerje az erőgépek felépítményeinek jellemzőit, hatásukat a gépek üzemeltetésére, egyéb kiegészítő berendezéseket, a gépeken alkalmazott klímaberendezések kialakítását és üzemeltetését.</p>
<p>4.11. Erőgépek fékezése</p>	<p>Legyen képes értelmezni a fékezéssel kapcsolatos alapfogalmakat és összefüggéseket. Legyen képes csoportosítani és jellemezni a féktípusokat rendeltetésük, fékezőelemek kivitele és működtetés módja szerint. Legyen képes ismertetni a fékrendszereket felépítésük, szerkezeti elemeik, működésük, kezelésük, karbantartásuk szerint.</p>
<p>4.12. Erdészeti erőgépek elektromos berendezése</p>	<p>Ismerje az erőgépeken alkalmazott elektromos berendezéseket, az áramkörök kialakítását, elemeit, elektromos jellemzők méréseit. Legyen képes ismertetni az agrárműszaki erőforrások áramellátó rendszereinek felépítését, működését és jellemzőinek mérését. Ismerje az erőforrások akkumulátorainak szerkezetét, működését, üzemét, kezelését. Tudja bemutatni a belsőégésű motorok indítási feltételeit, az indítási teljesítmény szükségletet, az indítómotorok felépítését, működését, jellemzőit, paramétereit. Legyen képes ismertetni a gyújtóberendezés feladatát, a gyújtószikra előállítását, a különböző típusú gyújtóberendezések szerkezeti felépítését, működését. Ismerje az erőgépek jelző és világítóberendezéseit, vezetékeket, biztosítókat, kapcsolókat, dugós csatlakozókat, ablaktörlő és ablakmosó berendezéseket, fűtő, hűtő és szellőző berendezéseket. Legyen képes értelmezni az erőgépek elektromos rendszerének kapcsolási rajzait.</p>
<p>4.13. Erdészeti erőgépek</p>	<p>Ismerje a karbantartás szükségességét, karbantartási módszereket, jellemzőiket, az agrárműszaki erőgépek karbantartási rendszereit, az egyes karbantartási fokozatokban elvégzendő műveleteket, a karbantartáshoz használt anyagokat és eszközöket.</p>

karbantartása	Legyen képes értelmezni és alkalmazni a kezelési és karbantartási utasításokat, alkatrész-katalógusokat. Legyen képes gépalkatrészek rendelésére, tartalékolására.
---------------	---

5. Vállalkozási és szervezési ismeretek

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
5.1. Gazdasági alapfogalmak	
Gazdálkodás, szükséglet A termelés tényezői Befektetett- és forgóeszközök Munkaerő, munkamegosztás Gazdasági koordináció	Legyen képes értelmezni a gazdasági alapfogalmakat. Legyen képes bemutatni a termelés tényezőit, eszközeit, gazdasági értékelésüket, koordinációját.
5.2. Árugazdaság, piac	
A piac elemei Kereslet, kínálat, ráfordítás, költség, hozam, termelési érték Gazdasági számítások	Ismerje a piac elemeit, típusait, összefüggéseit, a piackutatás módszereit, marketingstratégiákat. Legyen képes értelmezni a költségekkel kapcsolatos fogalmakat. Tudjon számítási feladatokat elvégezni a költség, hozam, termelési érték mutatóival kapcsolatban. Legyen képes a rendelkezésre álló és kiszámított adatokból, mutatókból statisztikai táblázatokat, grafikonokat készíteni és értelmezni.
5.3. Vállalkozások, gazdasági társaságok	
Egyéni vállalkozás Gazdasági társaságok Cégnyilvántartás, kamara Csődeljárás, felszámolás, végelszámolás	Ismerje az egyéni és társas vállalkozások indításának feltételeit, szervezetét, működését, megszűnéseinek, megszüntetéseinek lehetőségeit, módjait.
5.4. Pénzügyek	
Pénz, pénzügyi közvetítő rendszer Pénzügyi termékek, szolgáltatások, pénzforgalom Értékpapírok, pénzügyi piac, tőzsde	Ismerje a pénz szerepét, a pénzügyi rendszereket, pénzforgalmat, hitelezést, az értékpapírok és a tőzsde jelentőségét, szerepét.

5.5. Üzleti terv	
Az üzleti terv jelentősége, felépítése	Ismerje az üzleti terv jelentőségét, összeállításának szempontjait. Legyen képes üzleti tervet készíteni.
A fedezeti pont elemzése	Legyen képes a fedezeti pont értelmezésére elemzésére.

MEZŐGAZDASÁG ISMERETEK ÁGAZATI SZAKMAI ÉRETTSÉGI VIZSGA

RÉSZLETES ÉRETTSÉGI VIZSGAKÖVETELMÉNYEK

A mezőgazdaság ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsgatárgy részletes érettségi vizsgakövetelményei a XXXIII. Mezőgazdaság ágazat alábbi szakképesítéseinek közös szakmai tartalmát veszik alapul:

54 621 01 Állattenyésztő és állategészségügyi technikus,

54 621 02 Mezőgazdasági technikus.

B) TÉMAKÖRÖK

1. Állattenyésztés I.

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
1.1. Alapfogalmak, értékmérők	
1.1.1. Az állattenyésztés nemzetgazdasági és mezőgazdasági jelentősége, ágazatai. Állattenyésztési alapfogalmak	Ismerje az állattenyésztés nemzetgazdasági és mezőgazdasági jelentőségét, ágazatait. Legyen képes az állattenyésztési alapfogalmak meghatározására (gazdasági állatok, háziállatok, állattartás, állatszaporítás, állattenyésztés).
1.1.2. A gazdasági állatok eredete, a háziasítás	Rendelkezzen a gazdasági állatok eredetének/ származásának, a háziasításának (idejének, helyének) ismertével állatfajonként.
1.1.3. A gazdasági állatok rendszerezése	Tudja a gazdasági állatok rendszerezését: faj, fajta (a fajták felosztása, a fajtatisztaság, a telivér, a félvér, a fajta változatai, a fajtán belüli rendszertani egységek), típus szerint.
1.1.4. Külső értékmérő tulajdonságok	Ismerje a külső értékmérő tulajdonságokat (fejlettség, arányosság, kondíció,

	kültakaró, színeződés, ivarjelleg.)
1.1.5. Belső értékmérő tulajdonságok	Ismerje a belső értékmérő tulajdonságokat: tej-, hús-, tojás-, gyapjú- és erőtermelő képesség, takarmányértékesítő képesség, növekedés és fejlődés, alkat (konstitúció),

	termékenység és szaporaság, egészség, ellenállóképesség, igényesség, alkalmazkodóképesség, honosulás, vérmérséklet, természet, rossz szokások, szellemi képességek, technológiai tűrőképesség.
1.2. A gazdasági állatok nemesítése	
1.2.1. Törzskönyvi ellenőrzés	Tudja a törzskönyvi ellenőrzés célját, ismerje a szakaszait.
1.2.2. A tenyészcél meghatározása és szempontjai	Legyen képes a tenyészcél meghatározásra. Ismerje a fajta, típus megválasztásának szempontjait.
1.2.3. Tenyészállat kiválasztás és tenyészértékbecslés	Ismerje a szelekció fogalmát és módszereit.
1.2.4. Tenyésztési eljárások	Tudja a tenyésztési eljárásokat: fajtatiszta tenyésztés (beltenyésztés és rokontenyésztés, vérvonaltenyésztés, vérfrissítés), keresztezés (tenyész- és haszonállat előállító keresztezések) párosítás.
1.3. Elhelyezés, ápolás	
1.3.1. Elhelyezési módok	Ismerje az állatfajok hasznosítási irányainak megfelelő elhelyezési módokat és követelményeket (szabad, nyitott, zárt, kötött, kötetlen, ketreces).
1.3.2. Bánásmód	Tudja az állatokkal való bánásmód célját, alapelveit, általános szabályait, követelményeit.
1.3.3. Állatápolás módjai, eszközei	Tudja az állandó és időszakos állatápolás módjait, céljait, követelményeit, valamint eszközeit gazdasági állatainknál.
1.4. A ló elnevezései, értékmérői, fajtái, nemesítése	
1.4.1. A ló elnevezései	Ismerje a ló elnevezéseit kor, ivar és hasznosítás szerint.

1.4.2. A ló külső testalakulása	Tudja a ló külső testalakulását: a küllem és a hasznosítás közötti összefüggéseit.
1.4.3. Lófajták	Ismerje a lófajtákat: melegvérű háttas, melegvérű hámos, hidegvérű hámos fajták. A sodrott ló.
1.4.4. A ló tenyésztése	Tudja a ló nemesítését (tenyésztése): a tenyészcél és a tenyésztési eljárások megválasztása, a tenyészegyek megítélése.
1.5. A ló szaporítása, felnevelése, takarmányozása, ápolása, elhelyezése	

1.5.1. A ló szaporítása	Ismerje a lovak szaporodásbiológiai jellemzőit, a fedeztetés technikáját. Tudja a vemhesség, az ellés, a kanca és az újszülött csikó ápolása műveleteit.
1.5.2. A ló felnevelése	Legyen képes ismertetni a szopós és választott csikók nevelését.
1.5.3. A lovak takarmányozása	Ismerje a lovak takarmányait, a takarmányozás rendjét, a legelő jelentőségét. Ismerje a vemhes és szoptató kanca, valamint tenyészmenek takarmányozását, a csikók, sport- és igáslovak takarmányozását.
1.5.4. A lovak ápolása, elhelyezése és használata	Tudja a bőr és pata ápolását. Ismerje a lónak az elhelyezéssel szemben támasztott igényeit (lóistállók, karámok). Legyen tisztában a csikó betanításával.
1.5.5. A lovak betegségei	Ismerje a lovaknál előforduló gyakoribb betegségeket, azok megelőzési, gyógyítási lehetőségeit.
1.6. Tejgazdaságtan	
1.6.1. A tej jelentősége	Legyen képes ismertetni a tej táplálkozás-élettani, takarmányozási és egyéb ipari jelentőségét.
1.6.2. A tej tulajdonsága, összetétele	Ismerje a nyers tej szabvány előírásait, a tej természetes elváltozásait (főcstej, öregfejtős tehének teje).
1.6.3. A tej mikrobái	Ismerje a tej hasznos, káros és kórokozó mikrobáit (baktériumok, gombák és vírusok) csíraszegény tej nyerésének higiéniai feltételeit.
	Tudja a takarmányozási, istálló,

1.6.4. Tejhibák	mikrobiológiai, kémiai eredetű, valamint állatbetegségek, illetve gyógykezelésük okozta tejhibákat.
1.6.5. A tej kezelése	Legyen képes ismertetni az elsődleges tejkezelést (szűrés, hűtés, tárolás), a tej átadást, a másodlagos tejkezelést (föložés, pasztórozés).
1.6.6. A tej feldolgozása	Ismerje a fogyasztói tej jellemzőit, tejkészítmények, a vaj-, túró-, joghurt-, kefir- és sajtgyártás technológia főbb elemeit.

Anatómia és élettan I.

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
2.1. A gazdasági állatok testének anatómiai felépítése, a testtájak csontos alapja, az emlősök és madarak testtájai	
2.1.1. Az állati test bonctani felépítése	Ismerje az elemek fogalmát és csoportosítását. Tudja a vegyületek fogalmát és csoportosítását. Ismerje a sejtek, szövetek fogalmát és főbb alkotórészeit, a szervek csoportosítását. Tudja a szervcsoportokat, a szervrendszereket, a készülék és a szervezet fogalmát.
2.1.2. A csontok jellemzői, részletes csonttan	Ismerje a csontok feladatát, felépítését, szerkezetét, csoportosítását, összeköttetéseit.
2.1.3. A baromfi csontos váza	Ismerje a baromfi csontos vázát, különös tekintettel az eltérésekre az emlős állatokétól.
2.1.4. Az állati test fő részei	Ismerje az állati test fő részeit, a fej, a nyak, a törzs és a végtagoktájékait (ló, szarvasmarha, juh, kecske, sertés).
2.1.5. A baromfi testtájai	Ismerje a baromfi testének fő részeit (különös tekintettel az eltérésekre az emlős állatokétól.)
2.2. A gazdasági állatok emésztőkészülékének felépítése, az emésztés folyamata és az anyagforgalom	
2.2.1. Az emésztőkészülék jellemzői, részei	Tudja az emésztőkészülék feladatait, főbb részeit, felosztását. Az előbél felépítése és működése (a szájüreg és a szájszervek, a garat, a nyelőcső, az együregű gyomor, a többüregű gyomor, az egyszerű és az összetett gyomor fogalma). Tudja ismertetni a középbél vagy vékonybél felépítését és működését (epésbél, éhbél, csípőbél), az utóbél vagy vastagbél

	felépítését és működését (vakbél, remese és végbél).
2.2.2. Az elő- és utóbél járulékos mirigyei	Ismerje az előbélhez és a közép bélhez kapcsolódó járulékos mirigyeket (a nyálmirigyek és a nyálkamirigyek, a máj és a hasnyálmirigy).
2.2.3. Az emlős gazdasági állatok	Legyen képes ismertetni az emlős

emésztőkészülékének jellegzetességei	gazdasági állatok (ló, szarvasmarha, juh, kecske, sertés, nyúl) emésztőkészülékének állatfajonkénti jellegzetességeit.
2.2.4. A baromfi emésztőkészülékének jellegzetességei	Legyen képes ismertetni a baromfifélék emésztőkészülékének jellegzetességeit (különös tekintettel a különbségekre az emlős állatokétól).
2.2.5. Az emésztés	Ismerje az emésztés célját, formáit, az állatok osztályozását táplálkozásuk alapján. Tudja a takarmány és ivóvíz felvétel módját, Tudja a rágás, a nyelés, a hányás, a kérődzés jelentőségét. Legyen tisztában a kémiai és a biológiai emésztéssel, bélsárürítéssel. Rendelkezzen ismeretekkel az emlős gazdasági állatok és a baromfiemésztési sajátosságairól, a tápanyag felszívódásról és az anyagfoglalomról.
2.3. A gazdasági állatok hím és női nemi készülékének anatómiai felépítése és működése, a szaporodás	
2.3.1. A gazdasági állatok ivarszervei	Legyen képes ismertetni az ivarszervek feladatait és a belső és a külső ivarszerveket. Ismerje a hím ivarszervek feladatát, felépítését és élettani működését (here, mellékhere, ondóvezető és ondósinór, járulékos nemi mirigyek, a húgycső, a hímvessző, a makk, a herezacskó és a tasak). Ismerje az ondó jellegzetességeit és összetevőit. Rendelkezzen az alábbi ismeretekkel: A női ivarszervek feladata, felépítése és élettani működése (petefészek, petevezető, méh, hüvelytornác, hüvely, péra, csikló). Rendelkezzen az alábbi ismeretekkel: Az emlős gazdasági állatok nemi készülékének sajátosságai, és annak

	szaporodásbiológiai jelentősége. A nemi működés neurohormonális szabályozása.
2.3.2. A baromfi ivarszervei, a tojás termelés élettana és a tojás részei	Tudja a baromfi hím és női nemi készülékét, a tojástermelés élettanát, a tojás részeit.
2.3.3. Ivarzási és pároztatási módok, szaporodás	Ismerje az ivarzás jellemzőit, a pároztatási módokat (vad, csoportos, háremszerű, kézből való, és a mesterséges

	termékenyítés fő munkaműveleteit), a termékenyülés folyamatát, a vemhesség jellemzőit (időtartama, felismerése), az ellés élettanát (jelei, szakaszai), az újszülött és az anya ápolását.
2.3.4. A csirkeembrió fejlődése	Ismerje az embrió és járulékos részeinek fejlődését, valamint azok szerepét a kelés, illetve a keltetés során.
2.3.5. A tejmirigy és a tejtermelés	Ismerje a tejmirigy elhelyezkedését, részeit, elnevezését, szerkezetét, felfüggesztését, a tejtermelés élettanát (a tej elválasztása, a tej leadása, a tej visszatartása, a tej összetétele, a kolosztrum).

3. Takarmányozástan

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
3.1. A takarmányok alkotórészei, takarmányozási alapismeretek	
3.1.1. A takarmányozás célja, szerepe	Ismerje a takarmányozás célját, feladatait, az okszerű takarmányozás szerepét az állattenyésztés jövedelmezőségének javításában. A takarmány, mint környezeti tényező.
3.1.2. A takarmányok kémiai összetétele	Legyen képes ismertetni a takarmányok kémiai összetételét. A takarmányok víz- és szárazanyag-tartalma. A takarmányok szerves anyagai: - N-mentes anyagok: zsírok és zsírszerű anyagok, N-mentes kivonható anyagok, nyersrost, - N-tartamú anyagok: fehérjék, amidok, a

	<p>szintetikus fehérjepótlók etetésének szabályai,</p> <ul style="list-style-type: none"> - szerves hatóanyagok: zsírban és vízben oldódó vitaminok, egyéb biológiai hatóanyagok. <p>A takarmányok szerves anyagai: makro- és mikroelemek.</p>
3.1.3. Takarmányozási alapismeretek	<p>Rendelkezzen takarmányozási alapismeretekkel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a takarmányok emészthetősége, az emésztési együttható, a takarmányok emészthetőségét befolyásoló – állattól és takarmánytól függő - tényezők,

	<ul style="list-style-type: none"> - a takarmányok táplálóértéke, a takarmányok energetikai értékelése (bruttó energia, emészthető energia, átalakítható vagy metabolizálható energia, nettó energia, az egyes állatfajoknál használható energiaértékek), - a takarmányokban lévő táplálóanyagok aránya (fehérjekoncentráció, energia: fehérje arány, energiakoncentráció), - a takarmányok értékesülése: a fajlagos takarmányfelhasználás.
3.2. Takarmányismeret	
3.2.1. A takarmányok csoportosítása	<p>Ismerje a takarmányok csoportosítását.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zöldtakarmányok: <ul style="list-style-type: none"> - gyep: növényzete, hasznosítása (rét, legelő), felosztása. Legeltetési módok és eljárások. - szántóföldi zöldtakarmányok: fűfélék, pillangósvirágúak, őszi és tavaszi zöldtakarmány-keverék, leveles és egyéb zöldtakarmányok. - Gyökér és gumós takarmányok (répafélék, burgonya, csicsóka). - Erjesztett takarmányok (szilázsok, szenázsok). - Szénák és szénalisztek (réti széna, pillangós és fűféle szántóföldi szénák). - Magvak és termések (gabona-, hüvelyes- és olajos magvak). - Szántóföldi melléktermékek (gabona- és hüvelyes szalmák, kukoricaszár,

	leveles cukorrépafej). Élelmiszeripari melléktermékek (tej és tejfeldolgozási, húsipari, hal- és baromfi-feldolgozási, malomipari, növényolajipari, cukoripari, szeszipari, sörgyári, keményítőgyári, konzervgyári takarmányok).
3.2.2. Takarmány-kiegészítők	Ismerje a takarmány-kiegészítőket. (fehérje- és zsírkiegészítők, ásványi takarmány-kiegészítők, vitamin és gyógyszeres kiegészítők, takarmányízesítők, antioxidánsok, hozamfokozók).
3.2.3. Ipari abrakkeverék	Ismerje az ipari abrakkeverékeket (premix,

	komplett premix, supplement, koncentrátum, táp fogalma és előállítás).
3.3. A gazdasági állatok táplálóanyag szükséglete, a takarmányozás gyakorlati végrehajtása	
3.3.1. Táplálóanyag szükséglet	Tudja az életfenntartó táplálóanyag-szükségletet, az állati termelés (növekedés, tej-, gyapjú-, tojástermelés, munkavégzés) táplálóanyag-szükségletét.
3.3.2. Takarmányadag összeállítás	Ismerje a takarmányozási táblázatok felépítését, használatát. Tudja a takarmányadagok összeállításának szempontjait és menetét.
3.3.3. Takarmány előkészítés	Tudja a takarmányok előkészítését etetésre (tömeg- és abraktakarmányok előkészítése).
3.3.4. Etetési és itatási rendszerek	Ismerje az etetési és itatási rendszereket, technikákat (etetési módszerek a takarmányfogyasztás mértéke, módja, az alkalmazott technológia, az etetett takarmány állapota és a takarmányellátás szervezése alapján, itatási módok).

4. Takarmánynövénytermesztés

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
4.1 Talajművelés	
4.1.1. A talajművelés fogalma és céljai. A talajművelés alpműveletei. A talajművelés eszközei, típusai és alkalmazási területei	Ismerje a talajművelés fogalmát, céljait, talajművelés alpműveleteit (fogalmuk, jellemző eszközeik). Az eke és munkája. A tárcsás talajművelő eszközök és munkájuk. Kultivátorok típusai és végzett munkájuk. Mélylazítók és alkalmazási területük Boronák típusai és végzett munkájuk. Hengerek típusai és végzett munkájuk. Simító alkalmazási területei. Kombinált talajművelő eszközök típusai és végzett munkájuk.
4.2 Szaporítás, növényápolás	
4.2.1. Szaporítóanyag és szaporítás módok	Tudja a szaporítóanyag típusait, szaporítás módokat. Vetés (ideje, mélysége, befolyásoló tényezők, vetőmagmennyiség).
4.2.2. Talajápolás és öntözés	Ismerje az öntözés fogalmát, céljait, módjait. Ismerje a kelés előtti és kelés

	utáni talajápolást.
4.2.3. Növényvédelem	Tudja a növényvédelem feladatát, céljait és módjait (agrotechnikai, mechanikai, biológiai, kémiai és integrált növényvédelem).
4.3. Betakarítás, tartósítás, terménytárolás	
4.3.1. Betakarítás, terménytárolás és tartósítás	Legyen képes meghatározni a betakarítás idejét (gazdasági és biológiai érettség fogalma, befolyásoló tényezők). Ismerje a terménytípusok betakarításának és tárolásának módjait (szemes termények, gyökér- és gumós növények, szálas takarmányok).

5. Állatok egészségvédelme I.

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
5.1. Az állat és környezete	
5.1.1. A környezet	Ismerje a környezet fogalmát, változását, a környezeti tényezők felosztását. Tudja a környezeti tényezők hatását az állati szervezetekre.
5.1.2. Az állattartótelep létesítésének szempontjai és feltételei	Tudja az állattartó telepek létesítésének szempontjait: a telep helyének kijelölése (talajtani szempontok, domborzati viszonyok, az épületek telepen belüli elhelyezése). A teleplétesítés egyéb feltételei (vízellátás, villany, út, csatorna, trágyakezelés, védőtávolságok).
5.1.3. Az állattartó épületek és jellemzői	Rendelkezzen ismeretekkel: <ul style="list-style-type: none"> - az istálló mikroklímájáról, - az istálló hőmérsékletéről (optimális termelési zóna), - az istálló levegőjének páratartalmáról, - az istállón belüli légáramlásról, - a lehűlés nagyságáról, - az istállólevegő szennyezettsége: gázzennyezettségről (széndioxid, ammónia, kén-hidrogén, szén-monoxid), porszennyezettségéről, élőcsíra-szennyezettségről, - az istálló megvilágításáról, - az istálló szellőztetéséről, - a padozatról, az almozásról, - a megvilágításról,
	- a zajról. Legyen képes a hibák okozta viselkedést felismerni. Ismerje a beavatkozás lehetőségeit.
5.2 Az egészség, a csökkent termelő képesség és betegség	
5.2.1. Az egészséges állat, a csökkent termelő képesség és a beteg állat fogalma és jellemzői	Ismerje az egészséges állat, a csökkent termelőképesség és a beteg állat fogalmát, jellemzőit.
	Legyen képes felismerni a beteg állatot: <ul style="list-style-type: none"> - a beteg állat megjelenése (habitus) alapján: testtartás, mozgás, viselkedés, alkat, tápláltság,

<p>5.2.2. A beteg állat és a betegség felismerése</p>	<p>Ápoltság, - a klinikai alapértékek alapján: belső hőmérséklet (láz), pulzusszám, légzésszám, bendőmozgás.</p>
<p>5.2.3. A betegség kialakulásának okai, lefolyása, gazdasági jelentősége</p>	<p>Ismerje az állatbetegségek okozta károk nemzetgazdasági jelentőségét, a betegség keletkezésének okait. Külső okok: Élettelenek (kórokok): - mechanikai hatások, - hőmérséklet (hideg, meleg), - sugárzások, - elektromosság, - időjárási tényezők (frontátvonulás), - a szervezet anyagellátásának zavarai (táplálóanyagok, víz, oxigén). Élők (kórokozók): - baktériumok (alakja, méretei, felépítése, szaporodása, toxinjai), - vírusok (alakja, méretei, felépítése), - prionok, - gombák (csoportosítása felépítés és kórokozó képesség szerint, méretei, szaporodása, szerepe, elterjedése), - paraziták (csoportosítása az élősködés helye és időtartama szerint, kártételük). Belső okok: - alkat, hajlam (diszpozíció). Ismerje a betegség lefolyását, kimenetelét: túlheveny, heveny, félheveny, idült, gyógyulás, szövődmény, halál.</p>
	<p>Tudja az egészséges állat életjelenségeit: - az etológia fogalma, - gazdasági jelentősége, - az egészséges sertés, - szarvasmarha, - juh, - ló, - baromfi viselkedése.</p>

<p>5.3. A betegségek gyógykezelése és megelőzése, az állatok jóléte és az állatvédelem</p>	
<p>5.3.1. Prevenció és gyógyszerhasználat</p>	<p>Ismerje a gyógyszer fogalmát, hatásának feltételeit, a gyakrabban használt gyógyszerformákat, a gyógyszerek alkalmazásának a módjait, a gyógyszerhasználat szabályait, előírásait. Tudja az egyszerűbb kezeléseket és életmentő beavatkozásokat, elsősegélynyújtást. Ismerje a nem fertőző betegségek megelőzését. Tudja a fertőző betegségek megelőzését, a fertőző betegség fogalmát. Ismerje az immunitás fogalmát, formáit, kiemelten a természetes és mesterséges immunitást, a vakcinát és a szérumot. Tudja az állattartó telepek üzemeltetésének szabályait, az üzemeltetés higiéniáját (a személy-, az állat- és a járműforgalom). Ismerje a fertőtlenítés fogalmát, formáit, módjait (mechanikai, fizikai, kémiai, biológiai), a fertőtlenítőszereket és használatukat, a fertőtlenítéssel kapcsolatos munka- és balesetvédelmi szabályokat, a rágcsálók és rovarok irtását. Tudja a bejelentési kötelezettség fogalmát, módjait.</p>
<p>5.3.2. Az állatvédelem törvényi szabályozása</p>	<p>Ismerje az állatvédelem törvényi szabályozását hazánkban és az Európai Unióban. Tudja az állattartás általános állatvédelmi szabályait, mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályait. Ismerje az állatszállítás állatvédelmi előírásait, az állatokkal való szakszerű bánásmódokat. Tudja a vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályait.</p>

6. Gazdálkodási alapismeretek

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
6.1. A gazdálkodás alapismeretei	
6.1.1. A termelés erőforrásai	<p>Legyen képes a termelés erőforrásainak ismertetésére.</p> <ul style="list-style-type: none"> - a termelés eszközrendszere (befektetett eszközök, forgóeszközök, termőföld, munkaerő), - a termelés ráfordításai és költségei, - a termelés eredménye, - fedezeti hozzájárulás.
6.1.2. A termelés reálszférája	<p>Legyen képes a termelés reálszférájának ismertetésére:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beszerzés, - termelés, - készletezés, - minőségellenőrzés, - értékesítés.
6.1.3. A termelés pénzügyei	<p>Tudja a termeléssel összefüggő pénzügyi ismereteket:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a pénz szerepe a piacgazdaságban, - pénzügyi rendszer, pénzügyi intézetek tevékenysége, - pénzforgalom típusai, jellemzői, - hitelezés, - értékpapírok és tőzsde.
6.2 Vállalkozási alapismeretek	
6.2.1. A vállalkozások csoportosítása	<p>Ismerje a vállalkozás fogalmát, általános jellemzőit. Ismertesse a különböző vállalkozási csoportokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - östermelői tevékenység jellemzői, működésének szabályai, - egyéni vállalkozás jellemzői, működésének szabályai, - egyéni cég, családi gazdálkodás jellemzői, működésének szabályai, - gazdasági társaságok jellemzői, működésének szabályai, - szövetkezet jellemzői, működésének szabályai.
6.2.2. Cégnyilvántartás, cégfelügyelet	<p>Ismerje a cégnyilvántartás fogalmát, szerepét, a cégek törvényességi felügyeletét, szerepét.</p>

6.2.3. Kamarák szerepe	Ismerje a gazdasági kamarák nemzeti és nemzetközi szerepét.
------------------------	---

6.2.4. A vállalkozás beindítása	Tudja a vállalkozási formák közötti választás szempontjait. Rendelkezzen ismeretekkel a vállalkozások beindításáról: <ul style="list-style-type: none"> - alapfeltételek, - a beindítás lépései, - elszámolási, számviteli rendszer, - üzleti terv készítése.
6.2.5. A munkaviszony és jellemzői	Ismerje a munkaviszonyt és jellemző tulajdonságait: <ul style="list-style-type: none"> - általános jogi ismeretek, - munkaviszony keletkezése, megszűnésének, megszüntetésének esetei, - munkáltató, munkavállaló jogai és kötelezettségei, - munkáltató, munkavállaló kártérítési felelőssége, - munkaügyi vita.
6.3. Marketing	
6.3.1. A marketing fogalom köre	Rendelkezzen ismeretekkel a marketing kialakulásáról, fejlődéséről, alkalmazási területeiről.
6.3.2. Piaci ismeretek	Ismerje a piaci alapfogalmakat, piaci formákat.
6.3.3. Marketing mix	Legyen képes ismertetni a marketing mix fogalmát és elemeit (4P) .
6.3.4. Marketing terv	Legyen képes ismertetni a marketing terv fogalmát és felépítését.
6.3.5. Termék életciklus	Tudja a termék életciklus fogalmát, és fázisait.
6.3.6. Marketingkommunikáció	Ismerje a kommunikáció fogalmát, fajtáit, eszközrendszerét, a kommunikáció folyamatát.
6.4. Európai Unió ismeretek	
6.4.1. Az Európai Unió kialakulása és	Rendelkezzen ismeretekkel Közös Agrárpolitikáról (KAP). Rendelkezzen ismeretekkel az Európai Unió agrárszabályozásáról. Rendelkezzen ismeretekkel az Európai

intézmény rendszere	<p>Unió vidékfejlesztési politikájáról.</p> <p>Rendelkezzen ismeretekkel a Strukturális alapokról, a Nemzeti támogatások rendszeréről, pályázati rendszerekről.</p> <p>Rendelkezzen ismeretekkel az agrár környezetvédelmi szabályozásról</p>
---------------------	---

7. Gazdálkodási alapszabványok

TÉMAKÖRÖK	EMELT SZINTŰ KÖVETELMÉNYEK
7.1. Adózási ismeretek	
7.1.1. Jövedelemadó bevallás elkészítése	<p>Rendelkezzen ismeretekkel a jövedelemadó bevallás elkészítése terén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - főállású egyéni vállalkozó esetén, - másodállású egyéni vállalkozó esetén, - őstermelő esetében, - családi gazdálkodás esetében, - alkalmazott esetében.
7.1.2. Járulékfizetési kötelezettségek teljesítése	<p>Rendelkezzen ismeretekkel a járulékfizetési kötelezettségek teljesítéséről:</p> <ul style="list-style-type: none"> - munkáltatót terhelő járulékok, - munkavállalót terhelő járulékok, - idegenforgalmi hozzájárulás, - útalap hozzájárulás, - környezetvédelmi termékadj.
7.1.3. Társadalombiztosítási eljárások rendszere	<p>Rendelkezzen ismeretekkel a társadalombiztosítási eljárások rendszeréről:</p> <ul style="list-style-type: none"> - egészségügyi szolgáltatások, - táppénz jogosultságok, - betegszabadság, - terhességi és gyermekágyi segély.
7.1.4. Jogkövetelmények, jogorvoslat az adózási rendszerben	<p>Ismerje a jogkövetelmények, jogorvoslat fogalmát és szerepét az adózási rendszerben.</p>
7.2. Vállalkozás gyakorlata	
7.2.1. Vállalkozás létesítése, átalakítása és megszüntetése	<p>Ismerje a vállalkozások létrejöttének, átalakulásának és megszűnésének okait, módjait.</p>

7.2.2. A vállalkozás feltételei	Ismerje a vállalkozás tárgyi és személyi feltételeit és azok kialakítását.
7.2.3. Az üzleti terv	Tudja az üzleti terv fogalmát, célját, alapelveit és felépítését.
7.2.4. Piackutatás	Ismerje a piackutatás fogalmát, módszereit és folyamatait.
7.2.5. Piacbefolyásoló tényezők	Ismerje a piacbefolyásoló tényezőket (kínálat, kereslet, állam).
7.2.6. Értékesítési módok és az értékesítést befolyásoló tényezők	Tudja az értékesítés fogalmát, folyamatát és az azt befolyásoló tényezőket.
7.2.7. A beszerzés és az azt befolyásoló tényezők	Tudja a beszerzés fogalmát, folyamatát és az azt befolyásoló tényezőket.
7.2.8. Logisztika	Tudja a logisztika fogalmát és feladatát.

7.2.9. Pályázatkészítés	Ismerje a pályázatkészítés formai és tartalmi követelményeit és a kapcsolódó feladatokat (pályázatfigyelés, tanulmányok készítése, utógondozás, monitoring adatszolgáltatás).
7.3. Adminisztráció	
7.3.1. Bizonylati elv és fegyelem	Tudja a bizonylati elv és fegyelem fogalmát és jogi háttérét (számviteli törvény). Ismerje a bizonylatok fajtáit. Tudja a számla, a készpénzfizetési számla, az átutalásos számla a nyugta, a készpénzátvételi-elismervény kiállítás módját.
7.3.2. Eszköz-, anyag- és készletnyilvántartás gyakorlati ismeretanyaga. Leltározás, selejtezés gyakorlati ismeretanyaga	Rendelkezzen ismeretekkel a leltározásról (cél, folyamat, dokumentáció) és a készletnyilvántartásról (szerepe, alapja, módja, bizonylatai).
7.3.3. Termelői regisztráció	Ismerje az őstermelői igazolvány kiváltását, MVH regisztráció és a támogatás igénylés folyamatát.
7.4. Kommunikáció	
7.4.1. Információ források kezelése és használata	Legyen képes kezelni az információforrásokat. Magabiztosan tudja használni az infokommunikációs irodai eszközöket (irodai eszközök, telefon, fax, szkennel, iratmegsemmisítő).
	Tudja az üzleti levelezés szabályait, a

7.4.2. A kommunikáció módszerei,
eszközei és szabályai

kommunikáció módszereit, eszközeit.
Ismerje az üzleti tárgyalás menetét,
kiértékelésének módját.

XI. A tanuló tanulmányi munkájának írásban, szóban, gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjai

a. Az iskolai írásbeli beszámoltatás formái és rendje

i. Témazáró dolgozat

Az egész osztályra kiterjedő, egy vagy több tantárgyi fejezet írásbeli számonkérésére szolgáló forma, melyet a dolgozat megírása előtt legalább egy héttel előbb közölni kell a tanulókkal. A tanulók túlterhelését elkerülendő egyazon napon három témazáró dolgozat nem íratható. A témazáró dolgozat időtartama nem haladhatja meg a két tanórát. A témazáróra kapott érdemjegy a félévi és év végi értékelésben súlyozottan számít be. A dolgozatok kijavításának ideje két hét.

ii. Iskolai felmérő írásbeli dolgozat

Csak kisebb tantárgyi egységet ölel fel, kiterjedhet az osztály egészére vagy csak néhány tanulóra. Időtartama nem haladhatja meg az egy tanórát. Az értékelésben betöltött szerepe a szóbeli feleletekkel egyenértékű.

iii. Tesztjellegű írásbeli felmérő dolgozat

Tesztjellegű írásbeli feladatokat bizonyos tantárgyakból a tárgyi tudás mérésére lehet alkalmazni. Rendje, súlya megegyezik az írásbeli felmérő dolgozatokéval.

iv. Házi dolgozat

Adott témakör önálló otthoni feldolgozására szolgál, melynek elkészítésére legalább két hét áll a tanulók rendelkezésére. A szaktanár döntése, hogy él-e a házi dolgozat íratásának lehetőségével. Súlya – a szaktanár döntése alapján - az írásbeli felmérőkével lehet azonos.

v. Pótló dolgozatok

A hiányzó tanulók az osztály által korábban megírt dolgozatokat kötelesek pótolni a tanárral történő egyeztetés után, súlya adott dolgozat súlyával azonos.

vi. Javító dolgozat

Gyengén sikerült írásbeli dolgozat esetén a tanulónak lehetősége a tanárral történt egyeztetés után, újból megírni az adott témából a dolgozatot. A javító dolgozat írásának lehetőségét és az érdemjegyek súlyát a szaktanár mérlegelheti.

vii. Érettségit modellező írásbeli vizsga (szakközépiskola)

A sikeres érettségi esélyek javítása érdekében iskolánk részleges írás- és szóbeli értékelő rendszert működtet adott évfolyamok adott tantárgyaiból. Írásbeli vizsgákat a következők szerint kell tenni:

12. évfolyam: - matematika

- idegen nyelv

viii. Az írásbeli beszámolók értékelése

Az értékelés mindegyik tantárgy esetében 1-5-ig érdemjegyekkel történik.

A tantárgyak többségében a pontozásos értékelés a cél. A feladatok nehézségi fokától függően állapítható meg az elérhető pontérték, melyet előre ismertetünk a tanulókkal.

A minősítéskor figyelembe vehető a külalak szépsége, a szabatos fogalmazás és a helyesírás is.

A kimagasló egyedi megoldásokat külön pontokkal értékeljük és az ilyen munkát produkáló tanuló további munkáját a tehetséggondozás keretében segítjük.

Az írásbeli számonkéréseknél arányítás után a következő százalékok irányadók:

100 - 86	⇒	jeles (5)
85 - 71	⇒	jó (4)
70 - 56	⇒	közepes (3)
55 - 41	⇒	elégséges (2)
40 - 0	⇒	elégtelen (1)

A szaktanárok indokolt esetben ezektől az értékhatároktól 10%-kal eltérhetnek pozitív vagy negatív irányban.

b. A szóbeli beszámoltatás formái és rendje

i. Szóbeli feleletek

Adott tananyag rész felmérésére szolgáló szóbeli felmérési rendszer. A szóbeli felelet formája a tantárgyat oktató pedagógus kompetenciájába tartozik.

ii. Érettségít modellező szóbeli vizsga (szakközépiskola)

Az érettségít modellező vizsga keretein belül tanulóink a következők szerint tesznek szóbeli vizsgát:

- 10. évfolyam: - történelem
- 11. évfolyam: - irodalom

iii. A szóbeli feleletek értékelése

5 /jeles/	kiválóan, önállóan, esetleg kisebb segítő kérdésekkel előadott ismeretanyag, logikusan és hiánytalanul megadott válaszok,
4 /jó/	összefüggően, jól felépített és előadott ismeretanyag, az összefüggések kis hányadára a tanuló csak tanári segédlettel emlékezik,
3 /közepes/	akadozva előadott ismeretanyag, a tanuló összefüggő feleletre nem képes, a tények többségét felsorolja, az összefüggések kisebbik hányadát segítő kérdések alapján felismeri a tanuló,
2/elégséges/	nehézkesen és igen hiányosan előadott ismeretanyag, a tények többségét segítő kérdésekre fel tudja idézni, de azokat rendszerezni, magyarázni, közöttük összefüggéseket feltárni nem képes a tanuló,

1 /elégtelen/ elfogadhatatlan, igen hiányos tartalom, a tények 50%-át sem tudja még segítő kérdésekre sem felidézni a tanuló.

Iskolánkban félévenként előírt érdemjegyek minimuma:

Heti óraszám	Szóbeli	Írásbeli	Összes jegy
1 - 2	1	2	3
3	2	2	4
4 - 5	3	3	6

Természetesen a tantárgy módszertani sajátosságainak figyelembe vételével a szóbeli-írásbeli arány megváltozhat. (Pl. idegen nyelv esetén a szóbeli, természettudományos tárgy esetén az írásbeli számonkérések száma jelentősen nagyobb lehet.)

iv. Egyéb alapelvek

- A félévi és az év végi osztályzatokat a naplóba beírt és a tanuló által ismert jegyek alapján a szaktanár úgy állapítja meg, hogy a jegyek átlagától az osztályzat egy egész jeggyel már nem térhet el. (Például 3,7-es átlag esetén a szaktanár eldönti, hogy közepes (3), vagy jó (4) az osztályzat, de elégségest (2), vagy jelest (5) nem adhat.
- Az egész órás iskolai dolgozatok írásának időpontját egy héttel előbb közöljük a tanulókkal, a javítás - értékelés pedig a megíratás után 15 munkanapon belül megtörténik. Amennyiben ennek valamilyen okból a javító tanár nem tud eleget tenni, akkor az osztályzat csak abban az esetben kerül a naplóba, ha a tanuló ezzel egyetért. Ez utóbbi csak akkor számít, ha a tanárnak felróható okból történik a mulasztás.
- A tanulói teljesítmény értékelése szempontjából különösen mérvadó munkákat legalább az adott tanévet követő egy évig megőrizzük. A szülők kérésére lehetővé tesszük e dolgozatok megtekintését.
- Az érettségi vizsgaszabályzat új elemeire való tekintettel tovább bővítjük az írásbeli munkák pontozásának gyakorlatát és meghatározzuk az érdemjeggyé történő átszámítás kulcsait.
- Fokozatosan minden tantárgy értékelésében teljessé tesszük azt a gyakorlatot, hogy a feladattal együtt a tanuló tudja: milyen részeredményért, milyen pontszám jár.
- Az írásbeli munkákat nemcsak pontszámmal és érdemjeggyel értékeljük, hanem azokat a hiányok, a hibák jelölésével javítjuk.
- A tanulóval minden megszerzett érdemjegyet közli a szaktanár, szóbeli felelet esetén rövid értékeléssel. A szülő, a tanuló érdemjegyeiről az elektronikus naplóban és az ellenőrző könyvben is tájékozódhat, a beírást a szaktanár és havonta az osztályfőnök ellenőrzi.
- Az érettségire modellező vizsga saját értékelési útmutatóval rendelkezik. Az értékelésnél az útmutatóban foglaltaknak megfelelően kell eljárni. .
- A tanórák látogatása alól csak a sikeres előrehozott érettségi mentesít.

Az osztályozhatóság

Az *osztályozás* az adott tanév tantárgyi követelményeinek való megfelelés alapján, ill. eredményes tantárgyi osztályozó vizsga alapján történik.

Ha a tanuló igazolt és igazolatlan hiányzásai egy tanítási évben együttesen meghaladják az évi 250 órát, vagy egy adott tantárgyból a tanítási órák 30%-át, és emiatt a tanuló teljesítménye

tanítási év közben nem volt érdemjeggyel értékelhető, a tanítási év végén csak akkor osztályozható, ha a nevelőtestület engedélyezi, hogy osztályozóvizsgát tegyen. A nevelőtestület az osztályozóvizsga letételét akkor tagadhatja meg, ha az igazolatlan mulasztások száma meghaladja az igazolt mulasztások számát.

XII. A csoportbontások és egyéb foglalkozások szervezésének elvei

- a. Csoportbontásban oktatjuk a tantárgy természeténél fogva az idegen nyelvet: angol, német.
- b. Az informatika tantárgy oktatása ugyancsak csoportbontásban történik, a csoportok szervezésének alapja általában az idegen nyelv.
- c. Lehetőségeinktől függően az osztályszintű közismereti és szakmai órák (matematika, ábrázoló geometria stb.)
- d. A gyakorlati és a gyakorlati jellegű tantárgyakat (a kerettantervi és szakmai programoknak megfelelően) csoportbontásban oktatjuk.

XIII. A tanulók fizikai állapotának méréséhez szükséges módszerek

Mérési időszak: minden év májusának első két hete

Mérési módszerek: futás, dobás, ugrás tesztek

A méréseket az iskola testnevelő tanárai végzik

A mérések eredményeit a testnevelő tanárok évfolyamonként dokumentálják, az eredményeket elemzik, és meghozzák a tanulók fizikai fejlődése szempontjából szükséges intézkedéseket.

(20/2012.EMMI rendelet 81. §-a)

XIV. Az egészségnevelési és környezeti nevelés elvei

11. 1 AZ EGÉSZSÉGNEVELÉS ELVEI

1. Minden tanuló részesüljön testi-lelki jóllétét, egészségét hatékonyan fejlesztő, a mindennapokban rendszerszerűen működő egészségfejlesztő tevékenységekben.

2. Az egészségfejlesztés kiemelt területei:

- egészséges táplálkozás
- mindennapos testnevelés, testmozgás
- függőségek, szenvedélybetegségek megelőzése
- a bántalmazás és az iskolai erőszak megelőzése
- baleset megelőzés és elsősegélynyújtás
- személyi higiéné
- A betegségek kialakulása és a gyógyulási folyamat.

3. Az iskolai egészségfejlesztési program az iskola-egészségügyi szolgálattal, az iskolapszichológussal, a Rendőrséggel, a gyermekjóléti szolgálattal együttműködve készül.

4. Az iskola közreműködik a tanulók veszélyeztetettségének megelőzésében, s ezt közösen végzi a gyermekvédelmi, gyermekjóléti szervekkel, szolgálatokkal.

5. Az iskola által szervezett rendezvényeken alkohol és dohánytermék nem árusítható, a tanulók által nem fogyasztható.

6. A tanulók egészséges, biztonságos környezetben végezhesék munkájukat.

11. 2 A KÖRNYEZETI NEVELÉS ELVEI

- fenntarthatóságra való nevelés (élethosszig tartó), az ökológiai szemléletmód segítségével
- rendszerszemléletre való nevelés,
- globális szemléletmód kialakítása, a szerves kultúra fontossága
- tolerancia és segítő életmód, az állampolgári – egyéb közösségi – felelősség felébresztése
- a környezettudatos magatartás és életvitel segítése, kialakítása
- az életminőség fogyasztáson túlra mutató alkotóinak keresése
- az egészség és a környezet összefüggéseinek vizsgálata
- helyzetfelismerés, ok-okozati összefüggések, problémamegoldó gondolkodás, döntésképeség fejlesztése
- globális összefüggések megértése
- fogyasztás helyébe életminőség helyezése
- létminőség választásához szükséges értékek, viselkedési normák kialakítása

Helyi értékek és célok:

- Természeti, épített, szociális környezetünk ismerete, óvása, fejlesztése
- Helyi értékek és problémák feltérképezése
- Helyi célok megfogalmazása (pl. öreg fák megóvása, faültetés, madárvédelem, örökbefogadott patak, hulladék, iskolai büfé "zöldítése", energiatakarékosság, helyi védettség stb.)
- Lakóhely megismerése (értékek, gondok, a megoldás módjai)
- Hagyományok védelme: család – iskola – település – nemzet szinteken
- Azonosságtudat fejlesztése a fenti szinteken
- Pozitív értékrend, egészséges életvitel iránti igény alakítása

A nevelés fontossága – ami nem helyettesíthető a képzéssel

XV. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedési terv

Célcsoport: sajátos nevelési igényű, beilleszkedési – tanulási – magatartási zavarral küzdő, hátrányos helyzetű, halmozottan hátrányos helyzetű, veszélyeztetett, valamint cigánytanulók.

A **sajátos nevelési igényű és a beilleszkedési – tanulási – magatartási zavarral küzdő** tanulókkal való foglalkozás iskolai feladatait a **PP nevelési programjának VI. "A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje"** című **fejezet** tartalmazza.

Tevékenységünk elsődleges feladatának tekintjük a **hátrányos helyzetű (HH)** és a **halmozottan hátrányos helyzetű (HHH)**, valamint a **veszélyeztetett** tanulók segítését.

A **Gyermekvédelmi törvény meghatározása alapján** a veszélyeztetettség olyan – magatartás, mulasztás vagy körülmény következtében kialakult – állapot, amely a gyermek testi, értelmi, érzelmi vagy erkölcsi fejlődését gátolja vagy akadályozza.

A hátrányos helyzet és a halmozottan hátrányos helyzet új fogalmát a Gyvt. fogja meghatározni 2013. szeptember 1-jétől.

Különös figyelmet fordítunk az **anyagi okból hátrányos helyzetű** a valamilyen egészségügyi problémával küzdő, illetve a **nemzeti-etikai kisebbséghez** tartozó tanulókra.

12.1. Intézkedési terv:

- Minden tanév elején az osztályfőnökök a gyermek és ifjúságvédelmi felelőssel közösen mérjék fel a HH tanulók számát.
- A gyermek és ifjúságvédelmi felelős tájékoztassa azokat osztályfőnököket, akiknek HHH tanulójuk van.
- Kiemelt figyelmet fordítunk a szociálisan és egyéb okból hátrányos helyzetű tanulókra is.
- A hátrányos helyzetű tanulókkal, családokkal való foglalkozás iskolai formái:
 - Prevenációs foglalkozások osztályfőnöki órákon
 - Szülővel, a családdal való szorosabb kapcsolattartás, együttműködés
 - Az iskolapszichológus tájékoztatása, munkájának igénybe vétele
 - Gyermekjóléti szolgálatok, önkormányzatokkal kapcsolat
 - Különös gonddal mérjük fel a térítésmentes tankönyvre jogosultak körét
 - Következtesen figyeljük a mulasztások óraszámát, a jogszabályban előírt értesítési kötelezettségünknek mindig tegyünk eleget!
- Ha szükséges, jelezzük a gyermek lakóhelye szerinti önkormányzatnak a rendkívüli tanulói helyzeteket!

12.2. Az iskolai gyermek- és ifjúságvédelem főbb feladatai:

1. A nevelők és a tanulók személyes kapcsolatainak és a családlátogatásoknak egyik fő célja a gyermek- és ifjúságvédelemmel összefüggő problémák feltárása, megelőzése. Minden pedagógus közreműködik a gyermek- és ifjúságvédelmi feladatok ellátásában, a tanulók fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzésében, feltárásában, megszüntetésében.
2. Az iskolában a gyermek- és ifjúságvédelmi feladatok teljesítésének segítségét gyermek- és ifjúságvédelmi felelős végzi. Feladatait munkaköri leírás rögzíti. Kapcsolatai sokirányúak és összetettek: tanulók, szülők, tanárok, osztályfőnökök, nevelőtanárok, oktatók, gyermekjóléti szolgálatok, önkormányzatok köréből tevődik össze. A tanév feladatait az iskolai program tartalmazza. A gyermek- és ifjúságvédelmi felelős alapvető feladata, hogy segítse a pedagógusok gyermek- és ifjúságvédelmi munkáját.

Ezen belül feladatai közé tartozik különösen:

- a tanulók és a szülők tájékoztatása azokról a lehetőségekről, személyekről, intézményekről, amelyekhez problémák megoldása érdekében fordulhatnak;
- családlátogatásokon vesz részt a veszélyeztető okok feltárása érdekében;
- a veszélyeztető okok megléte esetén értesíti a gyermekjóléti szolgálatot;
- segíti a gyermekjóléti szolgálat tevékenységét;
- tájékoztatást nyújt a tanulók részére szervezett szabadidős programokról;
- segítségnyújtás az új kollégáknak, új osztályfőnököknek gyermekvédelmi munkában.
- részt vesz az iskolai tankönyvtámogatás adminisztrációjának munkájában

Az iskola gyermekvédelmi tevékenysége három területre terjed ki:

- a gyermek fejlődését veszélyeztető okok megelőzésére;
- feltárására;
- megszüntetésére.

A gyermekvédelmi problémák feltárásának az a célja, hogy a gyermekek problémáit az iskola a gyermekjóléti szolgálat segítségével minél hatékonyabban tudja kezelni.

3. A tanulók fejlődését veszélyeztető okok megszüntetésének érdekében iskolánk együttműködik a területileg illetékes:

- gyermekjóléti szolgálattal
- családsegítő szolgálattal
- polgármesteri hivatallal
- gyermekorvossal, védőnővel
- továbbá a gyermekvédelemben résztvevő állami é társadalmi szervezetekkel, alapítványokkal
- házi orvosokkal
- Kábítószerügyi Egyeztető Fórum munkájában való részvétel

4. Iskolánk pedagógiai munkáján belül elsősorban az alábbi tevékenységek szolgálják a gyermekvédelem céljainak megvalósítását:

- tehetséggondozó foglalkozások
- az indulási hátrányok csökkentése a 9. osztályban
- pályaválasztás segítése
- a személyes egyéni tanácsadás (tanulónak, szülőnek)
- egészségvédő és mentálhigiénés programok szervezése
- a családi életre történő nevelés
- egészségügyi szűrővizsgálatok
- a tanulók szabadidejének szervezése (tanórán kívüli foglalkozások, szabadidős tevékenységek)
- a tanulók szociális helyzetének javítása (segélyek, természetbeni támogatás)

-
- szülőkkel való együttműködés
 - tájékoztatás a családsegítő és gyermekjóléti szolgáltatásokról, szolgálatokról

5. Tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatásának segítése a következő tevékenységek során történik:

- tanulószoba kollégista tanulóink részére
- felzárkóztató foglalkozások korrepetálások szervezése
- az iskolai könyvtár, valamint az iskola más létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata
- továbbtanulás irányítása, segítése
- SNI tanulók felzárkóztatása
- Iskolapszichológus egyénre szabott foglalkozásai

6. Szociális hátrányok enyhítését az alábbi tevékenységek szolgálják:

- továbbtanulás irányítása, segítése
- tanulószoba szervezése kollégisták részére
- diákétkeztetés
- felzárkóztató foglalkozások korrepetálás
- az iskolai könyvtár, valamint más létesítmények, eszközök egyéni vagy csoportos használata
- a nevelők és a tanulók segítő, személyes kapcsolatai
- a szülők, a családok nevelési, életvezetési gondjainak segítése
- a családlátogatások szükség esetén
- az iskolai gyermek- és ifjúságvédelmi felelős tevékenysége
- szoros kapcsolat a polgármesteri hivatalokkal és a gyermekjóléti szolgálatokkal, annak érdekében, hogy a szociális hátrányt elszenvedő tanulók minél hamarabb segítségben részesüljenek
- ingyenes tankönyv a jogosultak, a központi tankönyvtámogatás differenciált elosztása

Intézményünk pedagógiai kultúrájában kifejezésre kívánjuk juttatni a „védelmi szemléletet”.

Azaz úgy képezni, nevelni, ellátni, hogy tudatosan figyelni (önmagunkra, a szervezetre, az iskolán belüli folyamatokra), hogy:

- ne ártsunk fizikailag, pszichológiailag, mentálisan, morálisan a tanulóinknak
- ha (eközben) más által okozott veszélyt észlelünk, akkor – jelzünk vagy segítő módon beavatkozunk.

XVI. A TANULÓ JUTALMAZÁSÁVAL ÖSSZEFÜGGŐ, A TANULÓ MAGATARTÁSÁNAK, SZORGALMÁNAK ÉRTÉKELÉSÉHEZ ÉS MINŐSÍTÉSÉHEZ KAPCSOLÓDÓ ELVEK

a. Alapelvek

Az értékelés helyi rendszerén belül a magatartás és szorgalom értékelésekor kiemelt fontosságúnak tartjuk az alábbiakat:

- Segítse az iskola nevelési és oktatási céljainak elérését.
- Segítse a tanuló önismeretének fejlődését, adjon lehetőséget az önnevelésre is.
- Az értékelés általában a tanuló iskolai tevékenységére vonatkozzon.
- Mindig legyen személyre szabott.

A tanulók magatartása és szorgalma minősítéséről az osztályban nevelő-oktató munkát végző pedagógusok, kollégiumi nevelők és az osztályközösség javaslata alapján az osztályfőnök dönt.

Az érdemjegy egyeztetésének módszere: félévkor és tanév végén az osztályozó értekezleten meghallgatjuk a kollégák véleményét. A döntés az osztályfőnök joga.

A magatartás értékelése

A tanuló magatartása

- Példás, ha
 - egyéniségéhez mérten közösségi munkát végez az osztályban, iskolában, kollégiumban,
 - a rábízott feladatokat maradéktalanul teljesíti,
 - magatartásával mind az iskolában és a kollégiumban, mind az iskolán kívül (ünnepélyek, kirándulás, közlekedési eszközök) társainak példát mutat,
 - az iskolai, kollégiumi házirend előírásait betartja és törekszik tanuló társaival is betartatni,
 - felnőttekkel, társaival szemben tisztelettudó, osztálytársaival szemben beszédmodora, hangneme illemtudó,
 - szorgalmi időszak végén egyetlen tárgyból sem kapott elégtelen osztályzatot, igyekszik tanulmányi munkáját is becsületesen ellátni,
 - igazolatlan mulasztása és fegyelmező intézkedést követelő vétsége az adott félévben nincs.
- Jó, ha
 - a közösségi munkában egyéniségéhez mérten becsületesen részt vesz,
 - a rábízott feladatokat kisebb hibával teljesíti,
 - felnőttekkel, tanáraival szemben tisztelettudó, tanuló társaival közvetlen kapcsolatot alakított ki,
 - igazolatlan mulasztása a tanulmányi időszakban legfeljebb 2 óra,
 - az elbírált tanulmányi időszakban kisebb vétséget követett el (szaktanári v. osztályfőnöki figyelmeztetés)
- Változó, ha
 - a közösségi munkában csak többszöri felszólításra vesz részt,
 - a Házirend előírásainak betartására ismételten figyelmeztetni kell,
 - az elbírált tanulmányi időszakban több alkalommal szaktanári, osztályfőnöki írásbeli figyelmeztetést vagy osztályfőnöki, illetve igazgatói intést kapott,
 - 2 óránál többet igazolatlanul mulasztott,

-
- magatartásbeli fogyatékoságait felismerve, azok megszüntetésére törekszik.
 - Rossz, ha
 - a közösségi munkába nem vonható be, magatartásával gátolja a közösség fejlődését, a házirendben felsorolt követelményeket nem tartja magára nézve kötelezőnek, ezt többször megszegi,
 - iskolai és iskolán kívüli magatartásával társainak rossz példát mutat, a jó ízlést sértő hangnemet használ,
 - igazolatlan mulasztásai a figyelmeztetések ellenére ismétlődnek,
 - az elbírált tanulmányi időszakban fegyelmi büntetést kapott,
 - tanárai segítő szándéka ellenére sem törekszik hibái kijavítására.

A szorgalom értékelése

A tanuló szorgalma

- Példás, ha
 - a tanítási órákra képességeihez és körülményeihez képest rendszeresen felkészül, munkája végzésére az egyenletesség jellemző,
 - tanulmányi eredményében tartós javulás következett be,
 - a tanítási órákon folyó munkába aktívan bekapcsolódik,
 - osztály- és csoporttársainak (pl. kollégium) segít a felkészülésben és egyéb tevékenységekben,
 - ha képességei úgy kívánják, igénybe veszi az iskola, kollégium által biztosított felzárkóztató, konzultációs foglalkozásokat.
- Jó, ha
 - iskolai, kollégiumi, otthoni tanulmányi munkáját buzdítások mellett általában rendszeresen ellátja,
 - feladatai teljesítésében nem mindig következetes,
 - vállalt kötelezettségei mellett, képességei alapján többre lenne képes,
 - félév, illetve év végén viszonylagos szorgalma mellett – képességei hiányában – csak 1 tárgyból bukott.
- Változó, ha
 - a tanórákra nem készül fel rendszeresen,
 - elvégzett munkájára a felületesség jellemző,
 - kötelességét csak ismételt figyelmeztetés után teljesíti,
 - osztályfőnöki, szaktanári figyelmeztetésre hibáit felismerve törekszik hiányosságainak kijavítására.
- Hanyag, ha
 - egyéni képességeit és körülményeit figyelembe véve keveset tesz tanulmányi fejlődése érdekében,
 - a tanulók testi, szellemi fejlődése érdekében szervezett iskolai, kollégiumi konzultációs foglalkozásokon felszólításra sem vesz részt,
 - munkájában megbízhatatlan
 - félévi vagy év végi bizonyítványában elégtelen osztályzatot kapott.

b. Magatartás és szorgalom értékelése

A magatartást és a szorgalmat félévkor és év végén osztályozzuk. Az osztály diákbizottságok és szaktanárok véleményének kikérése után az osztályfőnök adja az osztályzatokat.

Az osztály magatartását és szorgalmát az osztályfőnök havonta vagy legalább kéthavonta szóban értékeli.

Magatartás értékelése:

- az osztályfőnök a magatartásjegy kialakításánál figyelembe veszi az osztályban tanító kollégák véleményét, továbbá az osztályfőnöki órán a tanulók véleményét
- figyelembe kell venni, hogy a tanuló év közben milyen fegyelmező intézkedésben részesült
- hangsúlyt kell helyezni az igazolatlan mulasztásokra
- a tanórák közötti szünetbeli magatartás és az iskolán kívülről kapott magatartása utaló információk is figyelembe veendőek
- figyelembe kell venni az osztályban tanító tanárok naplóba történt bejegyzéseit

Szorgalom értékelése:

- a szorgalom értékelésénél a tanulók képességét is vegyük figyelembe, ne csak az osztályzatait
- figyeljük a tanulmányi előmenetelét, hasonlítsuk össze az előző hónapban szerzett érdemjegyekkel
- vegyük figyelembe azt is, hogy vállal-e többletfeladatot órákon illetve az osztályközösség érdekében, azaz a tanórán kívüli tevékenységet is figyelembe kell venni.

13.3.A tanulók jutalmazása

Azt a tanulót, aki képességeihez mérten

- példamutató magatartást tanúsít, vagy
- folyamatosan jó tanulmányi eredményt ér el, vagy
- az osztály, illetve az iskola érdekében közösségi munkát végez, vagy
- iskolai, illetve iskolán kívüli tanulmányi, sport, kulturális stb. versenyeken, vetélkedőkön
- vagy előadásokon, bemutatókon vesz részt, vagy
- bármely más módon hozzájárul az iskola jó hírnevének megőrzéséhez és növeléséhez az iskola jutalomban részesíti.

A jutalmazás az osztályfőnöknél, igazgatónál, nevelőtestületnél kezdeményezhető. Kezdeményezheti a szaktanár, osztályfőnök, igazgató, nevelőtestület, diákközösség.

Az iskolai jutalmazás formái:

- Az iskolában tanév közben elismerésként a következő dicséretek adhatók:
- szaktanári dicséret,
- osztályfőnöki dicséret,
- igazgatói dicséret,
- nevelőtestületi dicséret.
- oklevél
- könyv- és tárgyjutalom (végzősök kapják ballagási ünnepségen, tanévzárón az alsóbb évesek)
- A dicséretet írásba kell foglalni, és azt a tanulóközösség és a szülő tudomására kell hozni.

XVII. A közösségi szolgálat teljesítése

A Köznevelési törvény 2016-tól az érettségi bizonyítvány kiadását 50 óra közösségi szolgálat teljesítéséhez köti, így az érettségi vizsga a tantárgyi tudás mérésén túl a szociális készségek, a társadalmi érzékenység kialakításában is szerepet játszik.

Az iskola a szakgimnázium a 9-12. évfolyamos és a szakközépiskola a 9-13. évfolyamos tanulói számára szervezi meg a legalább ötven órás közösségi szolgálatot.

Iskolai koordinátort jelöl ki az igazgató, aki munkaköri feladataként látja el a tevékenységet és felelős:

- a tanulók felkészítéséért, mentorálásért, pedagógiai feldolgozásért,
- a fogadó helyekkel való kapcsolattartásért,
- adminisztrálásért, dokumentálásért, igazolásért,
- a tanulók bevonásáért,,
- a tanulók tevékenységének elismeréséért.

A közösségi szolgálat helyszínén a szolgálattal érintett személy segítése tanítási napokon alkalmanként legkevesebb egy, legfeljebb háromórás, tanítási napokon kívül alkalmanként legkevesebb egy, legfeljebb ötórás időkeretben végezhető. A tanuló jelentkezésekor jelentkezési lapot tölt ki, majd naplót vezet. A közösségi szolgálat tényét az osztálynaplóban és a törzslapon is dokumentálni kell.

Az iskola külső szervezetekkel megállapodást köt, a melynek tartalmaznia kell a megállapodást aláíró felek adatain és vállalt kötelezettségein túl a foglalkoztatás időtartamát, a végzett tevékenységeket, a mentor nevét és feladatkörét.