

VSZOE

VENDÉGLÁTÓ SZAKMAI OKTATÓK
ORSZÁGOS EGYESÜLETE

VSZOE | SZAKMAI JAVASLATOK

JAVASLATOK A TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS DUÁLIS SZAKKÉPZÉSÉNEK FEJLESZTÉSÉRE

A Vendéglátó Szakmai Oktatók
Országos Egyesületének
szakmapedagógiai összefoglalója

VENDÉGLÁTÓ SZAKMAI OKTATÓK ORSZÁGOS EGYESÜLETE

Összeállította: Kis Zoltán, a VSZOE elnöke

2026

Tartalom

Vezetői összefoglaló 3
Bevezetés 5
A KKK-alapú szakmai oktatás pedagógiai támogatása 5
1. A KKK-tól a szakmai kompetenciáig 6
2. A szakmai oktatás hármas célrendszere 9
3. A szakmai oktatás pedagógiai folyamata 10
3.1. A tematikus gyakorlatok szerepe és nélkülözhetetlen elemei 11
3.2. Betanított munkavégzés és szakmai alapkompetencia 12
3.3. Eltérő tanulói képességek, differenciált képzési utak 12
3.3.1. A képzési szintek és specializációk lehetséges modelljei – szemléltető példák 13
3.4. Szakmai és pedagógiai következtetések 16
4. A módszertani rendszer részletes kifejtése - A tervezéstől a visszacsatolásig 17
4.1. A rendszer lényege 17
4.2. A tematikus gyakorlat oktatási folyamata 17
4.3. A képzési környezetek egymást kiegészítő, nem kizárólagos területei 18
4.3.1. Pedagógiai célrendszer és szakmai szemlélet 18
4.3.2. Az ismeretszerzés és a tudás kialakulása 19
4.3.3. A képzési formák pedagógiai összehangolása 19
4.3.4. Tananyag- és képzéstervezés 19
4.3.5. A gyakorlati képzés feltételrendszere 20
4.3.6. Foglalkozástípusok és munkaformák 20
4.3.7. A tanulók felkészülése 21
4.3.8. A szakoktató felkészülése 21
4.3.9. A gyakorlati oktatás vezetése 22
4.3.10. Képességfejlesztés a gyakorlati oktatásban 22
4.3.11. Ellenőrzés, elemzés, értékelés és minősítés 23
4.3.12. A foglalkozás lezárása 24
4.4. A módszertan összefoglaló tanulsága 24

Vezetői összefoglaló

A Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete (VSZOE) támogatja a magyar szakképzés Képzési és Kimeneti Követelményekre (KKK) épülő rendszerét, és fontosnak tartja annak folyamatos, a turizmus-vendéglátás ágazati sajátosságaihoz igazodó szakmapedagógiai továbbfejlesztését.

A VSZOE szakmai tapasztalatai, a Magyar Vendéglátók Ipartestületével (MVI) közösen végzett országos felmérés, valamint a folyamatban lévő kutatások eddigi eredményei alapján több olyan fejlesztési lehetőség azonosítható, amelyek hozzájárulhatnak a képzés eredményességének, a tanulók szakmai felkészültségének és a munkaerőpiaci igényekhez való alkalmazkodásnak az erősítéséhez.

A VSZOE ezek közül három kiemelt fejlesztési irányt javasol:

1. Differenciált szakmai képzési kimenetek és további specializációk kialakítása

Fejlesztési cél: A tanulók eltérő képességeihez, adottságaihoz és fejlődési lehetőségeihez, valamint a munkaerőpiac különböző képzettségi, kompetencia- és felelősségi szintű szakemberigényéhez jobban igazodó képzési struktúra kialakítása.

A VSZOE javaslata egymásra épülő, önálló munkaerőpiaci értékkel és elismert végzettséggel rendelkező szakmai képzési szintek kialakítása, amelyek között biztosított a továbblépés és a megszerzett tudás beszámításának lehetősége. Ezzel párhuzamosan indokolt a szakmai specializációk körének bővítése, például a közétkeztetés, a fine dining, a diétás ételkészítés vagy a növényi alapú vendéglátás területén. A képzési szintek és a specializációk egymástól elkülönülő, de egymást kiegészítő fejlesztési lehetőségek.

2. A tematikus szakmai gyakorlatok kötelező, tervszerű biztosítása

Fejlesztési cél: Annak elősegítése, hogy minden tanuló az adott szakma teljes követelményrendszeréhez igazodó, tudatosan felépített pedagógiai folyamatban sajátíthassa el a szükséges szakmai ismereteket, műveleteket és képességeket, függetlenül az egyes képzőhelyek eltérő technikai adottságaitól és napi munkafeladataitól.

A VSZOE javaslata a KKK-követelményekhez illeszkedő, előre megtervezett, egymásra épülő, pedagógiailag irányított és ellenőrizhető tematikus szakmai gyakorlatok kötelező biztosítása. Ennek megvalósításához az intézmények és a duális képzőhelyek feladatainak tudatos összehangolása szükséges. A valós munkahelyi tapasztalatszerzés így a rendszerezett szakmai alapozással és a célzott képességfejlesztéssel együtt biztosíthatja a teljes körű szakmai felkészülést.

3. A rendszerezett szakmai elméleti tudás szerepének megerősítése

Fejlesztési cél: A gyakorlati szakmai felkészültség mellett a technológiai összefüggések, szakmai alapelvek és döntési szempontok mélyebb megértésének biztosítása, elősegítve az önálló, tudatos és különböző munkakörnyezetekben is alkalmazható szakmai tudás kialakulását.

A VSZOE javaslata az elméleti szakmai ismeretek tudatos, egymásra épülő oktatásának megerősítése, függetlenül attól, hogy az ismeretátadás tantermi, tanműhelyi vagy munkahelyi környezetben történik. Az elméleti és gyakorlati tanulási tevékenységek összehangolásával, a tananyag megfelelő sorrendiségével, a szakmai összefüggések megértetésével és a tudás rendszeres ellenőrzésével tovább növelhető a képzés eredményessége.

Szeretnénk tudatosítani a szakmai közvéleményben, hogy **a szakma tanítása nem ösztönös tevékenység, hanem tudatos pedagógiai munka.** Nem elegendő egy-egy jó foglalkozást megtartani: a tanulók szakmai fejlődését a teljes képzés során meg kell tervezni, irányítani és értékelni. Ehhez elengedhetetlen a szakoktatók pedagógiai és módszertani felkészítésének, valamint továbbképzésének megerősítése.

Ennek szemléltetésére a dokumentum rövid, lényegre törő összefoglalást ad a KKK-alapú oktatás célrendszeréről, a tanulási folyamat tudatos felépítéséről, valamint a tematikus szakmai gyakorlatok tervezésének, vezetésének és értékelésének legfontosabb módszertani követelményeiről.

A VSZOE javaslatainak célja – és értelmezésünk szerint magának a szakképzésnek is alapvető feladata – nem pusztán egy adott munkahely feladataira betanított munkavállalók képzése, hanem olyan, a megszerzett képzettségi szintjüknek megfelelő szakmai kompetenciákkal rendelkező szakemberek kibocsátása, akik rendszerezett elméleti és gyakorlati tudással rendelkeznek, értik munkájuk szakmai összefüggéseit, és képesek tudásukat a felkészültségüknek megfelelő önállósággal, különböző munkahelyi környezetekben alkalmazni, továbbfejleszteni és bővíteni.

Bevezetés

A Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete (VSZOE) elismeri és támogatja a magyar szakképzés Képzési és Kimeneti Követelményekre (KKK) épülő rendszerét. Jelen dokumentummal e rendszer turizmus-vendéglátás ágazati sajátosságokhoz igazodó, szakmaoktatás-pedagógiai finomhangolásához kíván hozzájárulni. Röviden bemutatja a kimeneti követelmények, a pedagógiai célok, a tudatosan megtervezett tanulási tevékenységek és az értékelés összefüggéseit, valamint az eredményes gyakorlati képzés alapvető módszertani feltételeit.

A VSZOE és a Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI) közös, országos intézményi és duális képzőhelyi szakmai felmérése, valamint a még folyamatban lévő kutatások eddigi eredményei alapján kirajzolódik, hogy a tematikusan tervezett szakmai gyakorlatok biztosítását mind az intézményi, mind a duális képzői oldal kiemelten fontosnak tartja. A VSZOE ezek kötelező, tervszerű biztosítását szakmai javaslatként fogalmazza meg. A kutatás lezárultáig a megállapítás előzetes, és nem helyettesíti a végleges eredmények számszerű bemutatását.

A szakmai oktatás önálló szakmapedagógiai szakterület, amelyben a magas szintű szakmai felkészültség önmagában nem elegendő. Az eredményes tudásátadáshoz speciális pedagógiai és módszertani kompetenciák is szükségesek, hiszen egy szakma magas szintű művelése és annak szakszerű megtanítása két különböző felkészültséget igényel.

A szakmapedagógiai módszertan jelentőségét szemléltetve a dokumentum bemutatja a tematikus szakmai gyakorlatok tervezésének és megvalósításának legfontosabb módszertani alapelveit. Az összefoglaló a jelenlegi KKK-alapú szakképzés követelményeire, valamint a VSZOE alapítója, Zsolnay Gábor több évtizedes szakmódszertani munkásságára és tapasztalataira épül, azokat a mai szakképzési környezethez igazodva foglalja rendszerbe.

A KKK-alapú szakmai oktatás pedagógiai támogatása

A magyar szakképzés tanulási eredményalapú rendszerében a KKK rögzíti az elérendő szakmai követelményeket. A szakmai oktatás feladata ezekből kiindulva megtervezni azokat a tanulási utakat, amelyekkel a tanulók az előírt tudásra, képességekre, attitűdökre, valamint önállóságra és felelősségvállalásra szert tehetnek.

„A kimenet meghatározása önmagában még nem tanítási terv” – A szakmai tartalmak sorrendjét az elméleti és gyakorlati oktatásban egyaránt az egyszerűbb ismeretektől és műveletektől az összetettebb feladatok felé haladva indokolt felépíteni. Az ismeretek átadásán túl támogatni kell a tanulókat azok önálló feldolgozásában és elsajátításában, megalapozva ezzel további szakmai fejlődésüket. A gyakorlati képzésben a szakszerű műveletek és mozdulatok bemutatását, az irányított, majd önálló gyakorlást, az eltérő tanulói szükségletekhez igazodó segítségnyújtást, valamint az ellenőrzést és értékelést egységes, tervszerű pedagógiai folyamatként kell megszervezni.

A szakmai oktatás hármas pedagógiai célrendszere – oktatási, képességfejlesztési és nevelési cél – a KKK négy kompetenciadimenziójának fejlesztését segíti; nem helyettesíti azokat, és nem alkot velük párhuzamos követelményrendszert.

A KKK-kban megjelenő digitális kompetenciák és fenntarthatósági követelmények a szakmai tudás, a képességek, az attitűdök, valamint az autonómia és felelősség fejlesztésébe épülnek be. A digitális eszközhasználat és a fenntartható szakmai döntéshozatal ezért fontos, átfogó tartalmi területek, de nem jelentenek automatikusan két új, a négy alapdimenzió mellé rendelt kompetenciadimenziót.

1. A KKK-tól a szakmai kompetenciáig

A KKK-tól a tényleges szakmai kompetenciáig vezető folyamat öt kérdést rendez egységes rendszerbe:

1. **KKK szerinti tanulási eredmények**

   A szakmai oktatás tervezésének kiindulópontját az adott szakma Képzési és Kimeneti Követelményei (KKK) jelentik. Ezek meghatározzák, hogy a tanulónak a képzés végére milyen tudással, képességekkel, attitűdökkel, valamint milyen önállósággal és felelősséggel kell rendelkeznie. A követelményeket a képzés során tananyagegységekre kell lebontani, és meg kell határozni, hogy az egyes tanulási egységek miként járulnak hozzá az elvárt szakmai kompetenciák kialakításához.

2. **Képzési és pedagógiai tervezés**

   A KKK meghatározza az elérendő szakmai követelményeket, a képzési és pedagógiai tervezés pedig az ezek teljesítéséhez vezető utat. Meg kell határozni a feldolgozandó tananyagokat, azok tartalmát, sorrendjét, időkeretét, valamint az alkalmazandó oktatási módszereket és tanulási tevékenységeket. A tervezésnek arra is ki kell terjednie, hogy miként történik az ismeretek elsajátításának, a képességek fejlődésének és a szakmai feladatok végrehajtásának ellenőrzése és értékelése. Mindezt az egyes tanulási egységek és a teljes képzés szintjén egyaránt össze kell hangolni.

3. **Oktatási, képességfejlesztési és nevelési célok**

   Oktatási cél: Mely szakmai ismereteket és milyen elsajátítási szinten kell a tanulóknak megszerezniük (tájékozottság, ismeret, alkalmazásra kész tudás).

   Képességfejlesztési cél: Mely cselekvési, kommunikációs, gondolkodási, tevékenységszervezési, együttműködési és önelemző-önértékelő képességeket, milyen szintre kell fejleszteni. Például a tanuló egy gyakorlati feladatot kezdetben segítséggel, később önállóan, szakszerűen, megfelelő munkatempóval, végül akár osztott figyelemmel is képes legyen elvégezni.

   Nevelési cél: Az adott képzési szakaszban mely személyiségjegyek, szakmai attitűdök és magatartásformák fejlesztésére indokolt kiemelt figyelmet fordítani.

4. A tanulási tevékenységek tervezése, szervezése, irányítása, ellenőrzése és értékelése

Az elméleti oktatásban az ismeretek közlése, a magyarázat és a szemléltetés mellett kiemelt figyelmet kell fordítani arra, hogy a tanulók megismerjék és begyakorolják az önálló ismeretfeldolgozás és tanulás módszereit. A tanulási folyamat során rendszeres, fejlesztő visszacsatolást biztosító formatív ellenőrzést és értékelést kell alkalmazni. Az elért tudás és felkészültség követelményekhez viszonyított megítélését egyértelmű, a tanulók számára is ismert szempontok alapján végzett szummatív értékelés szolgálja.

A gyakorlati oktatásban a szakszerű műveletek bemutatása, az irányított gyakorlás és a fokozatosan önállósodó munkavégzés biztosítja a szakmai képességek fejlődését. Tematikai egységenként meg kell határozni, mely tevékenységek önálló, szakszerű elvégzése várható el a tanulóktól, és mely műveletek megismerése, begyakorlása igényel további célzott oktatói támogatást.

5. Ellenőrizhető eredmények és korrekció

A szakmai fejlődés eredményességét a KKK-ban meghatározott követelményekhez viszonyítva kell ellenőrizni és értékelni. Ugyanakkor a kimeneti követelmények teljesítéséhez elengedhetetlen a tanulók bemeneti tudásának, képességeinek, attitűdjeinek, valamint önállóságának és felelősségvállalásának figyelembevétele.

A szakképzés egyik jelentős kihívása, hogy a belépő tanulók felkészültsége és tanulási képességei között számottevő különbségek lehetnek. Az elvárt előzetes tudás vagy alapvető képességek hiánya jelentősen megnehezítheti a szakmai követelmények teljesítését, ezért a képzés kezdetén indokolt a tanulók felkészültségének diagnosztikus felmérése és a szükséges felzárkóztatás megtervezése.

A tanulási folyamat során rendszeresen vizsgálni kell, hogy a tanulók milyen mértékben sajátították el az előírt ismereteket és képességeket. A megfelelően haladó tanulók számára további fejlődési lehetőségeket, a lemaradók számára pedig célzott segítséget, egyéni fejlesztést és ismételt gyakorlási alkalmakat szükséges biztosítani. Az értékelés eredményeinek vissza kell hatniuk az oktatási folyamat tervezésére és megvalósítására.

A cél, hogy a tanulók eltérő kiindulási helyzetét és fejlődési ütemét figyelembe véve minél többen elérjék az adott képzés KKK-ban meghatározott követelményeit, miközben a szakmai kimenet elvárt színvonala nem csökken.



A rendszer a hatályos szakképzési keretek pedagógiai megvalósítását támogatja. **A cél nem egyetlen munkahely aktuális feladataira betanított munkavállaló, hanem stabil, rendszerezett és kellően széles körű szakmai alaptudással rendelkező, további fejlődésre és önálló munkavégzésre képes pályakezdő szakember képzése.**

A munkaerőpiac különböző képzettségi és felelősségi szinteken igényel munkavállalókat; a tanulók előzetes tudása, képességei és fejlődési üteme is eltérő. Ez indokolja a differenciált, valós és elérhető képzési utak biztosítását. Az adott szakma vagy szakképesítés KKK-követelményei ugyanakkor nem csökkenthetők önkényesen: **az eltérő kimeneteket megfelelően szabályozott képzési formákban kell kialakítani.**

2. A szakmai oktatás hármas célrendszere



Oktatási cél (képzettségi cél):

Milyen szakmai ismeretekkel és milyen elsajátítási szinten rendelkezzen a tanuló a képzés végére? Ismerje a meghatározott feladatok megoldásához szükséges műveleteket, értse azok sorrendjét és technológiai összefüggéseit, valamint rendelkezzen a szakszerű munkavégzéshez szükséges elméleti tudással.

Képességfejlesztési cél:

Legyen képes az elméleti és gyakorlati ismeretek eredményes feldolgozására, elsajátítására és alkalmazására. Tudja megtervezni felkészülését, megszervezni, értékelni és minősíteni a felkészültségét, a munkavégzés eredményességét. Tudjon szakszerűen kommunikálni. Legyen kész az oktatóival és a társaival való együttműködésre.

Nevelési cél (személyiségfejlesztési cél):

A tanulóban alakuljon ki a szakmája és munkája iránti pozitív viszonyulás, az igényesség, a felelősségtudat, a kitartás és az együttműködési készség. Ismerje és fogadja el a szakmai, etikai és közösségi normákat, legyen képes önmaga és munkája reális értékelésére, valamint a visszajelzések alapján történő fejlődésre. A nevelés a hiteles oktatói példamutatásra, a következetes elvárásokra és a támogató tanulási környezetre építve segítse a tanuló önálló személyiségfejlődését, szakmai identitásának és belső motivációjának kialakulását.

A KKK-ban meghatározott tanulási eredményekre épülő pedagógiai célrendszer biztosítja, hogy a szakmai ismeretek és képességek fejlesztése, valamint a szakmai attitűdök és a személyiség formálása egymást kiegészítve, tudatosan és összehangoltan valósuljon meg.

3. A szakmai oktatás pedagógiai folyamata



Az iskolai, tanműhelyi és munkahelyi tanulási környezet eltérő hangsúlyokkal, de közösen szolgálja a KKK-követelmények teljesítését. Mindhárom helyszínen történhet ismeretszerzés, gyakorlás és értékelés.

3.1. A tematikus gyakorlatok szerepe és nélkülözhetetlen elemei

A tematikus szakmai gyakorlat olyan előre megtervezett, konkrét KKK-követelményekhez kapcsolódó tanulási egység, amelynek tartalmát és megvalósítását nem kizárólag a képzőhely aktuális termelési vagy szolgáltatási feladatai határozzák meg. Célja az alapvető szakmai ismeretek, műveletek és képességek tervszerű, egymásra épülő és ellenőrizhető elsajátítása.

A tematikus szakmai gyakorlat olyan előre megtervezett, konkrét KKK-követelményekhez kapcsolódó tanulási tevékenység, amelynek tartalmát nem a képzőhely aktuális termelési vagy szolgáltatási feladatai határozzák meg. Célja a strukturált szakmai elméleti ismertekre épülő szakmai gyakorlati tevékenységek, cselekvések, termékelőállítások, végeztetése. Olyan egymásra épülő, egyéni és másokkal együttműködésben végzett komplex feladatok megoldása, amely támogatja az elméletben elsajátítottak érzékszervi megismerésekkel (látás, hallás, szaglás, tapintás, hőérzékelés, esetenként ízlelés) is történő megerősítését, bővítését, egyes képességek célirányos fejlesztését, a személyiség fejlesztését.

A tematikus gyakorlat tervezésének nélkülözhetetlen elemei:

1. **„Tanulási eredmények és előfeltételek”** – Az elérendő KKK-követelmények és a szükséges előzetes tudás meghatározása.
2. **„Szakmai tartalom”** – A tanítandó műveletek, technológiák, alapelvek és szakmai összefüggések kijelölése.
3. **„Pedagógiai folyamat”** – Az ismeretátadás, bemutatás, irányított gyakorlás és önálló alkalmazás, valamint az elemző, értékelő és minősítő tevékenység megfelelő végzésének a megtervezése.
4. **„Megvalósítási feltételek”** – A szükséges időkeret, eszközök, alapanyagok, személyi és biztonsági feltételek biztosítása.
5. **„Értékelés és korrekció”** – Az elsajátított tudás és gyakorlati teljesítmény ellenőrzése, elemzése, értékelése és minősítése. Az értékek megerősítése, a hiányosságok feltárása és célzott pótlása.

A VSZOE javaslata szerint a tematikus gyakorlatok biztosítása a képzési folyamat kötelező, dokumentált és ellenőrizhető eleme legyen. Az intézmény és a duális képzőhely közösen határozza meg, mely követelmények feldolgozásáért, milyen tanulási tevékenységekért és azok értékeléséért felel.

A kötelezettség nem feltétlenül egységes helyszínt vagy óraszervezést jelent. A tematikus gyakorlat megvalósulhat iskolai tanműhelyben vagy megfelelő feltételekkel rendelkező duális képzőhelyen is, amennyiben biztosított a tudatos pedagógiai tervezés, a tényleges tanulói gyakorlás és az eredmények ellenőrzése. Valamint biztosított a megfelelő felkészültségű és tájékozottságú humán erőforrás

A cél annak garantálása, hogy minden tanuló elsajátíthassa a szakma alapvető műveleteit és összefüggéseit, függetlenül attól, hogy az adott munkahely napi tevékenységében ezek milyen gyakorisággal fordulnak elő.

3.2. Betanított munkavégzés és szakmai alapkompetencia

A betanított munkavégzés jellemzően meghatározott, ismétlődő feladatok előírt végrehajtására készít fel. A szakmai alapképzettséggel rendelkező pályakezdő ezzel szemben ismeri a műveletek okait és összefüggéseit, felismeri az eltéréseket, képes alapvető szakmai döntéseket hozni, és tudását új feladatokra, más munkahelyi körülményekre is átvinni. A különbség nem a munka értékének minősítése, hanem a tudás terjedelmében, átvihetőségében és az önállóság elvárt szintjében áll.

3.3. Eltérő tanulói képességek, differenciált képzési utak

A tanulók előzetes tudása, képességei, fejlődési üteme és tanulási szükségletei jelentősen eltérnek. Ehhez illeszkedik a turizmus-vendéglátás munkaerőpiacának szerkezete is, amely különböző képzettségi, kompetencia- és felelősségi szinteken foglalkoztat munkavállalókat. A szakképzés eredményessége ezért nem kizárólag az egységes követelmények teljesítésében, hanem az eltérő képességekhez és valós munkaköri igényekhez igazodó, értékes képzési utak biztosításában is mérhető.

A jelenlegi KKK-rendszer az adott szakmán belül egységes kimeneti követelményeket határoz meg. Az egyéni tanulási utak és a differenciált pedagógiai módszerek segíthetik ezek teljesítését, azonban önmagukban nem teremtenek eltérő, önállóan elismert képzettségi szinteket.

A VSZOE ezért olyan egymásra épülő, differenciált szakmai képzési kimenetek kialakítását javasolja, amelyek minden szinten meghatározott, munkaerőpiacon hasznosítható szakmai tudást és elismert végzettséget biztosítanak. Az alacsonyabb képzettségi szint nem jelenthet hiányos vagy esetleges felkészültséget: annak is világosan meghatározott szakmai ismeretekre, gyakorlati képességekre és felelősségi követelményekre kell épülnie.

A képzési szintek között biztosítani szükséges a továbblépés és a korábban megszerzett tudás beszámításának lehetőségét, hogy az eltérő tanulói képességek ne végleges korlátot, hanem a szakmai fejlődés különböző kiindulópontjait jelentsék.

A képzettségi szintektől meg kell különböztetni a szakmai specializációkat. Míg a képzettségi szint a szakmai tudás mélységét, összetettségét és az önállóság mértékét fejezi ki, a specializáció egy meghatározott szakterület sajátos ismereteinek és technológiáinak elsajátítását jelenti.

A turizmus-vendéglátásban ilyen további specializációs lehetőség lehet például a közétkeztetés, a fine dining, a diétás ételkészítés vagy a növényi alapú, vegán vendéglátás. Ezek a szakmai alapképzettségre épülő, célzott továbbképzési vagy specializációs irányokként is kialakíthatók.

A differenciált képzési kimenetek és a specializációk együttes rendszere lehetőséget teremthet arra, hogy a szakképzés egyszerre alkalmazkodjon a tanulók eltérő adottságaihoz, a munkaerőpiac sokszínű igényeihez és a szakmai fejlődés változó lehetőségeihez.

A meglévő szakmák és szakképesítések KKK-követelményei ugyanakkor nem csökkenthetők önkényesen: az új kimeneti szinteket és elismert specializációkat megfelelő szabályozási és képzési keretek között szükséges kialakítani.

3.3.1. A képzési szintek és specializációk lehetséges modelljei – szemléltető példák

A differenciált képzési kimenetek és a további szakmai specializációk lehetőségeinek szemléltetésére az alábbi négy ábra a szakács-, pincér-, cukrász- és turisztikai képzés lehetséges, egymásra épülő képzési szintjeit, valamint az azokhoz kapcsolódó specializációs irányokat mutatja be.

Az ábrák kizárólag szemléltető, gondolatébresztő célú modellek. Nem konkrét képzési programok, nem kidolgozott szakmai vagy szabályozási javaslatok, és nem a jelenleg hatályos képzési struktúra vagy képesítési rendszer bemutatására szolgálnak. A feltüntetett képzési szintek, megnevezések, kompetenciák és specializációk példaként szerepelnek.

A specializációk szükségességét jól szemlélteti, hogy még a közétkeztetésen belül is eltérő szakmai sajátosságokkal és kompetenciaigényekkel rendelkezik az intézményi (például iskolai), a munkahelyi, a kórházi és a szociális étkeztetés.

Céljuk annak érzékeltetése, hogy a szakmai képzés miként szervezhető különböző, önálló munkaerőpiaci értékkel rendelkező, egymásra épülő kimeneti szintekre, amelyek mindegyike felkészít a megfelelő kompetenciaszinthez igazodó, valós munkahelyi környezetben történő munkavégzésre, és egyúttal biztosítja a továbblépés lehetőségét.

Az ábrák külön is szemléltetik a **képzési szintek és a szakmai specializációk közötti különbséget**: míg a szintezés a szakmai felkészültség mélységét, összetettségét és az önálló munkavégzés mértékét differenciálja, addig a specializációk egy-egy szakterület sajátos kompetenciáinak elsajátítását teszik lehetővé.

A bemutatott modellek a szakmai párbeszéd kiindulópontjául szolgálnak. Egy esetleges új képzési struktúra tényleges kialakítása további szakmai, munkaerőpiaci, pedagógiai és szabályozási egyeztetést igényel.

A SZAKÁCS KÉPZÉS LEHETSÉGES SZINTEZÉSE ÉS SPECIALIZÁCIÓI

Egymásra épülő, önálló szakmai értékkel rendelkező képzési szintek, munkahelyi környezetben történő munkavégzésre való felkészítéssel

1. SZINT
Alapkompetenciák
(rövidebb képzési idő)

Végzettség megnevezése (példa)
Konyhai munkatárs
(szakmai részszakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- alapvető élelmiszer-előkészítés és alapanyag-kezelés
- sütési-főzési alapismeretek és alapműveletek
- konyhai gépek, eszközök biztonságos használata
- higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírások
- egyszerű ételek készítésében való közreműködés
- munkavégzés irányítása és dokumentálása



Tipikus munkakörök
- konyhai kisegítő
- előkészítő konyhai munkatárs
- mosogató-konyhai munkatárs
- hidegkonyhai munkatárs (továbbfejlődési lehetőséggel)

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- konyhai munkafolyamatokba való beilleszkedés
- alapvető csapatmunka és kommunikáció
- munkavédelmi és higiéniai szabályok alkalmazása
- munkavégzési szokások és szakmai magatartás

2. SZINT
Szakmai alapképzettség
(jelenlegi szakács képzés)

Végzettség megnevezése
Szakács
(szakmai képesítés)

Fő szakmai tartalmak
- alapanyagok szakszerű előkészítése, feldolgozása
- különböző ételkészítési eljárások alkalmazása
- étlap szerinti ételek önálló elkészítése
- minőségbiztosítás, higiénia, élelmiszer-biztonság
- munkaszervezés és együttműködés a konyhai csapatban
- gazdaságos és fenntartható munkavégzés



Tipikus munkakörök
- szakács étteremben
- szakács közétkeztetésben
- konyhai részleg önállóan dolgozó tagja

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- teljes munkafolyamatok önálló végrehajtása
- étlap szerinti ételek készítése minőségi elvárásokkal
- munkaszervezés, időgazdálkodás
- konyhai csapatban való hatékony együttműködés
- nyitott, zárt és önkiszolgáló rendszerekben történő munkavégzés

3. SZINT
Emelt szintű kompetenciák
(továbbképzés vagy ráépülő képzés)

Végzettség megnevezése (példa)
Séf / Konyhai vezető
(ráépülő szakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- összetett menük, modern és hagyományos ételkészítési technológiák
- étlaptervezés, kalkuláció és költséghatékonyság
- konyhai munkafolyamatok szervezése és irányítása
- minőségirányítás, élelmiszer-biztonság, fenntarthatóság
- szakmai csapat vezetése, tanulók mentorálása
- vendéglátóipari trendek, innovációk és gasztronómiai kultúra



Tipikus munkakörök
- séf
- konyhafőnök
- konyhai részleg vezetője
- üzemeltetési és fejlesztési feladatok ellátása

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- összetett, magas minőségi elvárású ételek készítése
- konyhai részleg irányítása és munkaszervezése
- csapatvezetés, tanulók oktatása és mentorálása
- gazdálkodási ismeretek alkalmazása a gyakorlatban
- vendégélmény és minőségszemlélet kialakítása

További szakmai fejlődés
- mesterképzés,
- szakmai továbbképzések
- nemzetközi tapasztalatszerzés
- szakmai versenyek
- menedzsment és vállalkozói ismeretek

PÉLDÁK TOVÁBBI SPECIALIZÁCIÓKRA (a 2. vagy 3. szintre épülhetnek)

A specializációk a szakmai alapképzettségre épülnek, és a munkaerőpiac speciális igényeire adnak választ.

Közétkeztetés



- nagy volumenű ételkészítés
- speciális technológiák
- élelmezés-egészségügyi és táplálkozási szempontok
- rendszerben történő munkavégzés

Fine dining



- magas szintű technológiák
- kreatív étlapkészítés
- nemzetközi gasztronómiai trendek
- prémium minőség vendégélmény fókusz

Diétás ételkészítés



- speciális táplálkozási igények
- diétás technológiák
- tápanyagszámítás egészségügyi szempontok
- intézményi és éttermi környezet

Növényi alapú, vegán vendéglátás



- növényi alapú alapanyagok
- innovatív elkészítési módok
- fenntarthatósági szempontok
- modern gasztronómiai trendek
- különböző vendégkör igényeinek kiszolgálása

MINDEN SZINT ÖNÁLLÓ SZAKMAI ÉRTÉKKEL RENDELKEZIK, ÉS BIZTOSÍTJA A TOVÁBBLÉPÉS LEHETŐSÉGÉT.

A PINCÉR KÉPZÉS LEHETSÉGES SZINTEZÉSE ÉS SPECIALIZÁCIÓI

Egymásra épülő, önálló szakmai értékkel rendelkező képzési szintek, munkahelyi környezetben történő munkavégzésre való felkészítéssel

1. SZINT
Alapkompetenciák
(rövidebb képzési idő)

Végzettség megnevezése (példa)
Vendéglátó munkatárs
(szakmai részszakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- vendégtér előkészítése és alapvető terítési formák
- vendégfogadás, helyfoglalás, egyszerű felszolgálás
- italok felszolgálása (alapvető italismeret)
- alapvető kommunikáció és vendégkezelés
- higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírások
- munkavégzés irányítása és dokumentálása



Tipikus munkakörök
- felszolgáló munkatárs
- reggeliztető munkatárs
- éttermi kisegítő
- rendezvényi felszolgáló
- bárkisegítő
- szállodai éttermi munkatárs

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- alapvető vendégtéri munkafolyamatok gyakorlása
- csapatban történő munkavégzés
- vendégkommunikáció és alapvető protokoll
- munkahelyi szabályok és higiéniai előírások alkalmazása

2. SZINT
Szakmai alapképzettség
(jelenlegi pincér képzés)

Végzettség megnevezése
Pincér
(szakmai képesítés)

Fő szakmai tartalmak
- különböző terítési formák, felszolgálási módok
- étel- és italismeret, ajánlás, értékesítés
- vendégkommunikáció, panaszkezelés
- számlázás, fizettetés, zárási feladatok
- rendezvények, üzleti és turisztikai vendéglátás
- munkaszervezés, együttműködés a konyhával és bárral
- minőségbiztosítás, fenntarthatósági szempontok



Tipikus munkakörök
- pincér
- éttermi felszolgáló
- bárpincér
- szállodai éttermi pincér
- rendezvénypincér
- szakosodott felszolgáló (pl. bor, koktél)

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- önálló munkavégzés a teljes felszolgálási folyamatban
- vendégigények felismerése és szakszerű kiszolgálása
- hatékony együttműködés a konyhával és bárral
- időgazdálkodás, több asztal egyidejű kezelése
- valós munkakörülmények között végzett gyakorlat

3. SZINT
Emelt szintű kompetenciák
(továbbképzés vagy ráépülő képzés)

Végzettség megnevezése (példa)
Éttermi és vendéglátási üzletvezető / Mesterpincér
(ráépülő szakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- magas szintű étel- és italismeret (bor, párlat, koktél, kávé, tea)
- éttermi értékesítés, upselling, vendégélmény-menedzsment
- étlap- és italkoncepciók ismerete, menüsorok bemutatása
- személyzetirányítás, betanítás, mentorálás
- rendezvény- és protokollfelszolgálás, fine dining ismeretek
- minőségi és fenntartható vendéglátás, innovatív trendek
- vállalkozási és gazdálkodási alapismeretek



Tipikus munkakörök
- éttermi supervisor
- vezető pincér
- bárvezető
- éttermi és rendezvény üzletvezető
- sommelier
- tréner, oktató
- vendéglátó vállalkozó

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- vezetői és szervezési feladatok gyakorlása
- komplex vendéglátási helyzetek kezelése
- protokoll- és reprezentációs feladatok ellátása
- csapatirányítás, minőségmenedzsment
- vendéglátóipari trendek és innovációk alkalmazása

További szakmai fejlődés
- mesterképzés,
- szakmai továbbképzések
- nemzetközi tapasztalatszerzés
- szakmai versenyek
- menedzsment és vállalkozói ismeretek

PÉLDÁK TOVÁBBI SPECIALIZÁCIÓKRA (a 2. vagy 3. szintre épülhetnek)

Borspecializáció / Sommelier



- borszakmai ismeretek
- borkostolás és ajánlás
- bor-étel párosítás
- borlap összeállítása
- nemzetközi borvidékek
- sommelier minősítések

Kávé- és italspecializáció



- kávéspecialitások
- koktélkészítés
- bártechnológia
- alkoholmentes italok
- itallap-tervezés
- innovatív italkoncepciók

Rendezvény- és protokollfelszolgálás



- rendezvénytechnológia
- protokollszabályok
- bankett- és díszterítés
- üzleti és nemzetközi rendezvények
- kiemelt vendégkezelés
- rendezvénymenedzsment ismeretek

Fine dining és gasztronómiai élmény



- magas szintű felszolgálási technikák
- degusztációs menük
- gasztronómiai trendek
- vendégélmény-tervezés
- nemzetközi éttermi kultúra
- Michelin-szintű elvárások

MINDEN SZINT ÖNÁLLÓ SZAKMAI ÉRTÉKKEL RENDELKEZIK, ÉS BIZTOSÍTJA A TOVÁBBLÉPÉS LEHETŐSÉGÉT.

A CUKRÁSZ KÉPZÉS LEHETSÉGES SZINTEZÉSE ÉS SPECIALIZÁCIÓI

Egymásra épülő, önálló szakmai értékkel rendelkező képzési szintek, munkahelyi környezetben történő munkavégzésre való felkészítéssel

1. SZINT
Alapkompetenciák
(rövidebb képzési idő)

Végzettség megnevezése (példa)
Cukrászsegéd / Cukrászati munkatárs
(szakmai részszakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- alapvető cukrászati nyersanyagok és eszközök használata
- alapvető tészta-, krém- és desszertalapok készítése
- egyszerű sütemények, piskóták, linzerek, kekszek
- higiénia, élelmiszer-biztonság, allergénkezelés
- munkavégzés irányítása mellett, recept szerinti dolgozás



Tipikus munkakörök
- cukrászati kisegítő
- előkészítő cukrászati munkatárs
- tészta- és krémkészítő munkatárs
- díszítő munkatárs (irányítás mellett)
- üzemi cukrászati munkatárs

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- alapvető cukrászati munkafolyamatok gyakorlása
- nyersanyag-előkészítés és eszközkezelés
- munkavédelmi és higiéniai szabályok alkalmazása
- csapatmunkában történő munkavégzés
- termelési folyamatok megismerése

2. SZINT
Szakmai alapképzettség
(jelenlegi cukrász képzés)

Végzettség megnevezése
Cukrász
(szakmai képesítés)

Fő szakmai tartalmak
- különböző tésztafélék és krémek szakszerű készítése
- hagyományos és korszerű cukrászati termékek előállítása
- díszítési technikák alkalmazása
- torták, desszertek, fagylaltok és petit fours készítése
- minőségbiztosítás, higiénia, élelmiszer-biztonság
- munkaszervezés, gazdaságos és fenntartható munkavégzés
- együttműködés a cukrászati műhely vagy üzem csapatában



Tipikus munkakörök
- cukrász
- cukrászati műhely munkatársa
- üzemi cukrász
- fagylaltkészítő
- desszertkészítő
- tortakészítő
- cukrászati értékesítési munkatárs

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- önálló munkavégzés receptúrák alapján
- ételkészítési, díszítési és tálalási feladatok teljesítése
- minőségi és mennyiségi elvárásoknak megfelelő termelés
- időgazdálkodás, munkaszervezés
- valós munkakörülmények között végzett gyakorlat
- vendégigények és piaci trendek megismerése

3. SZINT
Emelt szintű kompetenciák
(továbbképzés vagy ráépülő képzés)

Végzettség megnevezése (példa)
Cukrász szakoktató / Mestercukrász
(ráépülő szakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- összetett, magas színvonalú cukrászati termékek készítése
- modern technológiák, innovatív alapanyagok alkalmazása
- díszmunkák, művészi technikák (csokoládé, cukor, marcipán)
- desszertinnováció, fine dining desszertek
- termékkalkuláció, üzleti és szolgáltatási szemlélet
- csapatvezetés, tanulók mentorálása
- minőségirányítás, fenntarthatóság, külpiaci trendek



Tipikus munkakörök
- vezető cukrász
- üzemvezető
- mestercukrász
- termékfejlesztő
- cukrászati oktató
- minőségirányítási szakember
- cukrászati vállalkozó

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- összetett termelési és szervezési feladatok gyakorlása
- csapatvezetés és oktatási feladatok ellátása
- termékfejlesztés, innovatív technológiák alkalmazása
- vendéglátóipari és cukrászati trendek követése
- gazdasági és minőségirányítási ismeretek alkalmazása
- részvétel valós piaci projektekben, versenyeken

További szakmai fejlődés
- mesterképzés,
- szakmai továbbképzések
- nemzetközi tapasztalat-szerzés
- szakmai versenyek
- vállalkozói ismeretek
- oktatói pálya
- külpiaci lehetőségek

PÉLDÁK TOVÁBBI SPECIALIZÁCIÓKRA (a 2. vagy 3. szintre épülhetnek)

A specializációk a szakmai alapképzettségre épülnek, és a munkaerőpiac specifikus igényeire adnak választ.

Hagyományos cukrászat



- klasszikus sütemények
- tradicionális technológiák
- magyar és nemzetközi cukrászati hagyományok
- ünnepi termékek
- kézműves technikák

Fine dining desszertek



- modern technológiák
- éttermi desszertek
- tányérdesszert-kompozíciók
- kreatív ízkombinációk
- nemzetközi gasztronómiai trendek
- prémium minőség

Mentes és diétás cukrászat



- cukormentes, gluténmentes és laktózmentes termékek
- diétás és speciális táplálkozási igények
- alternatív alapanyagok
- egészségtudatos cukrászati termékek
- táplálkozási szempontok

Vegan és növényi alapú cukrászat



- növényi alapú alapanyagok
- innovatív receptúrák
- tej-, tojás- és állati eredetű összetevők helyettesítése
- fenntarthatósági szempontok
- modern cukrászati trendek
- környezettudatos termelés

MINDEN SZINT ÖNÁLLÓ SZAKMAI ÉRTÉKKEL RENDELKEZIK, ÉS BIZTOSÍTJA A TOVÁBBLÉPÉS LEHETŐSÉGÉT.

A TURISZTIKAI KÉPZÉS LEHETSÉGES SZINTEZÉSE ÉS SPECIALIZÁCIÓI

Egymásra épülő, önálló szakmai értékkel rendelkező képzési szintek, munkahelyi környezetben történő munkavégzésre való felkészítéssel

1. SZINT
Alapkompetenciák
(rövidebb képzési idő)

Végzettség megnevezése (példa)
Turisztikai ügyintéző
(szakmai részszakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- turisztikai alapismeretek, desztinációk bemutatása
- utazási termékek és szolgáltatások alapjai
- ügyfélkommunikáció és értékesítés alapjai
- foglalási rendszerek használata (pl. szállás, közlekedés)
- alapvető adminisztratív feladatok, dokumentáció
- idegen nyelvi alapok (szakmai kommunikáció)
- digitális eszközök használata a turisztikában



Tipikus munkakörök
- recepciós
- utazási irodai ügyintéző
- információs desk munkatárs
- turisztikai asszisztens
- vendégkapcsolati munkatárs

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- valós ügyfélhelyzetek szimulációja
- foglalási és ügyviteli rendszerek gyakorlása
- vendégfogadás és kommunikáció
- adminisztratív feladatok önálló végzése
- szakmai etikett és viselkedési szabályok

2. SZINT
Szakmai alapképzettség
(jelenlegi turisztikai technikus képzés)

Végzettség megnevezése (példa)
Turisztikai technikus
(szakmai képesítés)

Fő szakmai tartalmak
- desztinációismeret és földrajz
- utazásszervezés és -értékesítés
- szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás alapismeretek
- turisztikai marketing és értékesítéstechnika
- rendezvényszervezés alapjai
- gazdasági és jogi ismeretek a turizmusban
- idegen nyelvek (szakmai szint)
- digitális turisztikai megoldások (foglalási rendszerek, CRM)



Tipikus munkakörök
- utazásszervező
- turisztikai értékesítő
- desztinációs koordinátor
- szálloda értékesítési munkatárs
- rendezvényszervező asszisztens
- turisztikai projekt munkatárs

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- valós utazási és értékesítési folyamatok gyakorlása
- study tourok, helyszínbejárások
- rendezvények szervezésében való részvétel
- szállodai és utazási irodai környezetben végzett gyakorlat
- projektalapú feladatok, önálló munkavégzés
- szakmai partnerségekkel közös projektek

3. SZINT
Emelt szintű kompetenciák
(továbbképzés vagy ráépülő képzés)

Végzettség megnevezése (példa)
Turisztikai menedzser / Szállodaszervező
(emelt szintű vagy ráépülő szakképesítés)

Fő szakmai tartalmak
- turisztikai stratégia és termékfejlesztés
- komplex utazásszervezés, nemzetközi piacok
- szállodai menedzsment és revenue management
- rendezvénymenedzsment, MICE turizmus
- fenntartható turizmus és desztinációmenedzsment
- digitális turizmus, adatalapú döntéshozatal
- vezetés, projektmenedzsment és vállalkozói ismeretek
- szakmai idegen nyelvek magas szinten



Tipikus munkakörök
- szállodaüzemeltetési munkatárs/vezető
- turisztikai menedzser
- rendezvénymenedzser
- desztinációmenedzser
- értékesítési és marketing vezető
- turisztikai projektvezető
- vállalkozó

Felkészítés a munkahelyi környezetre
- vezetői és projektfeladatokban való részvétel
- stratégiai gondolkodás, piaci elemzések készítése
- nemzetközi turisztikai környezetben végzett gyakorlat
- valós gazdálkodási és menedzsment feladatok
- innovációs és fenntarthatósági projektek
- szakmai hálózatépítés, partnerkapcsolatok kezelése

További szakmai fejlődés
- mesterképzés (pl. turizmus-, hotelmenedzsment)
- szakmai továbbképzések
- nemzetközi tapasztalat-szerzés
- szakmai versenyek
- menedzsment és vállalkozói ismeretek
- szakmai specializációk
- nemzetközi karrierlehetőségek

PÉLDÁK TOVÁBBI SPECIALIZÁCIÓKRA (a 2. vagy 3. szintre épülhetnek)

A specializációk a szakmai alapképzettségre épülnek, és a munkaerőpiac specifikus igényeire adnak választ.

Desztinációmenedzsment



- desztinációfejlesztés
- turisztikai termékfejlesztés
- helyi közösségek bevonása
- fenntartható turizmus
- adat alapú döntéshozatal

Rendezvényszervezés (MICE)



- konferencia- és egyéb rendezvények
- protokoll és eventdesign
- projektmenedzsment
- nemzetközi rendezvények
- technikai és logisztikai tervezés

Szállodai menedzsment



- front office és back office
- revenue management
- minőségirányítás
- vendégélmény-tervezés
- szállodaüzemeltetés
- munkatársak vezetése

Fenntartható és ökoturizmus



- természetalapú turizmus
- fenntarthatósági stratégiák
- helyi értékek bemutatása
- ökológiai lábnyom csökkentése
- felelős utazási termékek fejlesztése

Turisztikai digitalizáció



- online értékesítés
- digitális platformok
- adatkezelés és elemzés
- AI és innovatív megoldások
- digitális marketing
- okosdesztinációk

MINDEN SZINT ÖNÁLLÓ SZAKMAI ÉRTÉKKEL RENDELKEZIK, ÉS BIZTOSÍTJA A TOVÁBBLÉPÉS LEHETŐSÉGÉT.

3.4. Szakmai és pedagógiai következtetések

A szakmai képzés eredményességének alapvető feltétele, hogy az elvárt kimeneti kompetenciákhoz tudatosan megtervezett tanulási folyamat kapcsolódjon. A KKK meghatározza az elérendő eredményt, de annak pedagógiai megvalósítását az intézményeknek és a duális képzőhelyeknek közösen kell biztosítaniuk.

A tanulók eltérő képességei és a munkaerőpiac különböző képzettségi igényei indokolják a differenciált, egymásra épülő szakmai kimenetek és a további specializációs lehetőségek kialakítását. Ugyanakkor minden képzési szinten biztosítani kell az adott végzettséghez tartozó, rendszerezett és ellenőrizhető szakmai tudást, valamint a megszerzett kompetenciáknak megfelelő, valós munkahelyi környezetben történő munkavégzésre való felkészítést. A képzési szinteknek önálló munkaerőpiaci értéket és további fejlődési lehetőséget egyaránt kell biztosítaniuk.

A szakmai képzés eredményességének fontos feltétele a tanulók bemeneti kompetenciáinak felmérése és az esetleges hiányosságok célzott kezelése. Az alapvető tanulási, kommunikációs vagy más képességbeli nehézségekkel érkező fiatalok számára indokolt a megfelelő fejlesztőpedagógiai támogatás biztosítása, lehetőség szerint a szakmai képzés megkezdése előtt, szükség esetén azzal párhuzamosan.

A szakmai kompetenciák kialakítása nem korlátozódhat a munkafolyamatok begyakorlására. Az elméleti összefüggések megértése, az új szakmai műveletek célzott megtanítása, az irányított gyakorlás és az önálló alkalmazás egymásra épülő pedagógiai feladatok. Ezek megvalósításának alapvető eszközei a tematikusan tervezett szakmai gyakorlatok, amelyeket a valós munkakörnyezetben szerzett tapasztalatok egészítenek ki.

A szakmai oktatás minőségét ezért nem önmagában az határozza meg, hogy hol és mennyi ideig történik a képzés, hanem az, hogy milyen tudatos pedagógiai folyamat eredményeként, milyen mélységű és mennyire alkalmazható szakmai tudás alakul ki.

Az iskolai és duális képzés feladata nem egymás helyettesítése, hanem a szakmai tudás megszerzéséhez és gyakorlati alkalmazásához szükséges tanulási feltételek összehangolt biztosítása. A képzés szervezésének és értékelésének középpontjában minden esetben a tanuló tényleges szakmai fejlődésének kell állnia.

A képzési kimenetek átláthatóságát erősítené, ha a megszerzett végzettséget olyan közérthető kompetencialeírás egészítené ki, amely a munkáltatók számára is egyértelművé teszi a szakember felkészültségét. A dokumentum különböztetné meg azokat a területeket, amelyekről a végzett tanuló tájékozottsággal, illetve szakmai ismeretekkel rendelkezik, valamint azokat a tevékenységeket, amelyek önálló, szakszerű elvégzésére igazoltan képes.

A szakmai fejlődés támogatása ugyanakkor nem érhet véget a bizonyítvány megszerzésével: hosszabb távon indokolt a pályakezdők szervezett gyakornoki, mentorálási és továbbképzési lehetőségeinek fejlesztése is.

A szakmai képzés végső célja olyan felkészült szakemberek kibocsátása, akik a megszerzett képzettségi szintjüknek megfelelő feladatokat szakszerűen, felelősségteljesen és a szükséges önállósággal képesek alapszinten ellátni, miközben rendelkeznek a további tanulás és szakmai fejlődés alapjaival.

4. A módszertani rendszer részletes kifejtése - A tervezéstől a visszacsatolásig

4.1. A rendszer lényege

A szakmai oktatás célja nem lehet az adott munkahelyen adódó feladatok ellátására betanított munkavállaló kibocsájtása, hanem a munkaerőpiaci igényekhez és a tanulópiaci realitáshoz igazodó differenciált felkészültségű szakember utánpótlás biztosítása. A KKK rögzíti az elvárt tanulási eredményeket; a pedagógiai tervezés meghatározza az ezekhez vezető tanulási tevékenységeket, módszereket és értékelést.

4.2. A tematikus gyakorlat oktatási folyamata

1. **KKK-kimenetek értelmezése és pedagógiai célok kijelölése**
   A KKK tudás-, képesség-, attitűd-, autonómia- és felelősségkövetelményeiből kell kiindulni. Ezek alapján azonosíthatók a fejlesztési célok és a tanuló adott képzésbe történő beléptetésének feltételei.
2. **Tananyag és foglalkozás tervezése**
   Ki kell választani a szakmai tartalmakat, azok sorrendjét, a fejlesztő feladatokat, munkaformákat, módszereket és a szükséges feltételeket.
3. **Tanulói és oktatói felkészülés**
   A tanuló előzetesen megismeri a feladatot és munkatervet készít; az oktató felkészül a bemutatásra, irányításra, ellenőrzésre.
4. **Gyakorlati tevékenység**

A gyakorlati foglalkozás során különbséget kell tenni a tanulók által már elsajátított és az újonnan megtanítandó műveletek között. A korábban megtanult tevékenységek végrehajtását a tanulók felkészültségüknek megfelelő önállósággal végzik, míg az új műveletek elsajátítását oktatói bemutatás, magyarázat és irányított gyakorlás segíti. A cél a szakszerű munkavégzés és az önállóság fokozatos fejlesztése.

5. **Elemzés, értékelés és korrekció**

   A folyamatot és az eredményt előre ismert szempontok alapján elemzik, értékelik, minősítik vizsgálják; a hibák okait feltárják, a tapasztalatokat rögzítik

A tapasztalatok visszacsatolása újabb tervezéshez, gyakorláshoz és magasabb szintű feladatokhoz vezet. A folyamat nem egyszeri, hanem ciklikusan ismétlődő.

4.3. A képzési környezetek egymást kiegészítő, nem kizárólagos területei

- **„Iskolai tanulási környezet”** – Kiemelten támogatja a szakmai ismeretek rendszerezését, az összefüggések megértését, a tudatos döntéshozatalt és a gyakorlati tapasztalatok feldolgozását; gyakorlati fejlesztés és értékelés is történhet itt.
- **„Tanműhelyi tanulási környezet”** – Pedagógiailag tervezett feladatokkal lehetőséget ad az új műveletek biztonságos megismerésére, a célzott gyakorlásra, hibajavításra és visszajelzésre, valamint az elméleti ismeretek bővítésére, elmélyítésére és gyakorlati összefüggéseik megértésére.
- **„Munkahelyi, duális tanulási környezet”** – Valós szakmai helyzetekben fejleszti a tudás alkalmazását, a munkatempót, az együttműködést és a felelősséget. Tudatos tervezéssel és oktatói támogatással az új ismeretek elsajátításának és képességek fejlesztésének is helyszíne lehet.

Pedagógiai kockázatot jelent, ha a tanuló fejlődését kizárólag az adott munkahely pillanatnyi tevékenységei és ad hoc feladatai alakítják. A képzés egészében ezért biztosítani kell a KKK teljes követelményrendszerének tervszerű feldolgozását, a széles körű szakmai alapozást, a célzott gyakorlást és a rendszeres fejlesztő értékelést. Ennek érdekében a duális képzőhelyeken is indokolt olyan tudatos forgatási és foglalkoztatási terv alkalmazása, amely biztosítja, hogy a tanulók a képzés során különböző munkaterületeket, technológiákat és szakmai feladatokat ismerjenek meg és gyakoroljanak, ne csupán egyetlen munkakör részfeladatait végezzék tartósan.

4.3.1. Pedagógiai célrendszer és szakmai szemlélet

- „Oktatási cél” – A megszerzendő szakmai ismeretek és azok alkalmazási szintjének meghatározása. Nemcsak a tények felidézése, hanem a folyamatok és összefüggések megértése is követelmény.
- „Képességfejlesztési cél” – Annak megjelölése, milyen gondolkodási, manuális, szervezési és együttműködési képességek fejlődjenek az adott feladat során.
- „Nevelési cél” – A felelősség, igényesség, fegyelem, együttműködés, szakmai kommunikáció és önfejlesztési igény tudatos alakítása.

- „Adaptív tudásalkalmazás” – A tanuló nemcsak ismert mintát másol, hanem a tanult elveket változó feladatokhoz, alapanyagokhoz és körülményekhez igazítja.
- „Egységes pedagógiai tervezés” – Egy feladat egyszerre szolgálhat ismeretszerzést, képességfejlesztést és nevelést; ezért mindhárom pedagógiai célnak tudatosan meg kell jelennie a foglalkozás tervezésében.

4.3.2. Az ismeretszerzés és a tudás kialakulása

- „Előzetes tudás aktiválása” – Az új tartalmakat a már megismert eljárásokhoz és tapasztalatokhoz kell kapcsolni.
- „Megismerés és megértés” – A tanuló ne csak a műveletek sorrendjét ismerje, hanem azt is, miért szükségesek, és milyen következménnyel jár az eltérés.
- „Önálló ismeretfeldolgozás” – A szövegfeldolgozás, kérdésalkotás, lényegkiemelés és következtetés a tanulót aktív tudásszerzővé teszi.
- „Elmélet és gyakorlat kölcsönhatása” – Az elmélet előkészíti a cselekvést; a gyakorlat tapasztalatot ad, amelyet utólag értelmezni és rendszerezni kell.
- „Gyakorlás és automatizálódás” – A szakszerű mozdulatok ismételt, szükség esetén javított gyakorlása egyre pontosabbá, gyorsabbá és biztonságosabbá teszi a munkavégzést, és fokozatosan lehetővé teszi a megosztott figyelemmel történő feladatvégzést.
- „Önálló és kreatív alkalmazás” – A biztosan elsajátított alapműveletekre és szakmai ismeretekre épülő tudás alkalmassá teheti a tanulót új termékek, változatok és megoldások önálló létrehozására is.

4.3.3. A képzési formák pedagógiai összehangolása

Az elméleti oktatás, a tanműhelyi gyakorlat és a munkahelyi képzés feladatainak összehangolásakor különösen fontos az alábbi pedagógiai szempontok érvényesítése:

- **„Megelőző elméleti kapcsolat”** – Az új gyakorlati feladatot a szükséges szakmai ismeretek feldolgozása és megértése készítse elő.
- **„Követő elméleti kapcsolat”** – A gyakorlati tapasztalatokat elemzés, összegzés és a szakmai összefüggések tudatosítása kövesse.
- **„Fokozatosság”** – A képzés során az egyszerűbb ismeretektől és műveletektől az összetettebb feladatok felé kell haladni, a tanulók fejlődéséhez igazodó ütemben.

4.3.4. Tananyag- és képzéstervezés

- „Követelmények meghatározása” – Rögzíteni kell az elvárt ismereteket, műveleteket, önállósági szintet és teljesítményt.

- „Tananyag kiválasztása” – A feladatokat nem önmagukért, hanem a közvetített alapelvek, eszközhasználat, technológiák és mozdulatok tanulási értéke alapján kell kiválasztani.
- „Tartalmi sorrendiség” – A tananyagot az egyszerűbb szakmai ismeretektől és műveletektől az összetettebbek felé haladva kell felépíteni. Az új ismeretek és gyakorlati feladatok a korábban elsajátított tudásra épüljenek, biztosítva a szakmai összefüggések fokozatos megértését és az egyre összetettebb feladatok önálló megoldására való felkészülést.
- „Időtervezés” – Külön időt igényel a megismerés, bemutatás, gyakorlás, ellenőrzés, értékelés és ismétlés.
- „Feladatkiválasztás” – A tanulók felkészültségéhez, az új műveletek számához, a rendelkezésre álló időhöz és a feltételekhez kell igazítani.
- „Tananyag-átalakítás” – A szakmai tudást az adott képzési szinthez és tanulócsoporthoz kell igazítani a lényeges szakmai tartalom megtartásával.

4.3.5. A gyakorlati képzés feltételrendszere

- „Személyi feltételek” – Az oktatónak egyszerre kell rendelkeznie magas szintű szakmai, pedagógiai és módszertani felkészültséggel.
- „Tárgyi feltételek” – A munkaállomások, eszközök, berendezések és anyagok száma és minősége tegye lehetővé a tényleges tanulói gyakorlást.
- „Szervezési feltételek” – Biztosítani kell a feladatok, munkaterületek, eszközök és anyagok áttekinthető elosztását.
- „Higiénia és biztonság” – A munkavégzés feltételeinek ellenőrzése a szakmai minőség és a munkakultúra része.
- „A környezet, mint nevelési eszköz” – A szakmai igényesség kialakításának alapfeltétele az igényes oktatási környezet. Ez egyaránt magában foglalja a tanműhelyek rendezettségét, a megfelelő minőségű eszközöket és berendezéseket, valamint az oktatók szakmai felkészültségét és személyes példamutatását.

4.3.6. Foglalkozástípusok és munkaformák

- „Új ismeretet feldolgozó gyakorlat” – Elsősorban az új műveletek megismerését és kipróbálását szolgálja; az első próbálkozásnál a fejlesztő segítség meghatározó.
- „Ismétlő és összefoglaló gyakorlat” – A már tanult műveletek megerősítését, összekapcsolását és megbízhatóbb teljesítményértékelését teszi lehetővé.
- „Vizsgára felkészítő, komplex gyakorlat” – A korábban elsajátított szakmai ismeretek és műveletek összehangolt, önálló alkalmazását fejleszti. A tanulók összetett, a szakmai vizsgakövetelményekhez igazodó feladatokat oldanak meg, amelyek során gyakorolják a munkafolyamatok megtervezését, megszervezését, végrehajtását és az eredmények értékelését.
- „Egyéni munka” – Az önálló cselekvést és az egyéni teljesítmény megfigyelését fejleszti.

- „Páros munka” – A feladatmegosztás, egymás segítése és a kommunikáció gyakorlására alkalmas.
- „Csoportos munka” – Az együttműködést, felelősséget, szervezést és közös eredményért végzett munkát fejleszti.
- „Vegyes munkaforma” – A különböző munkamódok kombinációjával a feladatok és fejlesztési célok igényeihez igazítható a foglalkozás.
- „Azonos, részben azonos és eltérő feladatok” – A feladatok különbözősége lehetővé teszi a differenciálást, ugyanakkor az értékelhetőséget is tudatosan biztosítani kell.

4.3.7. A tanulók felkészülése

- „A feladat előzetes megismerése” – A tanuló a gyakorlati foglalkozást megelőzően, megfelelő időben ismerje meg az elvégzendő feladatot, a létrehozandó produktumot és a szükséges műveleteket, hogy lehetősége legyen az önálló felkészülésre és a munkaterv elkészítésére.
- „Önálló munkaterv” – A tanuló az elvégzendő feladatokhoz olyan munkatervet készít, amely tartalmazza a tevékenységek megfelelő műveleti sorrendjét, az egyes műveletekhez szükséges anyagokat és eszközöket, valamint a munkavégzés időtervét. A munkatervet a gyakorlati foglalkozás során is használja, így figyelmét elsősorban a munkavégzés szakszerűségére és hatékonyságára fordíthatja. A munkatervben lehetőséget kell biztosítani a tapasztalatok rögzítésére, amelyeket a foglalkozást követően közösen elemeznek és értékelnek.
- „Felkészültség ellenőrzése” – A gyakorlati munka megkezdése előtt fel kell tárni a lényeges ismerethiányokat és téves elképzeléseket.
- „Tanulási önállóság” – A munkatervvel támogatott felkészülés célja, hogy a tanuló megtanuljon rendszerben gondolkodni, munkáját tudatosan megtervezni és megszervezni, valamint feladatait önállóan és hatékonyan végrehajtani. A képzés előrehaladtával a munkatervek fokozatosan egyszerűsödhetnek, elősegítve a komplex szakmai és vizsgafeladatok önálló megoldását.

4.3.8. A szakoktató felkészülése

- „Szakmai tartalomelemzés” – Az oktató tisztázza a feladat technológiáját, kritikus pontjait, tipikus hibáit és előfeltételeit.
- „Hármas célmeghatározás” – Külön megfogalmazza az oktatási, képességfejlesztési és nevelési célokat.
- „Módszerek és munkaformák kiválasztása” – Az oktató az alkalmazott módszereket és munkaformákat a tanulási célokhoz, a tanulók kompetenciaszintjéhez, a feladat jellegéhez, valamint a rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételekhez, a csoportlétszámhoz és az időkeretekhez igazítja.
- „Foglalkozási vázlat” – Rögzíti a tanítási-tanulási tevékenységek sorrendjét és tartalmát, az oktatói és tanulói feladatokat, az időkereteket, valamint a fejlesztő (formatív) és az összegző (szummatív) értékelés, illetve minősítés tervezett szempontjait és módját.

- „Szemléltetés és bemutatás előkészítése” – Az elméleti órákon az oktató megtervezi a szakmai ismeretek megértését segítő szemléltetési eszközöket és módszereket. A gyakorlati foglalkozásokon meghatározza, mely munkafolyamatokat és műveleteket, milyen sorrendben, részletezettséggel és magyarázattal szükséges bemutatni. A közvetlen oktatói bemutatást szükség szerint képek, videók és egyéb szemléltetési eszközök egészíthetik ki.
- „Szervezési előkészítés” – Ellenőrzi az anyagokat, eszközöket, munkahelyeket és a biztonságos munkavégzés feltételeit.

4.3.9. A gyakorlati oktatás vezetése

- „Belépési feltételek ellenőrzése” – A megjelenés, munkaruha, felszerelés, higiénia és elméleti felkészültség vizsgálata.
- „Eligazítás” – A feladatok, munkamegosztás, munkarend, technológiai és értékelési szempontok tisztázása.
- „Munkatervek véglegesítése” – A tanulók által készített munkatervek felülvizsgálata, a szükséges javítások elvégeztetése és a tervek véglegesítése a gyakorlati munka megkezdése előtt.
- „Bemutatás és magyarázat” – Az újonnan elsajátítandó munkafolyamatok, részfolyamatok és műveletek bemutatása természetes vagy szükség szerint lassított tempóban, szakszerű mozdulatokkal és a tanulók figyelmét a lényeges elemekre irányító magyarázattal. A bemutatás célja nemcsak a helyes végrehajtás megismertetése, hanem az alkalmazott technológiai megoldások indokainak megértetése is.
- „Folyamatos ellenőrzés és korrekció” – Az oktató a munkavégzés során folyamatosan ellenőrzi a tevékenységek szakszerűségét, a munkatempót, a munkaszervezést és a tanulók önállóságát. Szükség esetén beavatkozik, javítja vagy javíttatja a hibákat, és visszajelzéseivel segíti a helyes munkavégzés rögzülését.
- „Segítség és korrekció” – A beavatkozás a hibák megelőzését és az önálló cselekvés fejlődését szolgálja, nem a tanuló helyetti munkavégzést.
- „Tanulói segítségnyújtás” – A megfelelően felkészült tanulók bevonhatók társaik támogatásába, ami az együttműködést és a felelősséget is fejleszti.

4.3.10. Képességfejlesztés a gyakorlati oktatásban

- „Megfigyelés és elemzés” – A tanulók megfigyelő, elemző és önértékelő képességének fejlesztése a szakmai minták, munkafolyamatok és eredmények tudatos összehasonlításával, a lényeges különbségek felismertetésével.
- „Lényegkiemelés és következtetés” – A tanuló megkülönbözteti a meghatározó információkat, és ezek alapján szakmai döntést hoz.
- „Manuális cselekvési képességek” – A szakszerű mozdulatok és műveletek pontosságának, biztonságának és gazdaságosságának fejlesztése tudatos, ismételt gyakorlással, a megfelelő munkavégzési rutin fokozatos kialakításával.

- „Tevékenységszervezés” – A munkafolyamatok tudatos megtervezése és felépítése, a munkafázisok, az idő és az erőforrások összehangolása a hatékony, gazdaságos munkavégzés érdekében.
- „Elemzés, értékelés, minősítés” – A tanuló képes a munkafolyamat és az elkészült produktum előre meghatározott szempontok szerinti elemzésére és értékelésére, a hibák felismerésére, azok okainak feltárására, valamint a lehetséges korrekciós megoldások meghatározására.
- „Önellenőrzés és önértékelés” – A tanuló az előre ismert szakmai követelmények és értékelési szempontok alapján képes saját munkájának ellenőrzésére, értékelésére és szükség szerinti korrigálására, valamint társai munkájának szakszerű, fejlesztő szándékú értékelésére.
- „Kommunikáció” – Pontos szakmai megfogalmazás, kérdezés, magyarázat és a tapasztalatok közlése.
- „Együttműködés és felelősség” – A közös feladatokban a munkamegosztás, kölcsönös segítség és az eredményért vállalt felelősség fejlődik.
- „Kreativitás és alkalmazkodás” – A tanult szakmai elvek alapján új helyzetekben is megfelelő megoldások születnek.
- „Munkakultúra” – A rend, a pontosság, a higiénia, a takarékosság és a szakmai igényesség következetes érvényesítése a teljes munkafolyamat során. A munkakultúra része az alapanyagok, az eszközök, a munka és a fogyasztók iránti tisztelet és felelősség.
- „Nyersanyag-gazdálkodás” – A tanuló képes a feladatokhoz szükséges nyersanyagok mennyiségének meghatározására, termelési ívek alapján történő vételezésére, pontos kimérésére és szakszerű, takarékos felhasználására, figyelembe véve a gazdaságossági és fenntarthatósági szempontokat.

4.3.11. Ellenőrzés, elemzés, értékelés és minősítés

- „Előzetes ellenőrzés” – A munkához szükséges felkészültség és feltételek vizsgálata.
- „Formatív értékelés” – A tanulás közbeni visszajelzés a hibák felismerését, megértését és javítását segíti; elsődleges célja a fejlődés.
- „Szummatív értékelés” – A már elsajátított tudás és teljesítmény követelményekhez viszonyított összegző minősítése.
- „A munkafolyamat értékelése” – Vizsgálja a szervezést, technológiai fegyelmet, szakszerű mozdulatokat, higiéniát és munkához való viszonyt.
- „A produktum értékelése” – Vizsgálja a készítmény megjelenését, minőségét, az alkalmazott technológia eredményét és a tálalást.
- „Hibaelemzés” – Nem elegendő megnevezni a hibát; a kiváltó okokat is fel kell tárni, lehetőleg a tanuló bevonásával.
- „Önértékelés és társértékelés” – Előre ismert szempontok alapján a tanulók saját és egymás munkáját is megítélik; az eltéréseket megbeszélik.
- „Értékelési szempontsor és pontozás” – Az egységes, ismert kritériumok átláthatóbbá és következetesebbé teszik a teljesítmény megítélését.

- „Értékelés időzítése” – Az új műveletek első gyakorlásánál nagyobb a fejlesztő értékelés szerepe; az ismétlő gyakorlatok alkalmasabbak a szigorúbb minősítésre.

4.3.12. A foglalkozás lezárása

- „A munkaterület helyreállítása” – A takarítás, eszközrendezés és a rend fenntartása a szakmai munkavégzés szerves része.
- „Higiénia és vagyonvédelem” – A helyes tisztítási és eszközkezelési szokások a biztonságot, az eszközök állapotát és a szakmai kultúrát szolgálják.
- „Környezettudatosság” – A víz, tisztítószer, anyag és energia takarékos használata a munkaszervezés és nevelés része.
- „Tapasztalatok összegzése” – A foglalkozás végén tudatosítani kell, mi sikerült, milyen hibák fordultak elő, és milyen következtetések vonhatók le.
- „Továbblépés kijelölése” – Az értékelés eredménye meghatározza a következő gyakorlás, ismétlés és fejlesztés feladatait.

4.4. A módszertan összefoglaló tanulsága

A szakmai képzés akkor eredményes, ha az elméleti ismeretek rendszerezett elsajátítása, a szakmai műveletek tudatos, tematikus oktatása, a valós munkakörnyezetben szerzett tapasztalat, az önálló munkavégzés és a folyamatos értékelés egymásra épülő pedagógiai folyamatot alkot.

Az iskolai elméleti oktatás, a tematikus gyakorlati képzés és a duális munkahelyi tanulás eltérő, de egymást kiegészítő pedagógiai funkciókat töltenek be. Ezek nem feltétlenül különböző helyszínekhez kötődnek, megvalósításuk azonban minden esetben tudatos tervezést, megfelelő szakmapedagógiai felkészültséget és összehangolt képzésszervezést igényel.

A módszertan legfontosabb tanulsága, hogy a szakmai tudás nem azonos a begyakorolt munkafolyamatok összességével. A valódi szakmai kompetencia az ismeretek megértését, a műveletek szakszerű végrehajtását, a szakmai döntések megalapozottságát és a megszerzett tudás változó körülmények közötti önálló alkalmazását egyaránt feltételezi.

A cél tehát nem egy adott munkahely feladataira betanított munkavállaló, hanem stabil szakmai alaptudással rendelkező, gondolkodó, alkalmazkodni és továbbfejlődni képes szakember képzése.