

HEVES VÁRMEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

PROJEKTALAPÚ OKTATÁS

**A Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium Szakmai Programjának
12. sz. melléklete**

Hatályos 2026. április 1-től

Tartalomjegyzék

1.	A projektalapú oktatás helye és szerepe a szakmai képzésben	3
2.	Tanulási eredmény (TE) alapú megközelítés	3
3.	Intézményi alapelvek a projektoktatás megvalósításában	3
4.	Ágazati specializáció	3
4.1	Élelmiszeripar ágazat	3
4.2	Gazdálkodás-menedzsment ágazat	4
4.3	Kereskedelem ágazat	4
4.4	Mezőgazdaság és erdészet ágazat	5
4.5	Sport ágazat	5
4.6	Turizmus–vendéglátás ágazat	6
5.	A projektoktatás szervezése az intézményben	6
6.	Szerepkörök és felelősségi rend	7
7.	A projektfeladatok tervezése	7
8.	Tanulói produktumok és a dokumentálás intézményi rendje	8
9.	A projektmunka értékelése	8
10.	Intézményi értékelési rubrika (100 pontos)	8
11.	Értékelési formák	8
12.	Projektbemutatók rendszere	8
13.	Munkavédelmi, adatvédelmi és etikai keretrendszer	8
14.	PDCA-alapú minőségbiztosítási folyamat	9
15.	A projektoktatás intézményi fejlesztési irányai	9
16.	MINTA PROJEKTEK	9
16.1	Élelmiszeripar ágazat	9
16.2	Gazdálkodás–menedzsment ágazat	10
16.3	Mezőgazdaság és erdészet ágazat	11
16.4	Sport ágazat	12
16.5	Turizmus–vendéglátás ágazat	12

PROJEKTALAPÚ OKTATÁS

1. A projektalapú oktatás helye és szerepe a szakmai képzésben

A projektalapú oktatás intézményünk szakmai tevékenységének olyan tanulásszervezési formája, amelyben a tanulók **komplex, valós problémákon** dolgozva, meghatározott időkeretek között konkrét produktumot hoznak létre. A módszer lehetővé teszi:

- a megszerzett tudás **gyakorlati alkalmazását**,
- új ismeretek **tevékenységbe ágyazott elsajátítását**,
- a tantárgyak közötti kapcsolatok felismerését,
- az együttműködési, kommunikációs, szervezési készségek fejlesztését,
- a tanulók **aktív részvételét és felelősségvállalását** saját tanulási folyamataikban.

2. Tanulási eredmény (TE) alapú megközelítés

A projektoktatás során minden projekt a tanulási eredmények négy dimenziójához illeszkedik:

1. **Tudás**
2. **Képesség**
3. **Attitűd**
4. **Autonómia és felelősség**

A projektek során a tanulók nemcsak ismereteket sajátítanak el, hanem valós szituációkban gyakorolják a **problémamegoldást**, az együttműködést, a döntéshozatalt, a kommunikációt és az önálló munkavégzést.

3. Intézményi alapelvek a projektoktatás megvalósításában

Intézményünk projektoktatása a következő alapelvekre épül:

- a projektfeladatok igazodnak a tanulási eredményekhez,
- aktív tanulói részvétel, csoportmunka és szerepvállalás,
- tantárgyközi integráció (szakmai + közismereti elemek összekapcsolása),
- differenciált tanulásszervezés (SNI/BTMN/kiemelt tehetség támogatása),
- motiváló, élménypedagógiai és gyakorlatorientált feladatok,
- fejlesztési fókusz a problémamegoldáson és a kreatív megoldásokon.

4. Ágazati specializáció

Ágazatspecifikus projektoktatási szempontok

A projektalapú oktatás intézményünk valamennyi szakmai ágazatában alkalmazható. Az alábbiakban ágazatonként rögzítjük a projektoktatás **sajátos céljait, kompetenciafejlesztési súlypontjait**, a tipikus **projektfeladat-típusokat**, valamint a **követelményoldali hangsúlyokat**.

4.1 Élelmiszeripar ágazat

Ágazati cél a projektoktatásban

A tanulók valós élelmiszeripari technológiai folyamatokat modellezzenek, termékfejlesztési vagy minőségbiztosítási feladatokat oldjanak meg.

Fejlesztendő kompetenciák

- alpanyag-ismeret, technológiai lépések megértése
- élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírások betartása
- HACCP szemlélet gyakorlati alkalmazása
- dokumentálási fegyelem (technológiai lap, mérési jegyzőkönyv)

Jellemző projektfeladatok

- minőségi paraméterek vizsgálata („labor mini-projekt”)
- új termék vagy variáns fejlesztése
- érzékszervi bírálati jegyzőkönyv készítése
- veszteségcsökkentési javaslat gyártási folyamatban

Értékelési hangsúlyok

A minőségbiztosítási dokumentáció, technológiai fegyelem és élelmiszerbiztonság kiemelt szerepet kap.

4.2 Gazdálkodás-menedzsment ágazat**Ágazati cél**

A tanulók üzleti, pénzügyi és szervezeti problémák megoldásán keresztül fejlesszék döntéshozatali és elemzési kompetenciáikat.

Fejlesztendő kompetenciák

- pénzügyi tervezés, költségvetés-készítés
- vállalkozási ismeretek gyakorlati alkalmazása
- piackutatási és elemzési módszerek
- prezentációs és meggyőző kommunikáció

Jellemző projektfeladatok

- mini üzleti terv összeállítása
- vállalkozási ötlet megvalósíthatósági elemzése
- pénzügyi terv (cash-flow, költségstruktúra)
- marketingkampány vagy márkakommunikációs terv készítése

Értékelési hangsúly

A számítások pontossága, logikus üzleti érvelés és prezentációs minőség.

4.3 Kereskedelem ágazat**Ágazati cél**

Valós kereskedelmi helyzetek szimulációja: értékesítés, ügyfélkezelés, boltműködés, készletgazdálkodás.

Fejlesztendő kompetenciák

- ügyfélkommunikáció, reklamációkezelés
- értékesítési technikák

- készletgazdálkodási alapok
- fogyasztóvédelmi ismeretek gyakorlati alkalmazása

Jellemző projektfeladatok

- bolt- vagy webáruház koncepció összeállítása
- termékbevezetési kampány kidolgozása
- vásárlói út (customer journey) elemzése
- értékesítési szituáció modellezése (szerepjáték)

Értékelési hangsúly

Kommunikáció, vevőkezelés és vizuális megjelenítés (layout-tervezés).

4.4 Mezőgazdaság és erdőszet ágazat**Ágazati cél**

Természeti erőforrásokkal való gazdálkodás megértése, fenntartható termelési folyamatok modellezése.

Fejlesztendő kompetenciák

- növénytermesztési és állattenyésztési alapok
- munkavédelmi és gépkezelési előírások
- környezetgazdálkodási alapismeretek
- megfigyelés, adatgyűjtés, egyszerű kísérlettervezés

Jellemző projektfeladatok

- növényfejlődési megfigyelési napló
- talajvizsgálati mini-projekt
- gazdasági év tervezése (erőforrás, munkaerő, költség)
- fenntarthatósági fejlesztési javaslat (víz-, energia-, inputcsökkentés)

Értékelési hangsúly

Megfigyelési pontosság, munkavédelmi szabálykövetés, dokumentáció.

4.5 Sport ágazat**Ágazati cél**

A tanulók sporttudományi és sportpedagógiai ismereteket projektben alkalmazva komplex fizikai-mentális fejlesztési helyzeteket tervezzenek és valósítsanak meg.

Fejlesztendő kompetenciák

- edzéstervezés alapjai
- fizikai teljesítmény mérési módszerei
- sportbiztonsági szabályok
- csapatvezetési és kommunikációs készségek

Jellemző projektfeladatok

- edzésterv vagy mozgásfejlesztő program készítése

- sportági technikaelemzés videó alapján
- iskolai sportesemény megszervezése
- prevenciós program (sérülésmegelőzés, életmód)

Értékelési hangsúly

A módszertani tudatosság, biztonsági szabályok, szervezőképesség.

4.6 Turizmus–vendéglátás ágazat

Ágazati cél

Valós szolgáltatási helyzetekre épülő projektfeladatok kialakítása a turizmus és vendéglátás szolgáltatási folyamatainak fejlesztésére.

Fejlesztendő kompetenciák

- vendéglátói technológiák
- turisztikai szolgáltatások tervezése
- kommunikáció és front-office készségek
- higiéniai és fogyasztóvédelmi szabályok alkalmazása

Jellemző projektfeladatok

- tematikus ételsor fejlesztése
- mini rendezvény megszervezése
- helyi turisztikai szolgáltatás fejlesztési terve
- vendégút elemzése (személyes kiszolgálás, reklamáció)

Értékelési hangsúly

Szolgáltatásminőség, vendégtájékoztatás, higiéniai előírások betartása.

Ágazatközi közös kompetenciák

Bár minden ágazat saját szakmai logikával rendelkezik, a projektoktatás során az alábbi **közös, ágazatközi kompetenciák** fejlesztése elvárt:

- együttműködés, csoportmunka, kommunikáció
- problémamegoldás és kreativitás
- időgazdálkodás és felelősségvállalás
- digitális kompetencia (dokumentálás, prezentáció, alapadat-elemzés)
- önreflexió
- fenntarthatósági szemlélet

5. A projektoktatás szervezése az intézményben

A projektoktatás **az éves munkaterv részeként** kerül megszervezésre. Az osztályfőnökök, szakmai oktatók és munkaközösség-vezetők együttműködve határozzák meg a projektek:

- időkeretét,
- témaköreit,
- tanulásszervezési módját,
- dokumentálását,

- értékelési ütemét.

Projektidő-modellek

A) Heti beágyazott projektóra

- heti 1×2–3 óra projektblokk
- 8–12 hét időtartam

B) Projekthetek (féléves rendszerben)

- évente 1 teljes projekthét
- záróprezentációval, kiállítással vagy duális partneri bemutatóval

C) Hibrid modell

- 6–8 hét előkészítés
 - 1 intenzív záróprojekt-nap (iskolai vagy duális helyszínen)

6. Szerepkörök és felelősségi rend

A projektoktatás sikeres megvalósításához intézményünk az alábbi szerepkör-elosztást alkalmazza:

Szerep	Feladat
Projektfelelős oktató	a projektterv elkészítése, jóváhagyatása, ütemezés és minőségbiztosítás
Tárgyfelelős(ök)	tartalmi illesztés, tantárgyközi koordináció
Duális partner mentora	helyszíni tevékenységek szakmai felügyelete és visszajelzés
Osztályfőnök	tanulói támogatás, jelenlétek és hiányzások kezelése
Laborfelelős	eszközlista, biztonsági előírások
Munkavédelmi felelős	munkavédelmi oktatás / tűzvédelmi oktatás dokumentálása
Adatvédelmi felelős	hozzájárulások, képmásvédelem, portfólióhozzáférés
Tanulói csoportok	feladatmegosztás, produktumkészítés, önreflexió

7. A projektfeladatok tervezése

Minden projekt esetében kötelező rögzíteni:

- projektcél,
- tartalmi követelmények,
- tanulási eredmények,
- fejlesztendő kompetenciák,
- ütemterv és mérföldkövek (checkpointok),
- produktum és minőségi kritériumai,
- értékelési forma.

A SZC-minta is előírja a cél, tananyag és kompetenciák meghatározását — itt kiegészül az ütemezési és mérési követelménnyel.

8. Tanulói produktumok és a dokumentálás intézményi rendje

Minden projekt során a tanulók:

- **produktumot** hoznak létre (szakmai anyag, terv, prototípus, prezentáció, digitális tartalom stb.),
- **projektlapot és tanulói munkanaplót** (projektlogbook) vezetnek,
- **reflexiót** készítenek,
- a produktumot és dokumentációt feltöltik az intézményi **digitális tárhelyre**.

9. A projektmunka értékelése

Az értékelés tanulási eredmény alapú, a projekt:

- folyamatát,
- minőségét,
- együttműködését,
- önálló munkavégzését
- és a reflexiót is figyelembe veszi.

10. Intézményi értékelési rubrika (100 pontos)

- **Szakmai megoldás minősége** – 40 pont
- **Projekttervezés és dokumentálás** – 20 pont
- **Együttműködés** – 15 pont
- **Kommunikáció és prezentáció** – 15 pont
- **Önreflexió** – 10 pont

11. Értékelési formák

- formatív checkpoint-visszajelzések,
- szummatív értékelés rubrika alapján,
- opcionális jegyképzés (helyi szabályzat szerint).

12. Projektbemutatók rendszere

Tanévenként (szakképző 10–11., technikum 11–13.) projektzáró bemutatót tartunk, amely lehet:

- prezentáció,
- kiállítás,
- dramatizált előadás,
- duális partner előtti bemutató.

13. Munkavédelmi, adatvédelmi és etikai keretrendszer

A projektoktatás a következő szabályok szerint valósul meg:

- projektindítás előtt **kötelező munkavédelmi oktatás / tűzvédelmi oktatás**,
- veszélyelemzés az olyan projektekhez, amelyek speciális eszközt, anyagot igényelnek,
- képmás- és produktumkezelés **hozzájárulás alapján**,

- külső helyszínen végzett munka esetén a duális partner által előírt munkavédelmi követelményeknek megfelelően duális partneri **munkavédelem/tűzvédelem belépési protokoll**,
- AI-eszközök, külső források használatának szabálya a plágium megelőzésére.

14. PDCA-alapú minőségbiztosítási folyamat

A projektoktatás intézményi fejlesztése a következő ciklus szerint valósul meg:

- **P (Plan):** projektterv előzetes jóváhagyása
- **D (Do):** megvalósítás, checkpointok
- **C (Check):** záró bemutató + értékelés
- **A (Act):** korrekciós lista rögzítése a következő tanév projektjeihez

15. A projektoktatás intézményi fejlesztési irányai

Évente felülvizsgáljuk:

- a projektidő-modellt,
- az értékelési rubrikát,
- a tanuló-szülői visszajelzéseket,
- a tantestületi és duális partneri tapasztalatokat,
- a digitális dokumentálási gyakorlatot.

A cél a projektoktatás folyamatos optimalizálása és minősége.

16. MINTA PROJEKTEK

16.1 Élelmiszeripar ágazat

Projekt címe: „ÚJ TERMÉK – MINŐSÉGTŐL A PIACIG”

Projektcél

Egy új pék/cukrász/borász termék fejlesztése az ötlettől az érzékszervi és minőségbiztosítási vizsgálatokig.

Tanulási eredmények

- technológiai lépések megtervezése,
- alapanyagismeret alkalmazása,
- HACCP folyamatok értése,
- dokumentációk kitöltése (technológiai lap, mérési jegyzőkönyv).

Feladat

A csoportok egy új termékötletet választanak, elkészítik prototípusát, majd érzékszervi bírálatot és minőségi méréseket végeznek.

Projektmenet (4 hét)

1. ötlet – célcsoport – technológiai terv
2. próbagyártás, fotódokumentáció
3. érzékszervi vizsgálat (pontozólap), jelölési terv
4. eredmények összesítése, prezentáció

Értékelés

- szakmai minőség (40 p)
- technológiai dokumentáció (20 p)
- együttműködés (15 p)
- prezentáció (15 p)
- önreflexió (10 p)

Szükséges anyagok

labor-, konyhai, technológiai eszközök, mérlegek, érzékszervi lapok, digitális kamera.

16.2 Gazdálkodás–menedzsment ágazat**Projekt címe: „MINI VÁLLALKOZÁS INDÍTÁSA”****Projektcél**

Egy fiktív, de valós piaci alapokon nyugvó mikrovállalkozás üzleti tervének elkészítése.

Tanulási eredmények

- pénzügyi tervezés,
- vállalkozási modellalkotás,
- marketingstratégia készítése,
- kommunikációs és prezentációs kompetencia.

Feladat

Piackutatás → üzleti modell → költségterv → marketingkampány.

Projektmenet (5 hét)

1. piackutatás, interjúk készítése
2. célcsoport és értékajánlat megfogalmazása
3. pénzügyi terv (költség – bevétel – cash-flow)
4. marketingkampány (pl. plakát, videó)
5. pitch-prezentáció

Értékelés

- üzleti terv minősége (40 p)
- pénzügyi számítások (20 p)
- marketinganyag (20 p)
- pitch (10 p)
- reflexió (10 p)

Szükséges anyagok

Excel, Canva vagy hasonló grafikai eszköz, interjúkhoz kérdőív.

1.1. Kereskedelem ágazat**Projekt címe: „MINI BOLT / WEBSHOP TERVEZÉSE”****Projektcél**

Egy valós vagy fiktív üzlet értékesítési és szolgáltatási folyamatának megtervezése.

Tanulási eredmények

- értékesítési folyamat megértése,
- fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása,
- kommunikáció és reklamációkezelés,
- vizuális merchandising alapok.

Feladat

Bolt/webshop koncepció → termékpaletta → vásárlói út (customer journey) → kommunikáció.

Projektmenet (4 hét)

1. piaci pozicionálás, célcsoport
2. termékkínálat és árképzés
3. bolt/webshop felület vázlata
4. ügyfélszolgálati és reklamációs protokoll

Értékelés

- kereskedelmi koncepció (40 p)
- vásárlói út elemzése (20 p)
- vizuális terv (20 p)
- csapatmunka (10 p)
- reflexió (10 p)

Szükséges anyagok

Laptop, Canva, fotók, szerepjátékhoz forgatókönyv.

16.3 Mezőgazdaság és erdőszet ágazat**Projekt címe: „FENNTARTHATÓ MINI GAZDASÁG”****Projektcél**

Egy kisméretű, fenntartható gazdasági egység (dísznövény, virág / gyümölcs) modelljének megtervezése.

Tanulási eredmények

- erőforrástervezés,
- növénytermesztési alapok,
- környezeti hatások értelmezése,
- egyszerű költség számítás.

Feladat

Egy választott gazdasági tevékenység megtervezése: terület – eszköz – költség – fenntarthatóság.

Projektmenet (4 hét)

1. helyi adottságok elemzése
2. termelési terv, fajta/technológia kiválasztása
3. költség- és erőforrástervezés
4. prezentáció + kockázatelemzés

Értékelés

- szakmai terv (40p)
- fenntarthatósági elemzés (20p)
- költségterv (20p)
- csapatmunka (10p)
- reflexió (10p)

Szükséges anyagok

Alaprajzok, talajvizsgálati adatok (ha elérhető), Excel.

16.4 Sport ágazat

Projekt címe: „EGYÉNI FEJLESZTŐ PROGRAM + MÉRÉSEK”

Projektcél

Egy sportágra épülő, 6–8 alkalmas fejlesztési program összeállítása mérésekkel.

Tanulási eredmények

- edzéstervezés,
- életkornak megfelelő terhelés,
- sportbiztonsági szabályok betartása,
- teljesítménymérés értelmezése.

Feladat

Egy tanuló vagy csapattárs teljesítményének kiinduló felmérése → edzésterv → zárómérés → eredmények értékelése.

Projektmenet (3–4 hét)

1. cél meghatározása, alpmérés
2. edzésterv, táplálkozási ajánlás
3. megvalósítás és megfigyelési napló
4. zárómérés és elemzés

Értékelés

- edzésterv szakmai minősége (40 p)
- mérések pontossága (20 p)
- csapatmunka / páros munka (15 p)
- prezentáció (15 p)
- önreflexió (10 p)

Szükséges anyagok

Megfigyelési lap, stopper, pulzusmérő (ha van), sporteszközök.

16.5 Turizmus–vendéglátás ágazat

Projekt címe: „HELYI MINI RENDEZVÉNY / SZOLGÁLTATÁS MEGTERVEZÉSE”

Projektcél

Egy kisméretű turisztikai vagy vendéglátó szolgáltatás/rendezvény megtervezése és bemutatása.

Tanulási eredmények

- vendégút (customer journey) megértése,

- szolgáltatásminőség tervezése,
- higiéniai előírások alkalmazása,
- kommunikációs készség fejlesztése.

Feladat

Egy tematikus miniprogram összeállítása: ételsor vagy programcsomag, költségterv, vendégkommunikáció.

Projektmenet (4 hét)

1. téma kiválasztása, célcsoport
2. szolgáltatás / ételsor / csomag megtervezése
3. vendégkommunikáció és marketinganyag
4. prezentáció és értékelés

Értékelés

- szolgáltatástervezés (40 p)
- higiéniai megfelelés (15 p)
- kommunikációs anyag (20 p)
- csapatmunka (10 p)
- reflexió (10 p)

Szükséges anyagok

Fotóanyag, Canva, receptlap, vendégút modell.