

**AZ ÚJ SZAKKÉPZÉSI
RENDSZER
BEVEZETÉSÉNEK
AKTUÁLIS KÉRDÉSEI
az élelmiszeripari ágazatban**

MOTTÓ

„Ahhoz, hogy az ember valami egészen újat lásson, ahhoz egészen másként kell gondolkodnia”

(Szent-Györgyi Albert)

Ahonnán indultunk....

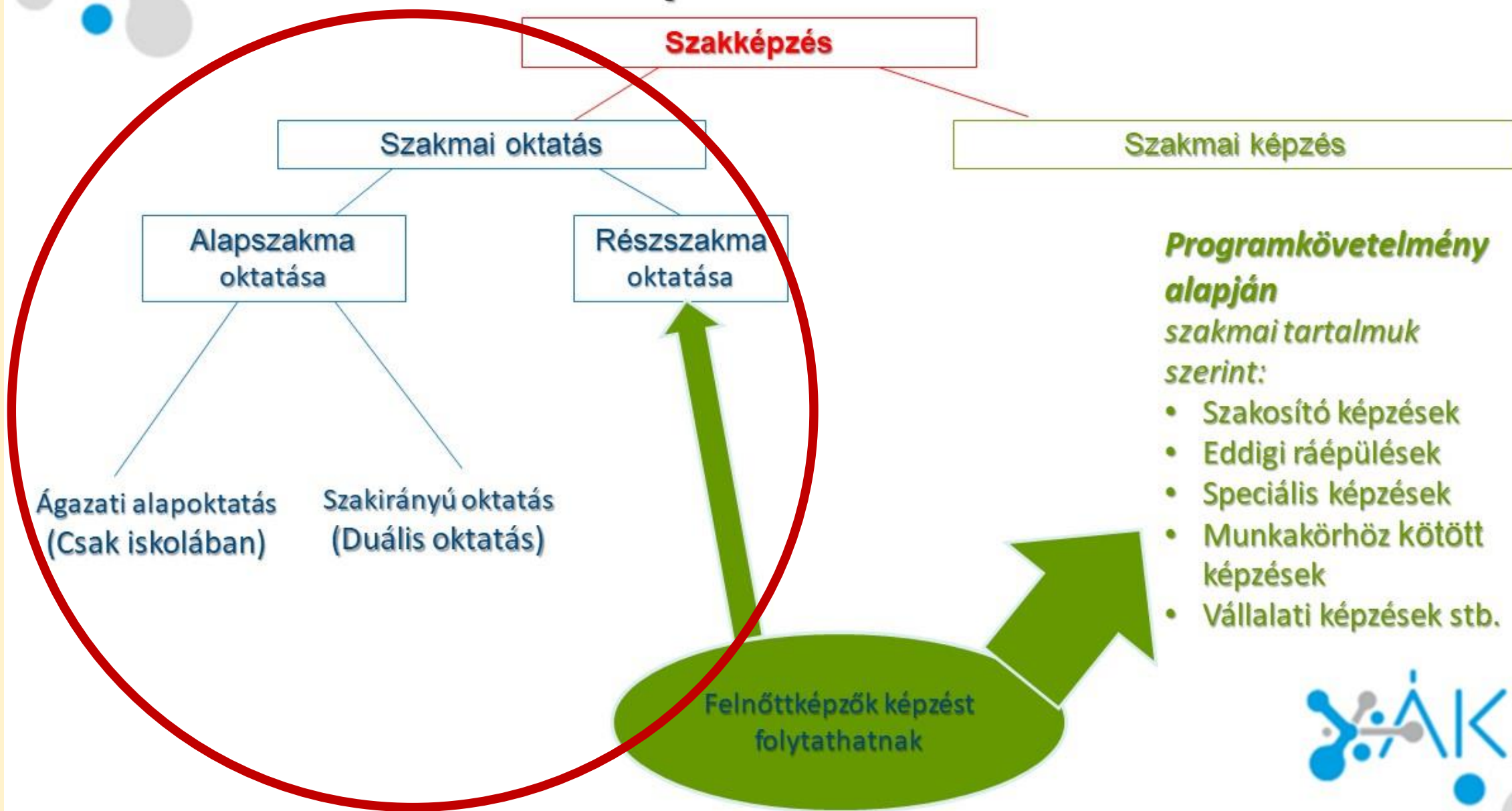
- Ipari vélemény
- „A szakmai képzést az ipar kezébe kell adni!” (ÁKT)
- OKJ felülvizsgálat
- **Új OKJ (szakmajegyzék) 18 alapszakma, 13 részszakma**
- KKK
- PTT
- Mindig lesz valaki más.....
- ÁKT ipari és ITM gondolkodás, szemlélet

Szakképzési rendszer átalakulása

SZEMÉLETVÁLTÁS! A „PP faktor” Kiiktatása

- Ipari igények alapján kell a tartalmat meghatározni
- Az ipar, mint megkerülhetetlen partner és egyben véleményező
- A szakmák tartalma megváltozott, megváltoztak az igények
- Elvárt a pedagógus tudásának bővítése, fejlesztése (pl. informatika, autóipar)
- Elmélet-gyakorlat elkülönülésének megszüntetése (miért baj az, hogy aki tanítja meg is tudja mutatni...?)
- Tananyagok korszerűsítése (önálló fejlődés, érdeklődés)
- Megváltozott iskolaszervezet (szakképző iskola, technikum, műhelyiskola)
- Ágazati alapozó évfolyam(ok)
- Rugalmasabb szabályozás
- Rugalmasabb szabályozó dokumentumok

A szakképzés rendszere



Programkövetelmény alapján szakmai tartalmuk szerint:

- Szakosító képzések
- Eddigi ráépülések
- Speciális képzések
- Munkakörhöz kötött képzések
- Vállalati képzések stb.

KKK és PTT kidolgozás menete

- 2019. szeptember egybefüggő KKK és PTT kidolgozás kezdete (jogszabályok nélkül)
- 2020. január leválasztják a KKK-t és más rendszerben kezdődik a kidolgozás
- 2020. február Vhr.
- 2020. március –május KKK PTT elfogadása (kidolgoztató cég, NSZFH, IKK, ITM, AM, ÁKT, NAK)
- Karantén miatt nehéz lett az egyeztetés

Tanulási Eredmény Alapú értékelés (TEA)

- Magyar Képesítési Keretrendszer
- Európai Képesítési Keretrendszer
- Nem azzal kell tehát foglalkozni, hogy valaki valamit meddig és hol tanult, **hanem hogy milyen ismereteket, képességeket és kompetenciákat szerzett meg, és azt hogyan lehet beszámítani.**

- **Képesség**
- **Tudás**
- **Elvárt viselkedésmódok (attitűd)**
- **Önállóság (autonómia és felelősség)**
- **Vizsgakövetelmények**

Új szemlélet

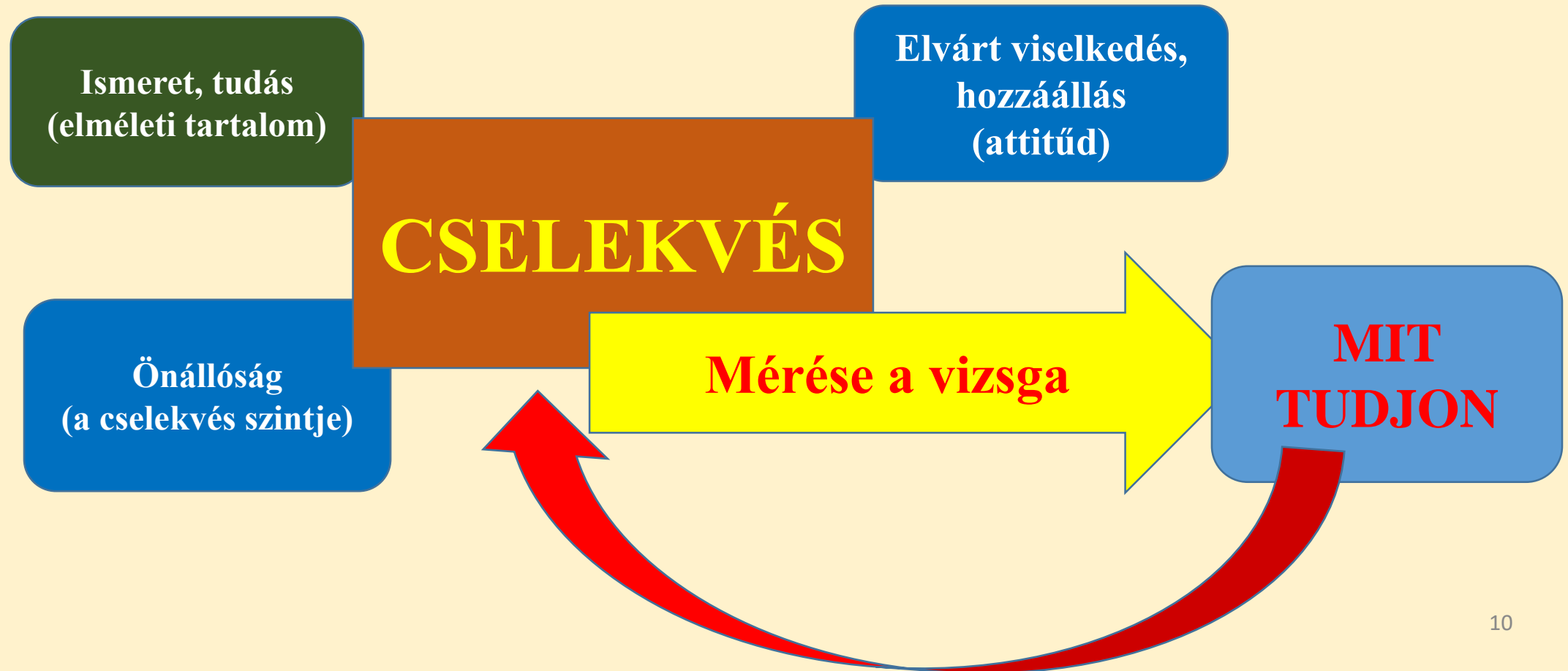
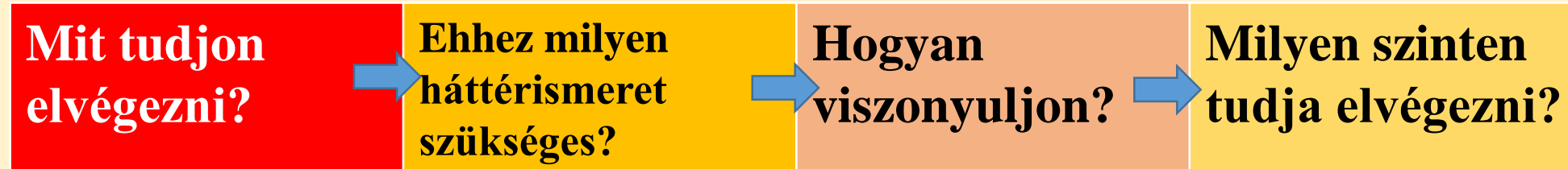
Szint	Képességek	Tudás, ismeret	Attitűdök	Autonómia és felelősség
1	<ul style="list-style-type: none"> – A kulcskompetenciák (kiemelten: anyanyelvi, matematikai-logikai) alapszintű fejlettsége jellemzi. – Képes a feladatvégzés/problémamegoldás során szükséges tudás alkalmazására, amennyiben az egyszerű, begyakorolt rutinok, algoritmusok használatát igényli. 	<ul style="list-style-type: none"> – Ismeri egy adott témakör alapvető tényeit, legfontosabb fogalmait. – Rendelkezik az alapvető anyanyelvi, logikai és eszköztudással. – Ismeri a gyakorlati tevékenységhez szükséges jellemző anyagokat és eszközöket. – Érti és betartja a feladat/műveletvégzés eljárásait, végrehajtási szabályait. 	<ul style="list-style-type: none"> – Nyitott a feladatok megértésére, motivált azok sikeres végrehajtásában. – Kíváncsi és érdeklődő tanulási és elemi munkavégzési helyzetekben. – Kész a közös munkára, tudásának másokkal való megosztására. 	<ul style="list-style-type: none"> – Egyszerűbb, begyakorolt feladathelyzetekben képes az önálló feladatvégzésre. – Újszerű vagy összetettebb feladat esetén irányításra és folyamatos ellenőrzésre van szüksége. – Irányítással értékelni tudja saját munkáját.
2	<ul style="list-style-type: none"> – Képes egyszerűbb ok-okozati összefüggések felismerésére. – Képes különböző témákkal összefüggésben azonosítás, megkülönböztetés, összehasonlítás elvégzésére megadott szempontok mentén. – Képes esetenként több összetevőből álló feladatok/műveletsorok elvégzésére. – Képes alapvető eszközök és anyagok használatára útmutatással. – Képes a témának megfelelő írásbeli és szóbeli közlés létrehozására, az arra való reagálásra, az egyszerű szaknyelv használatára. – Rendelkezik az együttműködéshez szükséges alapvető kompetenciákkal. 	<ul style="list-style-type: none"> – Ismeri adott témakör (műveltségterület, szakterület) alapvető tényeit, fogalmait, egyszerűbb összefüggéseit. – Rendelkezik általános anyanyelvi, matematikai-logikai és természettudományos eszköztudással. Rendelkezik egy adott szakma alapfokú-középszintű gyakorlásához szükséges elméleti és gyakorlati ismeretekkel. 	<ul style="list-style-type: none"> – Tanulási helyzetekben, feladatokban nyitott a tudását növelő tevékenységekre. – Tisztában van az alapvető erkölcsi és közösségi értékekkel, az alapvető állampolgári jogokkal és kötelességekkel. 	<ul style="list-style-type: none"> – Egyszerű feladathelyzetekben önállóan és felelősséggel dolgozik. – Összetettebb feladatok esetén is elégséges az útmutatás a szoros irányítás helyett. – Kialakul a felelősségtudat, és megjelenik az önkontroll az elvégzett munka értékelésében.

Tanulási **E**redmény **A**lapú (TEA) megközelítés

A tanulási eredmények arra vonatkozó meghatározások, elvárások, hogy a tanuló (képzésben résztvevő) mit **TUD**, mit **ÉRT** és (önállóan) mire **KÉPES** miután lezárt egy tanulási folyamatot, függetlenül attól, hogy hol, hogyan, mikor szerezte meg ezeket a kompetenciákat.

KIMENETI SZABÁLYOZÁS

- A legfontosabb elv: **mit tudjon elvégezni (cselekvés)**



Szabályozó dokumentumok

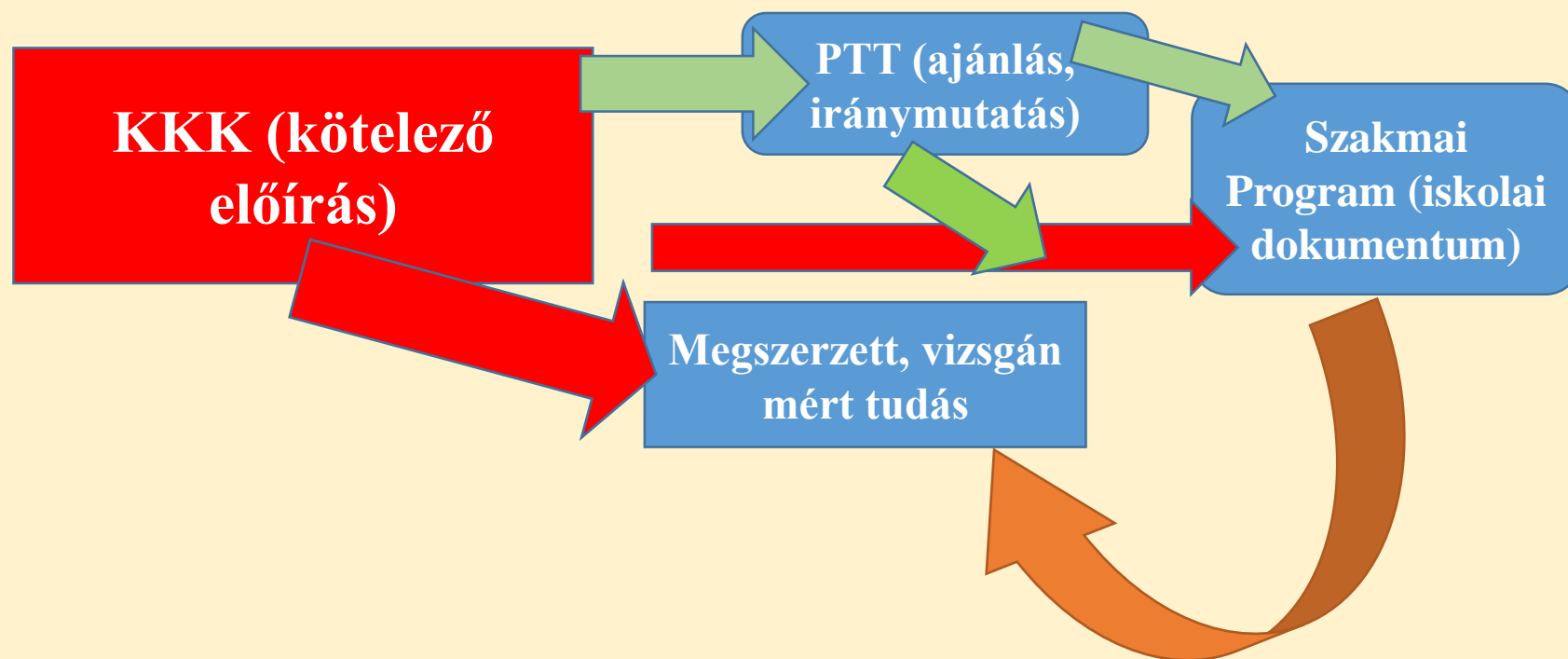
Mit tudjon

• **K**épzési és **K**imeneti **K**övetelmények (KKK)

Az oda
vezető út

• **P**rogramt**an**tervek (PTT)

• **Sz**akmai program (OP, EP, NP, KP)



Képzési és Kimeneti Követelmények KKK

- **Kötelező dokumentum**
- **Könnyebb módosíthatóság (a folyamatos ipari fejlődés miatt)**
- **Tartalma:**
 - **a szakma adatai**
 - **A képzés tartalma (TEA elvek szerint)**
 - **Alapképzés tartalma**
 - **A szakmai képzés tartalma**
 - **Alapvizsga leírása**
 - **Szakmai vizsga leírása**
 - **Eszközjegyzék**
 - **Részszakmák leírása (ha van)**
 - **A van szakmairány az ágazatban, azok azokra külön sablon vonatkozik.**

Ágazati alapképzés

- Az összes ágazati szakmát alapozza meg
- Szakmairányok esetén is közös legyen,
- Igazodjon a különböző szakmai igényekhez
- A különböző szakmák eltérő jellege
- „Csináljon” kedvet a tanulónak a szakmai képzéshez
- A tartalma azonos legyen
- Készítsen fel az alapvizsgára
- Ráépülhessen a későbbi szakmai képzés
- Nincs nyári gyakorlat



	4-es szint (szakképző iskolai képzés)			5-ös szint (technikumi képzés)				
Évfolyam	9.	10.	11.	9.	10.	11.	12.	13.
Hetek száma	36	36	31	36	36	36	31	31
Szakmai órák száma	16	25	25	7	9	15	16	25

Turisztika – Vendéglátás alapvizsgálója

„A” vizsgarész	„B” vizsgarész	„C” vizsgarész	„D” vizsgarész
A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el: 1) Zöldséges rizottó 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással	Cukrászati termékek: 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve, 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve 3) 500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény	A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint:	Turisztikai portfólió készítése és bemutatása

Ágazati alapvizsga

(az iskola szervezi meg és bonyolítja le, de az elnököt a Kamara delegálja)

- Az alapvizsga beleszámít a szakmai vizsgába (10%)

- Írásbeli vizsga 20%

- Anyagismeret **50%**
- Munkavédelem és higiénia **50%**

Minimum: 51%

- Gyakorlati vizsga (80%) Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során: (az iskola a saját lehetőségeit figyelembe véve állítja össze)

- anyagokat kiválaszt,
- a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
- anyagokat, eszközöket előkészít,
- élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
- meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Minimum: 61%

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alap szinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűségre.	<p>Irányítás mellett végzi munkáját.</p> <p>Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi és higiéniai előírásokat.</p> <p>Felelősséget vállal saját munkájáért.</p>
2	Munkáját a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartásával végzi.	Alap szinten ismeri a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályokat.		
3	Élelmiszeripari alpműveleteket végez.	Alap szinten ismeri a tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, csomagolás, hőkezelés műveleteit.		
4	Kiválasztja az élelmiszeripari munkavégzéshez szükséges szerkezeti anyagokat.	Ismeri az alapvető szerkezeti anyagokat (fémek, nem fémek).		
5	Kiválasztja az alapvető kötő gépelemeket.	Ismeri a csavarokat, ékeket, reteszeket, szegecseket.		
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközait.		
7	Egyszerű mértani makettekről vetületi ábrát készít.	Alapszinten ismeri a műszaki ábrázolást.		
8	Az élelmiszeripari termékek előállításához szükséges eszközöket, anyagokat kiválasztja, előkészíti.	Alapszinten ismeri a termékek előállításához szükséges anyagokat, eszközöket.		

- **Az alapvizsga alól felmentés adható**

- **Beszámítás**
- **Ágazati végzettség**
- **Ágazati érettségi**
- **Szakmai vizsgán úgy kell tekinteni, mintha nem lenne kötelező**
- **Kamarai elnök dönt (???)**

Programtantervek PTT

Alapelv: NEM KERETTANTERV!!!!

Az alapképzést kivéve nem „kőbevésett” anyag, hanem iránymutatás, egy lehetséges út a KKK-ban foglalt követelmények eléréséhez.

Az iskola dönti el, hogy milyen mértékben veszi figyelembe, és építi be a SZAKMAI PROGRAMJÁBA

Tartalmaz szabad sávot

Felépítése

- Tanulási területek (régen modul), tantárgyak, témakörök, témakörök tartalmai)
- óratervek (**nem heti, hanem éves óraszámmal**)
- Tananyagtartalmak leírásai
- részszakmák képzésének javasolt tartalma

PTT

- **Az ágazati alapozó képzés tartalma egységes**
- **A szakmai tartalmaknál lehet módosítani**
- **Az óraszámok változtathatóak,**
- **A tartalmak projektekbe szervezhetőek (idénymunka, ERASMUS)**
- **Tantárgyak összevonhatóak (dokumentálás SZP)**
- **Szabadsáv felhasználása iskolai döntés**
- **A szabadsáv nem egységes (10%-20% között)**
- **Az óraszámokat kerekíteni lehet**
- **A képzési idő lerövidülhet **BESZÁMÍTÁSSAL****
- **Tantárgyak vagy tartalmak átcsoportosíthatóak (dokumentálás)**
- **Megállapodás a duális partnerekkel (pl ipari idénymunkák)**
- **A VÁLTOZTATÁSOKAT DOKUMENTÁLNI KELL (SZP, bizonyítvány)!!!!**

Ágazati alapképzés tartalma

Élelmiszeripar

Élelmiszerismeret

Műszaki alapismeretek

Élelmiszervizsgálat

Alapozó gyakorlat

Munkavédelmi és higiénia

Alágazati specializáció

Ágazati alapozás tartalma 1.

Munkavállalói ismeretek 18 óra

A Foglalkoztatás II. tantárgy 9. osztályba (technikumban 10-be) került. Célja, hogy segítse a tanulót a szakképzési tanulói munkaszerződés megkötésében.

Ágazati alapozás tartalma 2.

Élelmiszeripari alapismeretek megnevezésű tanulási terület

Élelmiszerismeret tantárgy

Anyagismeret:

- Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői
- A védőtápanyagok csoportjai, szerepük a táplálkozásban
- Az ásványi anyagok szerepe a táplálkozásban
- A víz szerepe az életfolyamatokban
- Az ivóvíz jellemzői, követelményei

A technológiai műveletek és folyamatok szerepe és célja

- A technológiai alaplóműveletek jellemzői és iparági szerepük: tisztítás, aprítás, keverés, osztályozás, termikus műveletek (hőkezelés, főzés, sütés, hűtés és fagyasztás, tartósítás, csomagolás, préselés)

Ágazati alapozás tartalma 3.

- **Műszaki alapismeretek tantárgy**
- Géprajzi alapismeretek
- Gépelemek
- Erőátviteli gépelemek
- Csövek és csővezetékek
- Villanymotorok, hajtóművek, áttételek

Ágazati alapozás tartalma 4.

Élelmiszervizsgálat tantárgy

- Bevezetés a laboratóriumi munkába
- Mintavétel
- Tömegmérés
- Térfogatmérés
- Hőmérsékletmérés
- Sűrűségmérés
- Oldatok

Ágazati alapozás tartalma 5.

Alapozó gyakorlat tantárgy

- Mérések
- Mérési műveletek, mérleg használata, térfogatmérés, recept szerinti mérések, dokumentáció használata, hosszúságmérés
- Szakmaspecifikus alapműveletek
- Előkészítő műveletek, iparági műveletek, eszközök és berendezések használata, előkészítési és feldolgozási műveletek, sorrendjük, végrehajtásuk

Ágazati alapozás tartalma 6.

Munkavédelem és higiénia tantárgy (50% gyakorlat!!)

- Munkavédelem
- Higiénia

Alágazati specializáció tantárgy

- A specializáció során választott szakmához szükséges esetleges további elsajátítandó témakörök.

Alágazati specializáció példa

A szakma megnevezése: Pék-cukrász

Munka-, tűz- és balesetvédelmi oktatás	<p>A munka-, és tűzvédelmi szabályok megismerése, alkalmazása</p> <p>A bemutatott gépek, berendezések, eszközök rendeltetésszerű, balesetmentes használata, kezelése</p> <p>A higiéniai szabályok megismerése, alkalmazása</p>
Nyersanyagok megismerése, tárolásának körülményei	<p>A sütő- és cukrászipar nyersanyagainak megismerése, az egyes nyersanyagok érzékszervi jellemzői, felhasználásának területei, tárolásának körülményei</p>
Előkészítő műveletek	<p>Kiválasztja a sütő- és cukrászipari termékek előállításához szükséges nyersanyagokat.</p> <p>A kapott anyagszükséglet segítségével kiszámolja az egyes nyersanyagok mennyiségét.</p> <p>Magabiztosan használja a mérőeszközöket.</p> <p>Alkalmazza az előkészítő műveleteket (szítálás, hőmérséklet-beállítás, oldás, szuszpendálás, keverés, szűrés, emulzió készítése, aprítás, tisztítás stb.) A végzett műveletnek, és az előállítani kívánt terméknek megfelelően előkészíti a gépeket, berendezéseket, eszközöket.</p>
Egyneműsítő- és szerkezetkialakító műveletek	<p>Sütő- és cukrászipari tésztákat készít, alkalmazza a kézi és gépi dagasztás, a gyúrás, keverés, habverés és hengerlés műveleteket.</p> <p>A műveletnek megfelelően kiválasztja, és balesetmentesen működteti a szükséges gépeket, berendezéseket, eszközöket.</p>
Alakítási műveletek	<p>Alkalmazza a sütő- és cukrászipari termékek előállításához szükséges feldolgozó, alakító műveleteket (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás, nyújtás, kiszúrás, vágás, töltés, kenés, dresszírozás).</p> <p>Megtervezi az alakítási műveletek sorrendjét. Feltárja és korrigálja az alakítás során előforduló hibákat.</p>
Termikus műveletek	<p>A sütő- és cukrászipari termékek készítése során alkalmazza a termikus műveleteket (sütés, főzés, temperálás, hűtés, fagyasztás, pörkölés). Balesetmentesen kezeli a termikus műveletek végrehajtásához szükséges berendezéseket.</p>
Egyéb műveletek	<p>Kiválasztja és alkalmazza a megfelelő felületkezelő és díszítő anyagokat.</p> <p>Tölteléket készít, alkalmazza a töltés műveletét.</p> <p>A készterméket szükség esetén szeleteli, csomagolja, jelöléssel látja el. Elvégzi a munkaterület takarítását, a gépek, berendezések, eszközök tisztítását.</p>

Ágazati alapvizsga

(az iskola szervezi meg és bonyolítja le, de az elnököt a Kamara delegálja)

- Az alapvizsga beleszámít a szakmai vizsgába
- Írásbeli vizsga 20%
 - Anyagismeret 50%
 - Munkavédelem és higiénia 50%
- Gyakorlati vizsga (80%) Élelmiszeripari alpműveletet végez, melynek során:
 - anyagokat kiválaszt,
 - a rendelkezésére bocsátott receptúra alapján anyagszükségletet számol és mér,
 - anyagokat, eszközöket előkészít,
 - élelmiszeriparban használt anyagok egyes fizikai vagy kémiai tulajdonságait méri, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
 - élelmiszeriparban használt munkadarabot, fél- vagy készterméket állít elő, valamint az elvégzett műveletet dokumentálja,
 - meghatározott munkaműveleteket hajt végre.

Szakmai képzés követelményei

- **Tudás**
- **Ismeret**
- **Attitűd**
- **Önállóság**
- **Szakmai vizsga nagyon részletes leírása (tartalma, feladatai, értékelése)**
- **Eszközjegyzék**

Szakmai képzés tartalmi elvárásai

- A szakmai tartalmakat az ÁKT adott iparágának szakértői határozták meg.
- Cselekvő tevékenység a legfontosabb
- Az elmélet segíti a gyakorlati tevékenységet
- **A digitális kompetenciáknak a meghatározott szinteken meg kell jelenniük**
- Az idegen nyelvnek meg kell jelennie
- A gazdasági tartalom is kötelező elem
- Korszerűség („az idők szava”)

Szakmai vizsga leírása

(akkreditált vizsgaközpontban történik)

- **Szakmai vizsga**
- **Beleszámít az alapvizsga eredménye is (10%)**
 - **Interaktív vizsga (20%)**
 - **Projektfeladat (80%)**
 - **Gyakorlati vizsgafeladat**
 - **Portfólió (10%)**
 - **Szakmai beszélgetés**

Részszakmák leírásai

- **A részszakmák az élelmiszeriparban az egyes szakmák tartalmának megadott részterületeit tartalmazzák**
- **A képzés óraszámában van meghatározva**
- **A vizsgán csak projektfeladat van**
- **Az önállóság szintje fontos tényező**
- **Vizsgaleírás**

Szakmai Programok*

- A jól elkészített szakmai program biztos alapot ad mind a szakképző intézménynek, mind a duális képzésben résztvevő gazdálkodó szervezeteknek ahhoz, hogy a szakmák oktatásában a helyi sajátosságokhoz történő alkalmazkodási lehetőséget megtervezze.
- **Szakmai Program részei:**
 - **Oktatási program**
 - **Képzési program**
 - **Nevelési program**
 - **Egészségfejlesztési program**



- **Technikum: A szabályokból következik, hogy egyetlen egységes közismereti kerettanterv minden, technikumban oktatható szakmára nem is készíthető,** tekintettel arra, hogy az egyes szakképző intézmények átcsoportosíthatják az évfolyamok között az óraszámokat, témaköröket, akár szakmánként másképp. A **NAT** ki is mondja, hogy **a technikumban a gimnáziumi kerettantervet kell alkalmazni** – természetesen az összes jogszabályi előírás figyelembevételével. A közismereti kerettantervből azon tantárgyakat kell átvenni, amelyek a technikum közismereti tantárgyai között szerepelnek, az IKK honlapján lévő óraterv tartalmaz annyi közismereti óraszámot, amennyi az érettségi tárgyra történő felkészítéshez feltétlenül szükséges.

- **Szakképző iskola:** Szakképző iskolában nem alkalmazható a gimnáziumi közismereti kerettanterv, ugyanakkor a **NAT** tartalmát a szakképző iskolai oktatásban is biztosítani kell. Ezért a szakképző iskolákra vonatkozóan az EMMI közzétett az OH honlapján egy kerettantervet, amely **ajánlásként** hasznos kiindulópont az intézményi szakmai program vonatkozó részének minden jogszabályi előírásnak megfelelő elkészítéséhez, **alkalmazása ugyanakkor nem kötelező, az óraszámokat hozzá is kell igazítani a szakképzési óraszámokhoz.**
- Közismereti kerettantervek adaptálása: Fentiekből következően tehát minden szakképző intézménynek magának kell a szakmai programja részét képező oktatási programban adaptálnia: technikum esetén a gimnáziumi közismereti kerettantervet, szakképző iskola esetén az OH honlapján megjelent, **ajánlásnak tekinthető közismereti kerettantervet.**
- **Mindez a szakképző intézmények számára a korábbinál nagyobb szabadságot ad, azonban – különösen most, az új szabályok bevezetésénél – jelentős többletmunkát is jelent.**
- Az intézmény képzési programját úgy **célszerű** előkészíteni, hogy a programterv egészét lefedje, még úgy is, hogy külső résztvevő (ÁKK, TK, egyedi képzőhely) szerepvállalásával számolunk, hiszen e szerepvállalás mértéke ehhez viszonyítva állapítható meg, illetve a feladatmegosztás ennek alapján írható le. A képzési programot úgy kell elkészíteni, hogy a duális képzőkkel megvalósuló különböző együttműködési formákkal kompatibilis legyen. A képzési program céljai megfogalmazzák a tanítási-tanulási folyamat értelmét, irányát, törekvéseit a képzésben résztvevők kompetenciáinak fejlődése érdekében.

Programkövetelmények PK

- Felnőttképzés átalakulása
- Felnőttképzés mint lehetséges alternatíva
- OKJ-ból törölt szakmák
- Új igények
- **30 % -os szabály**
- Kisebb tartalmi egységek
- Kidolgozás alatti szakmák
- Beadott javaslatok
- Beadás menete
- Elfogadás menete
- Ipari igények felmérése, kínálati rendszer kialakítása
- **Rugalmasabb hozzáállás az iskola részéről**

**ISKOLAI
LEHETŐSÉGEK!
Iskolai feladat**

Összefoglalás

- Új szemlélet
- TEA elvek (MKKR)
- Új, bővebb megfogalmazás
- Részletesebb leírások
- Rugalmasabb képzés
- Rugalmasabb dokumentumok
- Piaci alapú lehetőségek
- **Iparibb gondolkodásmód (külső szemlélet) SZAKKÉPZÉS**

AZ ÚJ RENDSZER „MEGEMÉSZTÉSE”

- **Alapos átolvasás (egyszeri olvasás nem elég)**
- **Nyitottabb hozzáállás**
- **Új szemlélet**
 - **„Ahhoz, hogy az ember valami egészen újat lásson, ahhoz egészen másként kell gondolkodnia”
(Szent-Györgyi Albert)**
- **Előfordulhatnak hibák**

Beiskolázási tétek

- **Iskolai osztályok száma**
- **SZAKMÁK MEGMARADÁSA A SZAKMAJEGYZÉKBEN**
- **Új szakmák „sorakoznak”**
- **Törölt szakma visszaállítása.....**

**Kérjük azokat akik szerint
NEM LEHETSÉGES,
hogy ne tartsák fel azokat
akik már
CSINÁLJÁK!**