



Tatabányai Szakképzési Centrum

Kereskedelmi, Vendéglátó

és Idegenforgalmi

Technikum és Szakképző Iskola

Szakmai program

2023. (módosított)

Készítette:

Patakiné Slezák Ágnes
igazgató

Jóváhagyta:

Pákozdi Szabolcs
főigazgató

.....
kancellár

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Iskolánk filozófiája

Hisszük, hogy a Tatabányai Szakképzési Centrum olyan iskolaközösség, ahol tanár és diák jól érzi magát, mert megértő, de sikerorientált, következetes elvárásokat támasztó, de szeretetteljes légkör veszi körül. Olyan támogató légkör, amely a választott hivatáshoz, szakmához való kötődés kialakításával éri el, hogy a tanárok és a tanulók minél tovább és nagyobb számban maradnak az intézményekben.

Ennek érdekében az iskolában folyó oktató munka elsődleges jellemzője a magas szintű szakmai igényesség, amelyben megtalálhatóak a jövőképeknek legjobban megfelelő törekvések, kompetenciák és eszközök.

Hiszünk abban, hogy szilárd erkölcsi normák megalapozásával diákjaink alkalmassá válnak a családi és közösségi életre, a korszerű szakmai ismeretek, a szervezeti- és munkakultúra átadásával pedig a munkahelyi beilleszkedésre.

Biztosak vagyunk abban is, hogy következetes munkával, töretlen akarattal kialakítható olyan innovatív munkakörnyezet, ahol minden dolgozó és vezető fontosnak érzi magát, ahol alkotói szabadsága kibontakozhat, ahol a pályakezdők sem érzik elveszettnek magukat, és a nyugdíjba vonulókról sem feledkeznek meg.

Célunk, hogy az élethosszig tartó tanulás jegyében felnőttképzésekkel álljunk rendelkezésre azoknak is, akik a munkaerőpiacon új vagy további szakma megszerzésével szeretnének elhelyezkedni. Ennek feltétele, hogy jó kapcsolatokat építsünk ki a térség vállalkozóival. Valós munkaerőigényeknek megfelelő képzések szervezésével garantáljuk az elhelyezkedési lehetőséget, ezzel együtt a befektetett tanulás megtérülését is a képzésekbe bekapcsolódók számára.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Nyilvántartási adatok

Az iskola hivatalos elnevezése:

Tatabányai Szakképzési Centrum

Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola

Székhelye:

Tatabánya

Oktatási azonosítója:

910006/018

Postacíme:

2800 Tatabánya, Kós Károly utca 17.

Telefonszáma:

+3670/684-8700

E-mail címe:

keri@tszc.hu

Honlapja:

www.keri-tbanya.hu

Az iskola fenntartója:

Kulturális és Innovációs Minisztérium, Budapest

Működési területe, beiskolázási körzete:

Tatabánya város, városkörnyék, kistérség, igény szerint a vármegye

A Tatabányai Szakképzési Centrum főigazgatója:

Pákozdi Szabolcs

A Tatabányai Szakképzési Centrum kancellárja:

Az intézmény igazgatója:

Patakiné Slezák Ágnes

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Bevezető

Ennek a szakmai programnak az a célja, hogy megtöltse a társadalom elvárásainak és a helyi igényeknek megfelelő cél-orientált tartalommal a szakmai elvárásokat, illetve konkretizálja azokat a jogszabályi kereteket, tartalmi előírásokat, amelyekkel a jogalkotó szabályozza a nevelési-oktatási folyamatokat és a szakképzést.

Minden szakképző intézménynek az alábbi elvárásoknak kell megfelelnie:

- rugalmasan kell alakítani a képzési szerkezetét, folyamatosan bővítenie kell szakmai tudásbázisát, hogy ki tudja elégíteni a munkaerő-piac igényeit és követni tudja a technológiai fejlődést
- felelős tanulói jövőjéért, ezért piacképes szakképesítéssel és hasznosítható szakmai kompetenciákkal, a szakmai mobilitás vagy a későbbi felsőfokú tanulmányok érdekében a közismereti képzésben megszerezhető megalapozott tudással kell elbocsátania a végzett diákokat
- a szakképző iskolának feladata a tanulók erkölcsi-szellemi-testi fejlődésének biztosítása, és szocializációs készségeik megfelelő szintre emelése

A szakképző iskolákban folyó munkának ez a három alappillére nem különíthető el egymástól, feltételezik egymás sikerét.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

1. Nevelési program

1.1. A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

A Tatabányai Szakképzési Centrum 11 saját autonóm hagyományokkal rendelkező, különböző tanári és tanulói összetételű, szakmai feladatkörű, eltérő környezetben működő tagintézmény összevonásával jött létre egy központi szervezet irányítása alatt.

Ez a sokféleség azonban erőt jelenthet, ha az intézmények megismerik egymás pedagógiai tapasztalatait, munkakultúráját, jó gyakorlatait, szakmai és szervezési megoldásait, és segítik egymást a közös célok megvalósítása érdekében.

A Tatabányai Szakképzési Centrumnak az irányítási jogok kézbentartása mellett tisztelnie kell az intézmények követendő hagyományait, és meg kell hagyni az igazgatók és az oktatói testületek döntési szabadságát minden olyan kérdésben, ahol a felelősség intézményi szinten van. A szakképzési centrum központi munkaszervezetének feladata, hogy összehangolja, segítse az intézmények munkáját, és közvetítse feléjük a fenntartó, a gazdasági élet szereplői és a társadalom elvárásait.

További nevelési, oktatási céljaink, eszközeink, eljárásaink

A tanulók személyiségjogait tiszteletben tartó nevelést valósítunk meg iskolánkban. Hátrányos megkülönböztetés nem érhet egyetlen diákunkat sem bőrszíne, nemzetisége, felekezete, világnézete miatt. Törekszünk az esélyegyenlőség megvalósítására az iskola adta lehetőségek szerint, segítjük a valamely okból hátrányos helyzetben lévőket, támogatjuk képességeik kibontakoztatását.

A jogok és köteleességek harmóniájának megteremtésére törekszünk. E folyamatban partnernek tekintjük a diákság választott testületeit, az iskolai diákbizottságot, osztály-diákbizottságokat.

Oktató-nevelő munkánkban arra törekszünk, hogy minden diák a konfliktusokat feldolgozni képes érett személyiséggé váljék, aki együttműködésre, felelősségteljes magatartásra kész,

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

alkotó és kritikus gondolkodású, személyes döntésen alapuló világnézet kialakítására képes, megbízható etikai tulajdonságokkal rendelkezik, képes harmóniában élni önmagával, a többi emberrel, a környezetével.

Fontos szerepet szánunk a nemzeti azonosságtudat fejlesztésének, nemzeti hagyományaink ápolásának. Felelős állampolgárokat kívánunk nevelni, akik ismerik szűkebb közösségük és országuk múltját, tevékeny, alkotó emberként akarják fejlődését elősegíteni.

A tagintézmény szakmai programjához rendelt eszközrendszer

A jelenlegi alapfeladatok ellátáshoz szükséges alapvető eszközök rendelkezésünkre állnak.

Oktatótermeink felszereltsége a kereskedelem és a vendéglátás szakmáinak szakmai és vizsgakövetelményeit, továbbá a képzési és kimeneti követelményeit kielégíti, színvonalas oktatást tesznek lehetővé. Különböző rendezvények lebonyolítását biztosítja a tanterem, a tankonyha, a cukrászműhely, valamint a tetszetős környezetet biztosító aula.

Kereskedelmi oktatókabinetünk a termékek, az áruk bemutatását, csoportosítását teszi lehetővé. Az eladási gyakorlatok számára megfelelő feltételeket nyújtanak a működő egységek.

1.2. A személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

A személyiség sokoldalú fejlesztése az egyik legfontosabb célunk.

Képessé tesszük a tanulókat arra, hogy alkalmazkodni tudjanak környezetükhöz, jó kapcsolatokat tudjanak kialakítani személyes és munkahelyi környezetükben. Célunk, hogy a családi, baráti, munkatársi kapcsolataikban a felelősség, a bizalom, a megbízhatóság vezérelje őket.

A szakmai ismeretek elsajátításán túl a szakmai tanórákon, gyakorlatokon kialakítjuk a tanulóknál a szakma szeretetét, az igényes, pontos, felelősségteljes, fegyelmezett munkavégzés képességét. Az ügyesség, kezdeményezőkészség, találékonyság ösztönzésére törekszünk. Igyekezünk kifejleszteni a tanulóknál a művelődés, az önművelés iránti igényt.

Fontosnak tarjuk az esztétikai igény fejlesztését, az ízlés formálását úgy, hogy törekedjenek saját munkájukban és környezetükben az esztétikum létrehozására.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Ennek rendeljük alá az iskolában több éve működő KERI galériát, melynek kiállításai jelentősen befolyásolják a tanulók ízlésformálását. A testkultúra, testedzés, az egészséges életmód iránti igény kialakítása ugyancsak kiemelt feladatunk, melyet a harmonikus személyiség fejlődésén túl a szakmai állóképesség kialakítása is szükségessé tesz.

Segítünk abban, hogy a tanulók jobban elviselhessék a családi életükben rejlő esetleges problémáikat. Megtanítjuk őket a konfliktusok kezelésére mind a magánéletükben, mind a munkahelyi kapcsolataikban. Felkeltjük az igényt a tanulóinkban szabadidejük hasznos és kulturált eltöltésére, és a tanórán kívüli programok, rendezvények keretében mintát és lehetőséget is teremtünk erre.

Törekszünk arra, hogy a foglalkozások fejlesszék a tanulók ízlését, magatartási kultúráját, segítséget adjanak egyéni képességeik kibontakoztatásához. Arra törekszünk, hogy az iskola tárgyi adottságait kihasználva mind több diák éljen a hasznos ismeretszerzés és kulturált szórakozás lehetőségeivel.

1.3. A közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

Oktatói közösség

Az intézmény oktatótestületből és a nem pedagógus munkakörű dolgozókból áll.

Szülői közösség

Az intézményben a szülők meghatározott jogaik érvényesítésére és kötelességteljesítése érdekében szülői választmányt hozhatnak létre.

A szülői választmány az osztály szülői választmányi tagokból tevődik össze, melynek élén a szülői választmány elnöksége tevékenykedik. A szülői választmány dönt saját szervezeti működési rendjéről, képviseléről. A szülői választmány döntése értelmében a választmányi értekezletek közötti időszakban a választmányt az elnökség, illetve az elnök képviseli.

Az osztályok szülői közössége segíti az osztályfőnök munkáját. Mind az iskolai szülői választmány, mind pedig az osztály szülői választmány véleményével, állásfoglalásaival, javaslataival segíti az adott osztályközösség, illetve tagintézményi közösség munkáját, véleményét, javaslatát, eljuttathatja a tagintézményvezetőségéhez. A szülői választmányt az igazgatója is összehívhatja a választmány elnökének közreműködésével. A szülői

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

választmányt minden olyan alkalommal össze kell hívni, amikor a tanulók nagyobb közösségét érintő lényegi döntésről születik elhatározás.

Az osztály szülői választmány legalább kettő tagú. Tartja a kapcsolatot a szülői választmány elnöksége és az osztály tanulóinak szülei között. A szülői választmány tagjai tanácskozási, szavazati joggal vesznek részt a szülői választmány ülésein.

Diákközösség

Az intézménybentanuló diák a beiratkozásával egyidejűleg teljes jogú tagjává válik az intézmény diákközösségének.

Osztályközösség

Az azonos évfolyamra járó és közös tanulócsoportot alkotó tanulók egy osztályközösséget képeznek. Az osztályközösségek diákjai a tanórák (foglalkozások) túlnyomó többségét az órarend szerint közösen látogatják. Az osztályközösség a diákönkormányzatba 2-3 küldöttet delegál. Az osztályközösség önmaga dönt az őt képviselő diákok személyéről.

Az osztályközösség élén, mint pedagógusvezető, az osztályfőnök áll.

A diákönkormányzat (DÖK)

Az intézmény diákönkormányzatot működtet a tanulói érdekérvényesítés és önszerveződés érdekében. A diákönkormányzat vezetőit a diákközgyűlés választja meg. A diákközgyűlés az osztályok diákvezetőségéből, illetve küldötteiből áll. A diákönkormányzat saját szervezeti működési szabályzata szerint végzi éves munkáját. A működését diákönkormányzatot segítő pedagógus támogatja

A tagintézményi közösségek jogai

Az egyes közösségeket, illetve azok képviselőit jogszabályokban meghatározott esetekben részvételi, javaslattevési, véleményezési, egyetértési, döntési jogok illetik meg.

Részvételi jog illeti meg az intézmény minden dolgozóját azokon a programokon, amelyekre részvételi jogát jogszabály, SZMSZ írja elő, illetve amelyre meghívót kap.

Javaslattevési jog illeti meg az intézmény életével kapcsolatban a dolgozókat, azok közösségeit és képviselőit, a tanulói közösségeket és választott képviselőiket, azülőket és választott tisztségviselőiket, a tanulók szakképzésében közreműködő munkáltatókat, a területileg illetékes kamarát a szakképzés területén.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Véleményezési jog illeti meg az egyes személyt és közösséget. Az elhangzott véleményt a döntés előkészítése során a döntési jogkör gyakorlójának mérlegelnie kell. A döntési jogkör gyakorlójának az elhangzó véleménnyel kapcsolatos álláspontját a véleményezővel közölni kell.

Az egyetértési jog az intézkedés meghozatalának feltétele. A jogkör gyakorlója az adott kérdésben csak akkor rendelkezhet, ha az egyetértésre jogosult személy, közösség azzal ténylegesen egyetért. / irányadóak a hatályos jogszabályok /

1.4. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai

Az intézmény vezetői és oktatói munkaköri leírásukban leírt módon kötelesek végezni és rendszeresen ellenőrizni a rájuk bízott oktatási területen folyó pedagógiai munkát.

Az osztályfőnökök ellenőrzik az osztályukban dolgozó oktatók munkáját. Figyelemmel kísérik az e-Kréta vezetését.

Az igazgató, az igazgatóhelyettesek, a gyakorlatioktatás-vezető a munkaköri leírásukban megfogalmazottak szerint végzik pedagógiai tevékenységüket.

Az intézmény évente írásos összefoglalót és értékelést készít az intézményben folyó oktató-nevelő munka hatékonyságáról, melyet statisztikai adatok alapján állít össze valamennyi érintett bevonásával. Az összefoglaló értékelést az iskola honlapján nyilvánosságra hozza.

Az oktatók intézményi feladatai

Általános feladatok:

- Intézményünkben meghatározó elv, hogy minden oktató szakmai munkájával hozzájáruljon az intézmény színvonalas működéséhez. A tantárgyi munka mellett biztosítani kell a tanulók személyiségének egészséges fejlődését, kibontakozását az általa választott szakma iránt.
- Az igazgató felelős az oktatók arányos leterheltségéért, munkamegosztásáért, a minőségi munkavégzésért.
- Minden oktátónak kötelessége a szakmai programban, annak helyi tanterveiben, a házirendben és az SZMSZ-ben, illetve a munkaköri leírásukban foglaltaknak eleget tenni:
 - tantervekkel összehangolt munkavégzés
 - egészségnevelés

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- munka- és balesetvédelem
- prevenció
- hátrányok felzárkóztatása
- tehetséggondozás, versenyfelkészítés
- aktív részvétel az iskolai ünnepségeken
- személyes példamutatás: kulturált viselkedés, öltözködés, folyamatos önképzés

Az osztályfőnök feladatai:

- munkáját munkaterv alapján végzi
- szorosan együttműködik a szülői szervezettel
- felelős vezetője az osztályközösségnek, a tanulók személyiségének kibontakoztatásában a legmeghatározóbb személyiség
- tanórákat látogat osztályában, szülői értekezleteket tart, programokat szervez
- gyermek- és ifjúságvédelmi tevékenységet folytat
- ellenőrzi a tanulói tanügyi dokumentumok vezetését

1.5. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

Felmérjük a tanulókat, SNI, BTM-n státuszukat, HH, HHH és a veszélyeztettség mértékét, továbbá a kiemelten tehetséges tanulóinkat. A szakértői véleménnyel rendelkezők számára tanév elején igazgatói határozatban állapítjuk meg a mentesítéseket, a fejlesztő órák számát. Igény esetén felzárkóztató és tehetséggondozó foglalkozásokat szervezünk.

1.6. A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamataiban való részvételi joga gyakorlásának rendje

A diákönkormányzat a tanév rendjéhez igazodó munkatervében határozza meg éves feladatait és megvalósításuk időrendjét. A diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatának és az éves munkatervének elkészítését a diákönkormányzatot segítő oktató támogatja. A dokumentumok az iskolai dokumentáció részét képezik.

A tanulóifjúságot a tagintézmény vezetősége, oktató testülete előtt a diákönkormányzat vezetői képviselik.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Gyakorolja továbbá mindazokat a jogokat, melyeket törvény vagy egyéb szabály a diákönkormányzat számára fogalmaz meg.

A diákönkormányzat tevékenységét az osztályokban megválasztott küldöttekből, valamint a diákkörök képviselőiből álló diákönkormányzati vezetőség (diákbizottság) irányítja.

A diákönkormányzat tevékenységét az igazgató által megbízott oktató segíti.

A diákönkormányzatot a segítő tanár is képviselheti, a diákönkormányzat rajta keresztül is érvényesítheti jogait és fordulhat az intézmény vezetőségéhez vagy oktatói testületéhez, a szülői választmányához.

Azon ügyekben, melyekben a diákönkormányzatot megilleti a javaslattételi és a véleményezési jog, a DÖK képviselőjét a tárgyalásra meghívó útján meg kell hívni. A meghívót a DÖK vezetősége képviselőjének a tárgyalás napját 15 nappal megelőzően kell megküldeni.

A tanulónak joga, hogy a diákönkormányzathoz forduljon érdekképviseletért. Jogorvoslati ügyekben a diákönkormányzat javaslatot tehet az igazgatónak vagy fenntartónak a panasz elbírálására és a panasz ügyében tett érdemi intézkedésre.

Az iskolai diákközgyűlés

Tanévenként legalább egy alkalommal az iskolai diákközgyűlést össze kell hívni, felelőse az igazgató.

Az iskolai diákközgyűlésen minden tanulónak joga van részt venni.

A diákközgyűlésen a diákönkormányzatot segítő oktató, valamint a diákönkormányzat diákvezetője beszámol az előző közgyűlés óta eltelt időszak munkájáról, valamint az igazgató tájékoztatást ad az iskolai élet egészéről, a munkatervről, a tanulói jogok helyzetéről és érvényesüléséről.

Osztály diákbizottság (ODB)

Választja a tanulói osztályközösség. Képviseli az osztályközösség véleményét a fórumokon, irányítja, szervezi az osztályközösség munkáját, kulturális diákéletét. Tagjai részt vesznek az intézmény diákbizottsági ülésein.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

1.7. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái

Oktatói testületünk törekszik a jó kapcsolat kialakítására a szülőkkel. Szeretnénk elérni, hogy a gyerekek nevelése, fejlődése érdekében történő hatékony és folyamatos együttműködés valósuljon meg valamennyi érintett fél között, melynek fontos eleme az információcsere. A szülői értekezleteken és fogadóórákon túl is minden fontos kérdésről informáljuk a szülőket és elvárjuk, hogy ők is ezt tegyék. Várjuk a szülők észrevételeit, javaslatait és tevékeny közreműködésüket az iskolában folyó nevelő-oktató munka jobbítása érdekében.

Rendszeres írásbeli tájékoztatás

A fogadóórákról és értekezletekről valamennyi tanuló szülőjét vagy gondviselőjét írásban úgy kell tájékoztatni, hogy az értesítést időben megkapja. Erre elsősorban az elektronikus naplót kell használni.

A KRÉTA szoftver alkalmazásával kell valamennyi tanuló, oktató adatait, osztályzatait nyilvántartani, és az érintettek hozzáférését biztosítani (oktató, tanuló, szülők). Irányadó a KRÉTA használati útmutatója.

Az osztályfőnök félévenként, az osztályozó konferenciát megelőzően legalább 1-1,5 hónappal írásban hívja fel azon szülők figyelmét, akiknek gyermeke elégtelen jegyeket szerzett, az esetleges bukás veszélyére. Kéri a szülők közreműködését abban, hogy a tanuló teljesítménye javuljon.

1.8. A tanulmányok alatti vizsga szabályai, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei

A célok teljesülésének értékelési-ellenőrzési mechanizmusa, a vizsgák rendje

Az eredményeket a céllal szembesítik	Módszere	Ideje, időszaka
Munkaközösségek: tantárgyi, oktatási célok	Szintmérések, dolgozatok, szóbeli számonkérések	Évente (a 9. évfolyamon bemeneti és év végi), témakörönkénti témazárók
Vizsgabizottság (szakmai, érettségi)	Vizsga	A törvényileg előírtak szerint
Külső szakértő	Mérés	Igény szerint, esetenként

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Ágazati alapvizsgák	Szintmérés	szakképző iskola: 9. évfolyam, technikum: 10. évfolyam (az adott tanév munkaterve alapján)
Kompetenciamérés	Mérés	A 10. évfolyamokon évente az adott tanév rendje által meghatározott időpontban
Belső vizsgák: magyar irodalom, történelem, matematika (technikum)	Szóbeli és írásbeli számonkérés	10-11. évf. végén
Osztályozó vizsga	Szóbeli és írásbeli számonkérés	Félévkor vagy év végén a tanuló vagy szülője által kérvényre adott határozatban megjelölt időpont(ok)ban
Tanterv-különbözeti vizsga	Szóbeli és írásbeli számonkérés	Az igazgató által határozatban megjelölt tantárgyakból a megjelölt időpont(ok)ban

A tanulmányok alatti vizsgákat (kivéve érettségi vizsga, szakmai záróvizsga, ágazati alapvizsga) min. 3 tagú vizsgabizottság előtt kell a tanulónak letenni. A vizsga témköreit a vizsga időpontja előtt legalább 2 hónappal a tanuló tudomására kell hozni. A vizsga 200 %-os érdemjegynek számít. Sikertelen vizsga esetén a vizsgabizottság határozatot hoz a vizsga megismétlésének vagy beszámításának a lehetőségéről. A vizsga tényét az arra megállapított nyomtatványon vezeti a vizsgabizottság, melyet iktatni kell. A vizsga százalékos értékelése megfelel az intézmény értékelési skálájának.

(a vizsgákra vonatkozó részletesebb leírást lásd.: 42-46. oldal)

1.9. A felvétel és az átvétel helyi szabályai

A középfokú beiskolázás alapelvei, beiskolázás a 9. évfolyamra:

Iskolánk az általános felvételi eljárás szabályai szerint bonyolítja le a 9. évfolyamra jelentkező tanulók felvételét, nem kerül sor sem írásbeli, sem szóbeli felvételi vizsgára. A jelentkező tanulók az általános iskolából hozott érdemjegyeik alapján kerülnek be a felvételi eljárásba. Felvételi sorrendjüket az érdemjegyeik összegzésével kialakított pontszám határozza meg. A pontszám kialakításához az 5–7. tanév végi, valamint a 8. év félévi: magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv jegyek kerülnek figyelembe vételre.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Ha a tanuló valamely, a pontszám kialakításában érintett tantárgyból mentesítve volt az értékelés, minősítés alól és nem rendelkezik az adott tantárgyból osztályzattal, akkor valamennyi, a felvételnél figyelembe vehető osztályzata átlagát kell beszámítani a pontszám kialakításánál. A felmentett tanulónak a jelentkezési lapjához csatolni kell az érvényes szakértői vélemény másolatát és a felmentésére vonatkozó határozatot. Amennyiben a jelentkezési laphoz a szakértői véleményt és az igazgatói határozatot nem csatolják, akkor a pontszám kiszámításakor az adott tantárgyból a tanuló 0 pontot kap. A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő, illetve sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő tanulók valamennyi tanulmányi területre jelentkezhetnek. Felvételükről az iskola az egészségügyi alkalmassági vizsgálat szakvéleménye alapján dönt. A felvételi rangsorolásban az azonos pontszámot elért tanulók között hátrányba kerül az a tanuló, aki idegen nyelvből nem rendelkezik osztályzattal, mivel a szakképzés végén a záróvizsgán szakmai követelmény az idegen nyelvből tett szakmai részvizsga.

A felvételtől az igazgató dönt. A döntés ellen a felvételi eljárás végén a szülő fellebbezést, illetve méltányossági kérelmet nyújthat be az iskolát Tatabányai Szakképzési Centrumának főigazgatójánál.

Az évente induló képzési formák, a felvehető tanulók létszáma minden tanév elején az OH honlapján (KIFIR) a tagintézményünk által kiadott felvételi tájékoztatóban tekinthető meg a beiskolázási kódszámokkal egyetemben.

Más intézményből történő átvétel:

Azonos típusú intézményből történő átvételnek csak a létszámhatárok (osztály-, csoportlétszám) szabnak korlátot.

Hasonló vagy más típusú iskolából tanterv-különbözeti vizsga letétele után nyerhet felvételt tanuló. Amennyiben a tanterv-különbözeti vizsgán nem felelt meg, azaz elégtelen osztályzatot kapott, úgy nem vehető át a tanuló.

A szakképző osztályokban átvételre az ágazati alapvizsga letételét követő egy éven belül kerülhet sor.

A szakképző intézménybe csak olyan tanulót lehet felvenni, aki az általa választott szakmára vonatkozóan a képzési- és kimeneti követelményeknek megfelel, és ez alapján előre láthatólag nincs akadálya a szakmai vizsgára bocsátásának.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

1.10. Az iskolai tankönyvellátás folyamata

Az iskolai tankönyvellátás keretében az iskola tanulóinak egész évben biztosítani kell az iskolában alkalmazott tankönyveket, azok hozzájutási lehetőségeit. Az iskolai tankönyvellátás legfontosabb feladatai: a tankönyvek megrendelése és a tanulókhöz történő eljuttatása.

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 46. § (5) bekezdése, valamint a 1092/2019. (III. 8.) Korm. határozat alapján valamennyi, a nappali rendszerű alap- és középfokú iskolai oktatásban részt vevő tanuló ingyenes tankönyvellátásban részesül.

A tankönyvek kiválasztása során az alábbi jogszabályi rendelkezéseket kell figyelembe venni: A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 93/E. § (1) Az iskola az iskolai tankönyvrendelés keretében a NAT szerinti kerettantervi tantárgyhoz kizárólag a tankönyvjegyzéken szereplő tankönyvek közül választhat.

A tankönyvek országos megrendelése, beszerzése és az iskoláknak történő eljuttatásának megszervezése (a továbbiakban: tankönyvellátás) állami közérdekű feladat, amelyet az állam a Könyvtárellátó Kiemelten Közhasznú Nonprofit Korlátolt Felelősségű Társaságon (Könyvtárellátó) keresztül lát el.

Az ingyenes tankönyvellátás finanszírozása állami költségvetésből valósul meg. A KELLO tankönyvrendelési felülete kontrollálja az összesített intézményi szintű rendelési értékeket a költségvetési törvény által biztosított keret betartása érdekében.

A sajátos nevelési igényű tanulók neveléséhez-oktatásához a tankönyvjegyzéken nem szereplő fejlesztő eszközök is beszerezhetők tankönyv helyett. (2011. évi CXC. törvény 96. § (6))

A tankönyvellátás feladatai, azok határideje, felelőse:

Feladat	Határidő	Felelős
a munkaközösségek tantárgyanként összesítik a tankönyvigényt;	március	szaktanárok, szakmai közösségek
a tanulói adatok aktualizálása és rögzítése a rendelési	április	tankönyvfelelős

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

felületen,		
alaprendelés lezárása, fenntartói jóváhagyás.	április vége	tankönyvfelelős
használt tartós tankönyvek begyűjtése	június utolsó tanítási hete	szaktanárok, könyvtáros
a tankönyvellátás rendjének meghatározása	június	igazgató
tankönyvrendelés módosítása, a fiktív tanulók nevesítése, fenntartói jóváhagyás, a tan- könyvrendelés leadása	június vége	tankönyvfelelős
tankönyv kiszállítása, átvétel	augusztus	tankönyvfelelős
könyvtárba vételezés	augusztus , szeptember	könyvtáros
tanulók átveszik a könyveket	szeptember első hetének végéig	tankönyvfelelős
tankönyv pótrendelés, fenntartói jóváhagyás	szeptember 15-ig	tankönyvfelelős

A tanuló, illetve a kiskorú tanuló szülője köteles a kölcsönzött tankönyv elvesztése, megrongálása esetén helyette új vagy újszerű tankönyv beszerzésével tudja azt pótolni.

A szakképző intézmény szakmai programja, illetve a szakmai képzés képzési programja alapján - a szakmai munkaközösség véleményének kikérésével - megválasztja az alkalmazott tankönyveket, digitális tananyagokat és egyéb tanulmányi segédleteket, a szemléltető- és a szakképzés céljait szolgáló pedagógiai szakmai eszközöket.

Intézményünkben minden tanév februárjában döntenek a szakmai munkaközösségek tagjai – a tankönyvjegyzék és az egyéb szakmai tankönyveket illetően – a következő tanév tankönyvrendeléséről, szakmai segédprogramjainak a beszerzéséről.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

2. Egészségfejlesztési program

A teljes körű egészségfejlesztés olyan folyamat, amelynek eredményeképpen az oktatók a szakképző intézményben végzett tevékenységet és a tanuló, fiatalok törvényes képviselője részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő. A szakképző intézmény mindennapos működésében kiemelt figyelmet fordít a tanuló egészségéhez, biztonságához való joga alapján a teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatokra.

2.1. A teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

„Az egészség nem betegség hiánya, hanem a testi, lelki, szociális jóllét állapota.” A WHO megfogalmazása szerint az egészség nem passzív állapot, hanem folyamat. Az iskolában folyó egészségnevelés elsődleges célja a prevenció, azaz az egészségkárosodás kialakulásának megakadályozása.

Az ember külső és belső környezete közötti harmónia kialakítása, helyreállítása az egészségnevelés központi feladata. Az egészség nem életkorhoz kötött, emberi jog. Az egészség kiteljesedésére az alábbi négy feltétel teljesülése adja a legnagyobb esélyt: ha az egyén társadalmilag integrálódik (családhoz, iskolai, munkahelyi és más közösségekhez tartozik), ha a változó terheléshez alkalmazkodni tud, ha individuális önállóságát megőrzi, és végül, ha megteremti az összhangot a biogenetikai, a fizikai, a lelki és a társadalmi lehetőségei közt.

Törekszünk arra, hogy az iskolai egészségfejlesztés iskolánk egész életére, mindennapjaiba beépülő legyen, irányuljon a pedagógusok és a tanulók egészséggel kapcsolatos ismereteinek bővítésére, korszerűsítésére, a fizikai és pszichoszociális környezet egészségtámogató jellegének erősítésére.

— legyen személyközpontú a megközelítés, a tanulók teljes személyiségét, testi és lelki egészségét összhangban kívánjuk fejleszteni.

Az egészséges életmódra nevelés az egészséges életvitel igényének kialakítását jelenti.

Egészségvédelmi és egészségfejlesztő programunkat elválaszthatatlan egységben kezeljük a környezetnevelési programunkkal.

Az egészségnevelés fő feladatai nemcsak egymással vannak szoros kapcsolatban, de kihatnak a nevelés egyéb feladataira is. Az egészségnevelést a személyiségformálás részének tekintjük.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Kiemelt figyelemmel gondoskodunk a szociálisan hátrányos helyzetű és sajátos nevelési igényű gyermekek egészséges életmódra neveléséről.

Az egészségnevelés intézményi színterei

Minden tanórán lehet közvetve vagy közvetlenül hatni a gyerek testi-lelki jólétére, az egészséges életmód szemléletének a kialakítására. Az iskolai egészségnevelésnek ahhoz kell hozzájárulnia, hogy a tanulók kellő ösztönzést és tudást szerezhessenek egy személyes és környezeti értelemben egyaránt ésszerű, a lehetőségeket felismerő és felhasználni tudó egészséges életvitelhez. Ehhez arra van szükség, hogy az egészséggel összefüggő kérdések fontosságát értsék, az ezzel kapcsolatos beállítódások szilárdak legyenek, konkrét tevékenységekben alapozódhassanak meg

Az egészségvédelem jeles napjairól a tanórákba beépítve, illetve külön programokat szervezve tudatosítjuk a jelentőségüket.

A tanórai munka keretében

- a betegségmegelőzés, a védőoltások egyéni és közösségi – társadalmi szükségessége
- a tudatos táplálkozás fontossága
- az egészségkárosító szokások egyéni és társadalmi hátrányainak beláttatása
- a higiénias és mentálhigiénés kultúra közvetítése
- a rendszeres testmozgás szükségessége
- az emberi szexualitás folyamatának megismerése, biológiai és társadalmi szempontjai.

Az osztályfőnöki óra keretében

- étkezési kultúránk, az egészséges táplálkozás elveinek megismertetése
- önismereti kultúra
- a vonzó életformák egészséggel kapcsolatos hatásai
- a családi életre nevelés fejlesztése
- a párkapcsolatok, a szexualitás szerepe az egészségmegőrzésben
- személyes krízishelyzetek felismerése és a kezelési stratégiák ismerete
- az egészségre káros szokások biológiai – élettani-pszichés összetevői
(alkoholfogyasztás, dohányzás, helytelen táplálkozás, drogfogyasztás, mozgásszegény életmód)
- drogprevenciós előadások

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- helyes napirend betartása, étkezés, aktív – passzív pihenés milyensége, életkornak megfelelő alvásigény kihasználása.

Az előadások, beszélgetések megtartásában segítők: orvos, pszichológus, gyógypedagógus, iskolaőr, a rendőrség bűnmegelőzési osztályának szakemberei.

A tanulók fizikai állapotának mérése, a mindennapos testedzési program

A testkultúra eszközeinek (testgyakorlatok, mozgásos játékok, sportági tevékenységek és az ezekhez kapcsolódó intellektuális ismeretek), valamint a természet egészségfejlesztő tényezőinek együttes hatásával járuljon hozzá, hogy a tanulók életigenlő, az egészséget saját értékrendjükben kiemelt helyen kezelő személyiséggé váljanak. Ismerjék motorikus képességeik szintjét, fejlesztésének és fenntartásának módját. Becsüljék meg társaik teljesítményét, sajátítsák el az elvárható mozgáskultúrát, ismerjék a testnevelés és sport egészségügyi és prevenciós értékeit.

A modern kor és az azzal járó technológiák az embert olyan életmódra kényszeríthetik, amely a mozgásszegény életmódhoz, a fizikai képességek hanyatlásához vezethet, áttételesen előidézve ezzel a szellemi teljesítmény romlását is.

Az iskolánkban tanuló diákoknál is gyakran diagnosztizálható valamilyen testtartási rendellenesség, gerincferdülés vagy statikai lábbetegség. Ezeket az elváltozásokat rendszeres testmozgással, és a testnevelés órák, sportfoglalkozások mozgásanyagába integrált célirányos gimnasztikával kívánjuk megelőzni. Célunk az, hogy a diákjainknak lételemévé váljon a mozgás. A tanév rendjében előírt *fitness mérésnek* minden évben eleget teszünk annak érdekében is, hogy tanulóink a gyakorlati- és leendő munkahelyeiken érdemben megállják helyüket.

Célkitűzések:

- Minden tanulónak legyen lehetősége minden nap egészségfejlesztő testmozgást végezni.
- Minden testnevelési órán kerüljenek előtérbe a helyes testtartás kialakítását elősegítő gyakorlatok.
- Minden foglalkozáson legyen a tanulók biológiai érésének megfelelő terhelés a keringési- és légző rendszer működésének fejlesztése érdekében.
- Nyújtson minden foglalkozás örömet és sikerélményt!

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- Legyen lehetőségük a tanulóknak a tanultak versenyhelyzetben történő kipróbálására, játék és versenyigényük kielégítésére.
- Minél több sportág alapjainak megismertetésével a további életszakaszokban is tudatosan mozoghassanak az egészségük érdekében.
- Legyen lehetőség a társastánc és a modern táncokkal való ismerkedésre.

Órarendi órák:

- Testnevelés órák a törvényben előírt óraszámban.
- Az iskolaorvos besorolása alapján könnyített testnevelés biztosítása tanórai keretek között és gyógytestnevelési csoport szervezése a rászoruló tanulóknak iskolánkban, ill. más intézményekben.

Tanórán kívüli foglalkozások: tömegsport foglalkozások, iskolai sportkör keretében folytatott sporttevékenységek, egyéb tevékenységek (túrák, iskolai bajnokságok, 16 órás kosárlabda torna, játékos foglalkozások), a tehetséges tanulók számára versenyzési lehetőség biztosítása a diákolimpiai versenyeken.

A testnevelés egészségvédelemmel kapcsolatos feladatai

- ☞ a testi fejlődés-, érés támogatása
- ☞ a higiéniai szokások kialakítása, erősítése
- ☞ a helyes táplálkozási szokások kialakítása
- ☞ az ellenálló képesség és az edzettség fejlesztése
- ☞ az ortopédiai elváltozások megelőzése, ellensúlyozása
- ☞ felkészítés a keringési, és légző-rendszeri megbetegedések megelőzésére, a károsodások csökkentésére
- ☞ értsék és ismerjék a prevenció lényegét, ismerjenek relaxációs eljárásokat.

Az egészséges testi fejlődés segítése

A tanulók az alkalmazás szintjén ismerjék a mozgástevékenységnek és a sportolásnak az egészséges fejlődésben és az életmódban betöltött szerepét. Igényeljük a testnevelést, a mozgásos játékokat. Vegyenek részt a sportköri foglalkozásokon. Igyekezzenek felszámolni esetleges szervi-, szervrendszeri fejlődési lemaradásaikat. Tudatos testmozgással előzzék meg, vagy korrigálják tartási rendellenességeiket, kerüljék a gerincoszlopot károsító testhelyzeteket. Automatizálódjon a testtartásért felelős izmok egyensúlya és a medence középállása. Legyenek edzettek, váljanak ellenállóbbá a terhelésekkel, megbetegedésekkel szemben.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Ismerjék a szervezet edzésének legáltalánosabb módjait, amelyek az egészségük megtartásához szükségesek.

Az egészségügyi szűrések rendje az iskolában

Az iskolában működő iskolaorvosi-védőnői szolgálat egészségügyi megelőzési- és ellátási feladatokat lát el, ezzel is beilleszkedik az iskola világába.

A védőnő tartja a kapcsolatot a pedagógusokkal, hogy a problémás tanulókat kiszűrhessek és segítséget nyújthassanak nekik, illetve a fokozott figyelmet igénylő tanulókról felvilágosítást adjanak, kapjanak.

Az egészségnevelés tárgyi feltételei

A tagintézményben

- az osztálytermek tágasak, nagy ablakfelületek teszik lehetővé a természetes megvilágítást
- jól felszerelt főzőkonyha, kulturáltan berendezett étkező teszi lehetővé a tanulók étkeztetését
- az iskolai büfé az egészséges étkezésnek megfelelő kínálattal rendelkezik

2.2. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, programok, tevékenységek

A WHO az egészség definícióját az alábbiak szerint határozta meg: „*az egészség nem a betegség hiánya, hanem a testi, lelki, szociális jól-lét állapota*”

Az egészség tehát nem passzív, statikus állapot, hanem folyamat, amelynek kiteljesedéséhez az alábbi négy feltétel együttes megléte szükséges:

- integrálódó képesség
- alkalmazkodó képesség
- önállóság megőrzése
- összhang megteremtése

Az egészségfejlesztés magába foglalja az egészségnevelés, az elsődleges prevenció, a mentálhigiéné, a szervezetfejlesztés és az önségítés feladatait és módszereit.

A korszerű egészségnevelés egészség és cselekvésorientált tevékenység, amely az egészségi állapot erősítésére, fejlesztésére irányul.

Az egészségneveléshez kapcsolódó feladatok meghatározásának köre:

- az egészséges táplálkozás

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- az aktív szabadidő eltöltése
- a mindennapos testmozgás, testedzés, a helyes testtartás
- a személyi higiéné
- a lelki egyensúly megteremtése
- az egészséges és biztonságos környezet kialakítása
- a természethez való viszony - zajszennyezés, légszennyezés, hulladékkezelés...
- a szexuális felvilágosítás-nevelés, családtervezés, AIDS-prevenció
- az egészségkárosító magatartásformák – szenvedélybetegségek – elkerülése
- az iskolai bántalmazás megelőzése
- az elsősegélynyújtás és gyógyszerhasználat szabályai
- a járványügyi és étel-miszer biztonság megvalósítása

A teljes fizikai, szellemi és szociális jólét állapotának elérése érdekében az egyénnek vagy csoportnak képesnek kell lennie arra, hogy megfogalmazza és megvalósítsa vágyait, kielégítse szükségleteit, és környezetével változzon, vagy ahhoz alkalmazkodjon. Az iskolai egészségfejlesztés akkor hatékony, ha teljeskörű, tehát nem szűkül le egyik-másik beavatkozási területre, hanem mindegyik fő egészségkockázati tényezőt befolyásolja, az iskola mindennapi életében folyamatosan és rendszeresen jelen van, ha iskola minden tanulója és a teljes tantestület részt vesz benne, valamint, ha sikerül bevonni a szülőket és az iskola közelében működő, erre alkalmas civil szervezeteket, valamint az iskola társadalmi környezetét is.

Minden tanórán lehet közvetve, vagy közvetlenül hatni a gyerek testi-lelki jólétére, az egészséges életmód szemléletének a kialakítására. Az iskolai egészségnevelésnek ahhoz kell hozzájárulnia, hogy a tanulók kellő ösztönzést és tudást szerezhessenek egy személyes és környezeti értelemben egyaránt ésszerű, a lehetőségeket felismerő és felhasználni tudó, egészséges életvitelhez. Ehhez arra van szükség, hogy az egészséggel összefüggő kérdések fontosságát értsék, az ezzel kapcsolatos beállítódások szilárdak legyenek, s konkrét tevékenységekben alapozódhassanak meg.

A fentiekben említett célok a következő módszerek segítségével valósíthatók meg:

Hagyományos egészségnevelés, felvilágosítás

- egészségnevelési kampányok
- egészségnevelési tananyagok

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Rizikócsoporthoz megközelítés

- betegség megelőző programok
- életmód változtató programok

Az iskolaorvosi vizsgálatok során sor kerül a tanulók életkorhoz kötött kötelező szűrővizsgálatára, a túlsúllyal vagy mozgásszervi problémával küzdő diákok számára a gyógytestnevelés lehetősége biztosított.

A korai felismerés a pszichológiai problémákkal küzdő diákok, csoportok esetén is rendkívül fontos, ebben nagy szerepük van a tanároknak, az osztályfőnököknek, akik tovább irányíthatják az érintetteket az iskolapszichológus, vagy a szakintézmények felé.

Fontos célkitűzés a környezeti alapkultúra és környezettudatos magatartás kialakítása, fejlesztése a középiskolás korosztályban is. Ezt intézményünkben a szakma jellegéből fakadóan nagyon fontosnak tartjuk.

A környezeti nevelés feladata:

- Megtanítani a fiatalokat a természetes és mesterségesen épített környezettel való tudatos és harmonikus együttélésre, a környezetbarát életvitelre.
- Tudjanak különbséget tenni a környezetszennyező és környezetbarát anyagok között.
- A természeti károkat megelőző védelem, a természeti károk megszüntetése, az emberi környezet fejlesztése és a természeti erőforrásokkal való ésszerű gazdálkodás tudatosítása.

Programok, tevékenységek

Célkitűzés	Feladat	Szint	Módszer
A tanulók táplálkozási szokásainak javítása;	Étkezési kultúránk megismertetése; az egészséges táplálkozás elveinek ismerete; lelki eredetű táplálkozási zavarok megelőzése, felismerése; divatok, média, reklámok hatása a táplálkozásra;	Tanórai (osztályfőnöki, biológia, élelmiszerismeret) munka keretében; tanórán kívüli foglalkozás keretében szakemberek bevonásával; „Egészségnap”	Tájékoztatás, előadás, beszélgetés, vita;
Tudatos élelmiszervásárlás kialakítása a tanulók körében	Tanulók vásárlási szokásainak javítása, fejlesztése; az élelmiszerválasztás életkorhoz és testi	Tanórai (osztályfőnöki, biológia, élelmiszerismeret) munka keretében;	Egyeztetés, meggyőzés, tájékoztatás, beszélgetés;

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

	igényekhez alkalmazkodó, tudatos megfeleltetése;	iskolai büfé	
Egészségkárosító szokások egyéni és társadalmi hátrányainak beláttatása	Az egészségre káros szokások (alkoholfogyasztás, dohányzás, drogfogyasztás...) biológia – élettani - pszichés jellemzői, egyéni és társadalmi hátrányainak tudatosítása; a prevenció és a korai felismerés hangsúlyozása;	Tanórai (osztályfőnöki, biológia, élelmiszerismeret) munka keretében; tanórán kívüli foglalkozás keretében szakemberek bevonásával;	Tájékoztatás, előadás, beszélgetés, vita
Higiénia és mentálhigiénia kultúra közvetítése	Személyes krízishelyzetek felismerése és kezelése; önismereti kultúra fejlesztése; az önfegyelem, az akaraterő szerepe, helyes napirend (étkezés – aktív – passzív pihenés...) betartása; az egészséges testkép kialakítása;	Tanórai (osztályfőnöki) munka keretében; tanórán kívüli foglalkozás keretében szakemberek bevonásával; „Egészségnap”	Tájékoztatás, előadás, beszélgetés, vita, önismereti csoportok, szerepjáték
A rendszeres testmozgás szükségessége;	A mozgás fontosságának tudatosítása; a mozgás a szervezet fejlődésére gyakorolt pozitív hatása; a mozgás szerepe a betegségek megelőzésében; a szabadtéri tevékenységek népszerűsítése;	Tanórai (testnevelés, osztályfőnöki, biológia, földrajz...) munka keretében; tanórán kívüli foglalkozás keretében egészségnap, tömegsport, iskolai sportkör, természetjárás, túrák,...; Fittségi vizsgálatok;	Tájékoztatás, szemléltetés, példa állítás, bemutató, tudatosítás;
Az emberi szexualitás folyamatának	Párkapcsolatok, szexualitás szerepe az egészségmegőrzésben;	Tanórai (osztályfőnöki, biológia) munka	Tájékoztatás, előadás, beszélgetés, felvilágosítás

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

megismerése, biológiai és társadalmi szempontjai;	a családi életre nevelés fejlesztése;	keretében; tanórán kívüli foglalkozás keretében szakemberek bevonásával; egészségnap beiktatásával; „AIDS elleni világnap” (12.01.)	
Testtartási rendellenességek, gerincferdülés, statikai lábbetegségek, ízületi problémák korai felismerése, megelőzése;	Az iskolaorvos és a védőnő által rendszeresen végzett szűrővizsgálatok;	Gyógytestnevelés;	Szűrővizsgálatok, mérések, tájékoztatás, tudatosítás, szemléltetés;
Az egészséges környezet jelentősége;	Az egészséges és biztonságos környezet kialakításának igénye; a tanulási környezet kialakításának fontossága; a természethez való viszony; a környezeti ártalmak elkerülése; az aktív szabadidő eltöltésének módjai;	Tanórai (osztályfőnöki, biológia; földrajz) munka keretében; tanórán kívüli foglalkozás keretében szakemberek bevonásával; „A víz világnapja” (03.22.); „A Föld napja” (04.22.) „A madarak és fák napja” (05.10.) „Környezetvédelmi világnap” (06.05.)	Tájékoztatás, előadás, beszélgetés, felvilágosítás
A nevelőtestület egészségnevelési kompetenciáinak elősegítése;	Az egészségnevelési program területeinek pontos ismerete, szakszerű kezelése; módszertani és szakmai szakanyagok hozzáférésnek biztosítása; az elköteleződés és az aktivitás pozitív megerősítése;	Továbbképzési lehetőségek feltérképezése, aktív részvétel;	Információgyűjtés, tájékoztatás, megbeszélés

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

2.3. Egészséges táplálkozás

Minden tevékenységével szolgálni kell a tanulók egészséges testi, lelki és szociális fejlődését. Az egészséges életmódra nevelés nemcsak a betegségek megelőzésének módjára tanít, hanem az egészséges állapot örömteli megélésére és a harmonikus élet értéként való tisztelésére is nevel. Az egészséges, harmonikus életvitelt megalapozó szokások a tanulók cselekvő, tevékeny részvételével alakíthatók ki. Az iskolai környezete, mint élettér, valamint az iskolán kívüli programok is biztosítják az egészséges testi, lelki, szociális fejlődést.

Az iskolai büfé szolgáltatása, termékei is az egészséges táplálkozás irányába mutatnak.

2.4. Mindennapos testnevelés, testmozgás

A 21. századi emberkép egyik hangsúlyos összetevője, hogy az egyén aktív és cselekvő, ugyanakkor reflektív mérlegelésre képes. A cselekvő embert a mozgáshoz kapcsolódó helyes attitűdök, a fizikailag aktív életmód, önmaga reális elfogadása, a közösségi felelősségvállalással egybekötött autonómia, az újító kezdeményezésekre való nyitottság és a megbízható megoldások alkalmazásának képessége jellemzi. A testnevelés egyik legfontosabb feladata a tanulók testi, lelki, értelmi, érzelmi és szociális fejlődésének biztosítása. A mindennapos testnevelés célja, hogy a tanulóban kialakuljon az egészségtudatos, jövőorientált életvezetési kompetencia.

A mindennapos testnevelés tematikáját, célját, feladatait a testnevelés helyi tanterve tartalmazza.

2.5. A testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése

Az intézmény drogstratégiájának kialakítása komplex folyamat, az oktatók és a szülők együtt tudnak csak fellépni az egészségkárosító szokások kialakulása, jelenléte ellen. Az egészség megőrzése és védelme a mindennapi élet szerves része kell, hogy legyen, de tanulóink szociális és gazdasági helyzete ezt eltérő módon teszi lehetővé, ezért van nagy szerepe az iskoláknak.

A drogok veszélyt jelentenek az egyén egészségére, a közösségre és a társadalom egészére. Az egészségnevelés célja és azon belül a drogstratégiáé, hogy a tanuló megértse saját egészsége

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

védelmének jelentőségét, rendelkezzen olyan kompetenciákkal, amelyekkel saját egészségét biztosítani tudja. A figyelem felhívása mellett a prevencióra tevődik át a hangsúly.

A drogstratégiai munkában, a programok megvalósításában részt vesznek az osztályfőnökök, az iskolaorvos, a védőnő, a testnevelők, az iskolaőr és az adott tantárgyak szaktanárai.

2.6. Balesetmegelőzés és elsősegélynyújtás

Az egészségvédelem főbb területei az intézményben

Az iskola-egészségügy az egészségügyi ellátás olyan speciális területe, mely az oktatási intézményeket látogató fiatalok egészségvédelmét, gyógyító-megelőző ellátását folyamatosan biztosítja.

Az iskola egészségügyi munka az alapellátás része, preventív jellegű tevékenység, melynek általánosan alkalmazott módszere a gondozás. Célja a tanulók testi és szellemi fejlődésének elősegítése, egészségük és testi épségük megóvása, ellenálló képességük és teljesítőképességük fokozása, egészségi állapotuk nyomon követése. A fejlődés zavarainak, betegségének és kóros állapotának korai felismerése, a beteg gyermek gyógykezeltetése, egészségének helyreállítása.

Ez csak a tanulók egészségéért felelő személyek összehangolt munkája alapján érhető el. Az ellátás hatékonysága és színvonala a feladatok pontos meghatározásától és az észszerű munkamegosztástól függ.

Az igazgató gondoskodik az orvosi szobáról, annak megfelelő felszereléséről, az egészségügyi felügyelet során tapasztalt hiányok megszüntetéséről, a dolgozók egészségügyi törzslapjának beszerzéséről.

Az intézmény valamennyi balesetveszélyes helyiségében mentődobozt kell elhelyezni, az elsősegélynyújtásra alkalmas eszközök a tanulók létszámának megfelelően álljanak rendelkezésre.

Elsősegélynyújtás

A szakmai képzés során a tanulók fokozott balesetveszélynek vannak kitéve. Éppen ezért nagyon fontos, hogy az iskolai oktatásban nagyobb hangsúlyt kapjon az elsősegélynyújtás, egy bekövetkezett baleset esetén a sérültek szakszerű ellátása érdekében. Az elsősegély egy azonnali segítségnyújtás vagy beavatkozás, amelyet a sérült kap valamely sérülésére vagy

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

hirtelen egészségkárosodása miatt, a mentők, orvos vagy más személy megérkezése előtt, ezzel csökkentve egy esetleges súlyosabb következmény kialakulásának valószínűségét.

Az elsősegélynyújtás ismereteinek tanulók általi elsajátítása, a szükséges tevékenységek begyakorlása növeli az önbizalmukat és cselekvőképességüket. Az ott kapott alapos felkészítés révén elkerülik a pánikot azáltal, hogy a megszerzett tudás és képesség segít uralkodni az érzelmeiken.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának célja, hogy a tanulók

- ismerjék meg az elsősegélynyújtás fogalmát;
- ismerjék meg az élettannal, anatómiával kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat;
- ismerjék fel a vészhelyzeteket;
- tudják a leggyakrabban előforduló sérülések élettani hátterét, várható következményeit;
- sajátítsák el a legalapvetőbb elsősegély-nyújtási módokat;
- ismerkedjenek meg a mentőszolgálat felépítésével és működésével;
- sajátítsák el, mikor és hogyan kell mentőt hívni.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos kiemelt feladatok:

- a tanulók korszerű ismeretekkel és az azok gyakorlásához szükséges készségekkel és jártasságokkal rendelkezzenek elsősegély-nyújtási alapismeretek területén;
- a tanulóknak bemutatjuk és gyakoroltatjuk az elsősegélynyújtás alapismereteit;
- a tanulók az életkoruknak megfelelő szinten - tanórai és a tanórán kívüli (pl. Egészségnap) foglalkozások keretében – foglalkoznak az elsősegélynyújtással kapcsolatos legfontosabb alapismeretekkel.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos feladatok megvalósításának elősegítése érdekében:

- A tanév elején kötelezően megvalósítandó tanulói balesetvédelmi oktatásokhoz kapcsolódóan elsősegélynyújtó gyakorlatra is sor kerül a szakmai gyakorlatok, illetve osztályfőnöki órák keretében
- Tanulóink bekapcsolódnak az elsősegély-nyújtással kapcsolatos iskolán kívüli vetélkedőkbe;

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátítását elsősorban a következő tevékenységformák szolgálják:

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

– Az elsősegély-nyújtási ismeretek szerves részét képezik a NAT kompetenciaterrületi tudásanyagának, ilyen módon ez az oktatott tantárgyi tartalmak közül elsődlegesen az osztályfőnöki, a természetismeret, a biológia és a testnevelés tematikáihoz köthető.

Elsősegélynyújtás és mentőhívás

Az elsősegélynyújtás célja, hogy az életet vagy egészséget veszélyeztető heveny állapot miatt azonnali egészségügyi ellátásra szoruló személy haladéktalanul egészségi állapotának helyreállítása, illetőleg rosszabbodásának megakadályozására irányuló szakszerű ellátásban részesüljön.

A baleset helyszínén történt tájékozódás és szükség szerinti ellátás után, vagy vele egyidőben a mentőket kell értesíteni. Az Országos Mentőszolgálat telefonszáma 112, mely vezetékes telefonról és mobiltelefonról az egész ország területén ingyenesen hívható.

Első teendők a baleset helyszínén:

1. Helyszínbiztosítás
2. Tájékozódás
3. Sérültek szükség szerinti ellátása
4. Mentőhívás

Mentőhívás indokai:

Abban az esetben, ha életveszély áll fenn, illetve, ha a bekövetkezett állapotromlás a helyszínen nem kezelhető, vagy további kivizsgálást igényel.

2.7. Személyi higiéné

A HACCP nemzetközileg elfogadott, szisztematikus módszer az élelmiszerek biztonságának megteremtésére a lehetséges kockázatok, veszélyek megállapítása, értékelése és kezelése.

A HACCP rendszernek lényeges jellegzetessége, hogy adott termékekre, termékcsoportha, technológiára, az adott körülmények között kell a veszélyelemzést elvégezni és a rendszert kidolgozni. Ezért nem lehetséges egy általános, minden hasonló tevékenységet végző szervezetre alkalmazható rendszer dokumentáció kidolgozása, hanem minden esetben az egyedi adottságok, feltételek részletes vizsgálata szükséges.

Ezen indoklással került kidolgozásra intézményünkben is a HACCP rendszer, amelyet a jogszabályi előírásoknak megfelelően működtetnünk kell

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A szakmai vizsgakövetelmények kiemelt eleme a HACCP az oktatott szakmákban is, ezért a gyakorlati és elméleti oktatás során nagy hangsúlyt fektetünk a vizsgára történő felkészítésre.

A HACCP rendszer működésével jelentősen javultak az iskola higiéniai feltételei:

- A tálalókonyhán dolgozó kézilány a HACCP előírásoknak megfelelően higiéniai oktatáson vettek részt, amelyet minden év szeptemberében megismétlünk. A munkaköri leírásokban megjelöltük a felelősségi köröket.
- Az intézmény gondnokának irányítása alatt a takarítási folyamatokat nagymértékben segítik az intézményi alkalmazásban álló takarítónők, akik az átjáró folyosókat és a szociális helyiségeket takarítják, fertőtlenítik. Az iskolai és egyéb rendezvények lebonyolítása alkalmával a takarítónők végzik a rendezvényi helyszínek megelőző és utólagos takarítását, fertőtlenítését.

A takarító személyzet higiéniai oktatását évente egy alkalommal, illetve e rendezvények függvényében alkalmasszerűen végezzük. Ellenőrzésük az iskolai gondnok feladata, illetve a rendezvények alkalmával az irányítást és a higiéniai ellenőrzést a HACCP-vel megbízott oktató végzi.

A tanulók munkaruhája, felszerelése, a higiéniai (HACCP) szabályok alapján:

A szakmai gyakorlatokon, illetve a ruházatot szennyező foglalkozásokon a tanulók kötelesek munkaruhát viselni.

Vendéglátó szakmai képzésben részt vevő tanulók kötelező felszerelése:

Szakács, cukrász, vendéglátás-szervező, szakács-, cukrász szaktechnikus:

- szakácsnadrág, szakácskabát, kötény, sapka, munkacipő, 2 db konyharuha, oktató által meghatározott eszközökkel kiegészítve.

Pincér-vendégtéri szakember, vendégtéri szaktechnikus, vendéglátás-szervező:

- fekete nadrág /szoknya, fehér hosszú ujjú ing/blúz, fekete mellény, fekete csokornyakkendő (hosszú nyakkendő), pincér kötény, egyéni felszerelés: felszolgáló kendő, kombinált nyitó.

Kereskedelmi szakmát tanulók munkaruhája

kereskedeli értékesítő, kereskedő

- munkaköpeny, a munkahely által meghatározott sapka, kényelmes, lapos sarkú zárt cipő.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A tanulók megjelenése a szakma jellegének megfelelő öltözet vagy munkaruha, hajviselet, melyet a szakmai tananyagok és központi követelmények is tartalmaznak. Az iskolai és munkahelyi gyakorlatokon tilos minden olyan öltözkiegészítő, ékszer, testékszer használata illetve viselése, amely higiéniai veszélyforrást jelent.

A tanulók iskolai öltözéke a higiénés szabályokat figyelembe véve tiszta, ápoltságát nem sértő a választott szakirány, szakma szabályai szerinti viselet. Az ízlést sértő és megbotránkoztató, kihívó öltözkészlet viselése nem megengedett. Méretében és alakjában balesetveszélyes ékszer (fülbevaló, karkötő, gyűrű stb.) iskolai foglalkozásokon nem viselhető, higiéniai szempontból nem megengedhető (HACCP előírások).

Megjelenés:

A tanuló öltözete és hajviselete legyen tiszta, gondozott, túlzásoktól mentes, alkalomhoz illő. Megjelenésükkel fejezzék ki az iskolai közösséghez tartozást és azt az értékrendet, szakmaiságot, amit az iskola képvisel.

Az iskola munkahely, a diákok ennek megfelelően öltözködjének, az alábbi normákat tartsák be:

- ☞ a feltűnő smink, irreálisan feltűnő műköröm, testékszer, feltűnő helyen a tetoválás, valamint a természetellenes hajszín és hajviselet nem megengedett
- ☞ felsőruházatban a rövid top és a túl rövid szoknya, illetve a rövidnadrág nem megengedett
- ☞ sapka viselete az iskola épületében nem megengedett, kivéve az iskolai gyakorlatokat és indokolt eseteket; pl. betegség.

Személyi higiéné

Az osztályfőnökök kiemelt figyelmet fordítanak a tanulók személyi higiéniájára és annak oktatására. Ezeket az ismereteket és oktatási anyagokat beépítik a tanmenetükbe, illetve az osztályfőnöki órákba.

A tanulók szociális kompetenciájának fejlesztése során a személyi higiénés szokások oktatását az alábbi témakörökben szükséges végezni:

- ☞ Napi rendszeres testápolás (fürdés, szájápolás, körmök ápolása, lábápolás)
- ☞ Tiszta, ápoltságát, a saját öltözkészlet tisztán tartása.
- ☞ Az étkezés higiéniája, különös tekintettel a tantermekben és tanteremben.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

-  A személyes felszerelések tisztántartása és fertőtlenítése (táska, tolltartó, egyéb tanszerek, mobiltelefon, pénztárca stb).
-  Kötelező orvosi vizsgálat.

2.8. Prevenciók programok

A szakképző intézményben folyó teljes körű egészségfejlesztés figyelembe veszi a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait, beilleszthetők a szakképző intézményben megvalósuló átfogó prevenciók programokba.

A szakképző intézmény a teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos feladatait koordináltan, nyomon követhető és mérhető, értékelhető módon tervezi az egészségfejlesztési program keretében. Az egészségfejlesztési programot az oktatótestület az iskola-egészségügyi szolgálat közreműködésével készítette el.

Az egészségügyi szűrések rendje az iskolában

Az iskolában működő iskolaorvosi-védőnői szolgálat egészségügyi megelőzési- és ellátási feladatokat lát el, ezzel is beilleszkedik az iskola világába.

A védőnő tartja a kapcsolatot a pedagógusokkal, hogy a problémás tanulókat kiszűrjék és segítséget nyújthassanak nekik, illetve a fokozott figyelmet igénylő tanulókról felvilágosítást adjanak, kapjanak.

Környezeti nevelés

Fontos célkitűzés a környezeti alapkultúra és környezettudatos magatartás kialakítása, fejlesztése a középiskolás korosztályban is. Ezt intézményünkben a szakma jellegéből fakadóan nagyon fontosnak tartjuk.

A környezeti nevelés feladata:

1. Megtanítani a fiatalokat a természetes és mesterségesen épített környezettel való tudatos és harmonikus együttélésre, a környezetbarát életvitelre.
2. Tudjanak különbséget tenni a környezetszennyező és környezetbarát anyagok között.
3. A természeti károkat megelőző védelem, a természeti károk megszüntetése, az emberi környezet fejlesztése és a természeti erőforrásokkal való ésszerű gazdálkodás tudatosítása.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

2.8.1. A bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése, fegyelmi büntetések

A technikumban vagy a szakképző iskolában töltött évek fontos fordulópont a gyerekek életében, mert ebben a korszakban készül fel az életre. Az iskola abban veszi ki a részét a fejlődésben, hogy szakmát, képzettséget ad, segíti a szocializációban míg a mentális felkészítés főként a szülő feladata.

A szülőnek kötelessége, hogy gondoskodjon gyermeke értelmi, testi, érzelmi és erkölcsi fejlődéséhez szükséges feltételekről és arról, hogy gyermeke teljesítse kötelességeit. Megadjon ehhez minden tőle elvárható segítséget, együttműködve az intézménnyel. Figyelemmel kísérje gyermeke fejlődését, tanulmányi előmenetelét, tartsa tiszteletben az iskola, a kollégium vezetői, oktatói, alkalmazottai emberi méltóságát és jogait, továbbá tiszteletet tanúsítson irántuk.

A nevelés középpontjában a tanuló, az oktató és a szülő áll, akiknek kötelességei és jogai egységet alkotnak.

A tanulónak joga van arra, hogy

- a) képességeinek, érdeklődésének és adottságainak megfelelő képzésben részesüljön
- b) tanulmányait biztonságban és egészséges környezetben végezze,
- c) hozzáférjen a tanuláshoz, illetve azzal összefüggésben jogai gyakorlásához és kötelességei teljesítéséhez szükséges információkhoz, jogai megsértése esetén jogorvoslattal éljen,
- d) a fizikai és lelki erőszakkal szemben védelemben részesüljön, személyiségét, emberi méltóságát és jogait tiszteletben tartsák,
- e) véleményét szabadon kifejezhesse, részt vehessen az érdekeit képviselő szervezetekben.

A tanuló jogainak gyakorlása során nem sértheti társai és a közösség jogait.

A tanuló kötelességei:

A tanuló kötelessége, hogy

1. részt vegyen a kötelező és a választott foglalkozásokon,
2. eleget tegyen tanulmányi kötelezettségének,
3. óvja saját és társai testi épségét és egészségét,
4. megőrizze, illetve az előírásoknak megfelelően kezelje a rábízott vagy a szakmai oktatás során használt eszközöket, óvja a szakképző intézmény létesítményeit, felszereléseit,
5. tiszteletet és megbecsülést tanúsítson a szakképző intézmény alkalmazottai iránt.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A tanuló súlyos és vétkes kötelességszegése esetén a tanulóval szemben a 2019. évi LXXX. törvényben előírtak szerint fegyelmi eljárás is indítható. A fegyelmi eljárás megindításáról az oktatótestület dönt egyszerű szavazattöbbséggel, majd a háromtagú Fegyelmi Bizottság jár el. A fegyelmi eljárás rendjét a 12/2020. (II.7) Kormányrendelet szabályozza. A büntetést határozatba kell foglalni, és azt a szülő tudomására kell hozni.

A fegyelmi büntetések:

- a) megrovás
- b) meghatározott kedvezmények, juttatások csökkentése vagy megvonása
- c) áthelyezés másik osztályba, csoportba vagy szakképző intézménybe illetve köznevelési intézménybe
- d) kizárás a szakképző intézményből

A duális képzőhelyen elkövetett kötelességszegésért a fegyelmi eljárást a szakképző intézményben kell lefolytatni.

Ha a tanuló a szakképző intézménynek jogellenesen kárt okoz, a Ptk. szerint köteles azt megtéríteni.

Az oktatók célja az, hogy belássák a tanulók a hibájukat és az iskola szabályainak, elvárásainak és házirendjének megfelelően viselkedjenek.

Pedagógiai szempontból megközelítve a problémát, nem szabad elfeledkezni arról, hogy bár a 21. század információrobbanásának következtében sokkal több ismerettel rendelkeznek a fiatalok, látszólag „hamarabb felnőtté válnak”, de ez nem jár együtt társadalmi érettséggel.

A *belátási képesség* lényege, hogy a fiatal felismerje cselekménye jogellenes voltát, azaz éppúgy meg tudja ítélni egy meghatározott magatartás jogellenességét, mint egy felnőtt. A belátási képesség meglétének feltétele a jogszerű/jogkövető és a jogellenes viselkedés közti döntés értéktudatossága, az erkölcsi követelmények biztos ismerete, biztos tudás a játék, a csíny, a bűncselekmény közti különbségtételre.

Bántalmazás és az iskolai erőszak

Az iskolai erőszak fogalmába tartozik a zaklatás, a terrorizálás, a fenyegetés, a testi sértés, a szexuális bűncselekmények, a graffiti, a vandalizmus, a bandákba verődés, garázdaság, a lőfegyverrel és egyéb emberi élet kioltására alkalmas eszközzel való visszaélés egyaránt.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Erre az agressziótípusra jellemző az ismétlődés és a felek közötti egyenlőtlen viszonyok. A zaklatás, vagyis bullying különböző fajtáit nevezi meg, melyek a közvetlen fizikai támadás, a közvetett (tárgyra irányuló) erőszak, a közvetlen szóbeli vagy írásos zaklatás, közvetett szóbeli vagy írásbeli zaklatás és a kirekesztés. A zaklatásban résztvevők száma szerint is különbséget tesz. Létezik olyan eset, amikor egy elkövető zaklat egy áldozatot, de egy kisebb csoport vagy banda zaklat egy személyt vagy egy másik csoportot. Előfordul az is, hogy egy egész osztály vagy az iskola zaklat egy vagy több személyt.

A zaklatás leggyakrabban osztályteremben tanítási szünetben, iskolán kívül az utcán, udvaron fordulnak elő.

Büntetendő a pedagógus személye ellen elkövetett zaklatás, fenyegetés, rágalmazás, becsületsértés és egyéb bűncselekmény.

A cyberbullying a virtuális világban zajlik, online zaklatják áldozataikat a diákok, akik többnyire osztály- vagy iskolatársak. Fenyegető üzeneteket küldenek az áldozatnak, olyan üzeneteket küldenek róla, amelyek megsértik jó hírnevét. Az áldozat nevében is levelezhetnek a zaklatók, ezzel tönkretéve áldozatuk személyes kapcsolatait, sőt a másik személyes adatait is közzéteszik az interneten.

A tanórákon az iskolai házirend alapján nem megengedett a telefon használata, mert ezzel megsérthetik az oktatók és a diáktársak személyiségi jogait.

A fiatalok csaknem 95%-a nem tudja, hogy mit jelent a zaklatás kifejezés. Nekik a zaklatás szó csak a fizikai ráhatást jelenti. Nincsenek tisztában a zaklatás súlyával és esetleges következményeivel. Sokan a szóbeli zaklatást, bosszantást csak szórakozásból csinálják. Hasznosnak találjuk azt, hogy osztályfőnöki óra keretein belül megismertessük a diákokkal a zaklatás lehetséges formáit és beszéljünk róla.

Osztályfőnöki órákon ismertetjük az általános viselkedési normákat, segíteni kell a tanulókat a szocializációban, felkészíteni az életre, iránymutatást adni, motiválni.

El kellene érniük azt a pedagógusoknak, hogy a fiataloknak legyenek életcéljaik és egy egészséges jövőképük.

Azon fiatalok, akik a bűncselekmény elkövetésekor a tizenkettedik életévüket betöltötték, de a tizennyolcadikat még nem, felelősségre vonhatóak és büntethetőek.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Iskolaőr

Az iskolaőr biztosítja az adott nevelési-oktatási intézmény pedagógusai, a nevelő és oktató munkát közvetlenül segítő alkalmazottai, illetve oktatói nemzeti köznevelésről szóló törvényben, illetve szakképzésről szóló törvényben meghatározott feladatainak zavartalan ellátását, a sérelmükre elkövetett jogellenes cselekmények megelőzését.

Az iskolaőr meghatározott feladatokat ellátó, kényszerítő eszközzel rendelkező, sajátos jogokkal felruházott személy

Feladatai ellátása során jogosult:

- a biztonságot sértő vagy veszélyeztető személyt tevékenysége abbahagyására felszólítani és igazoltatni,
- az intézkedésének tettelesen ellenszegülő, valamint személy elleni erőszakos vagy közveszélyt okozó büntetendő cselekmény vagy tulajdon elleni szabálysértés elkövetésén tetten ért személyt a rendőr megérkezéséig visszatartani,
- azt a dolgot, amely a szabálysértésekről, a szabálysértési eljárásról és a szabálysértési nyilvántartási rendszerről szóló törvény, vagy a büntetőeljárásról szóló törvény alapján lefoglalható, valamint bizonyítékként felhasználható, a rendőr megérkezéséig ideiglenesen elvenni,
- az önveszélyes állapot, vagy a személyeket vagy az anyagi javakat közvetlenül fenyegető veszélyhelyzet megszüntetése érdekében megtenni a veszélyhelyzet elhárításához, megszüntetéséhez haladéktalanul szükséges intézkedéseket .
- testi kényszer alkalmazásával cselekvésre vagy cselekvés abbahagyására kényszerítést, a támadás megakadályozására vagy az ellenszegülés megtörésére vegyi eszközt és rendőrbotot alkalmazhat, illetve használhat .

Az iskolai életben a pedagógusok tevékenysége mellett legnagyobb jelentőséggel bír a prevenció, vagyis az Iskolaőr jelenléte.

Tudatosítjuk a diákokban azt, hogy a bántalmazottak merjenek fellépni a zaklatók ellen, merjenek a pedagógusokhoz vagy az iskolaőrhöz is fordulni segítségért.

A bűnmegelőzés a szülők bevonásával még teljesebbé tehető, hiszen akkor érünk el eredményt, ha mindenki összefog és következetesen segítik egymást a fiatalok fejlődésének

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3. Oktatási program

3.1. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga, az ehhez szükséges kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma

Iskolánk, szakképző iskola lévén a Nemzeti Alaptanterven, a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvényen kívül a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény irányelveit veszi figyelembe oktatási programjának a kialakításakor.

A technikumok esetében a közismereti tárgyakra vonatkozó kerettantervek megegyeznek a gimnáziumokra vonatkozókkal. Nincsenek külön, kötelező és egységes közismereti kerettantervek a szakképző intézmények számára.

Ezek a kerettantervek, illetve programtervek tartalmazzák az elsajátítandó tananyagokat, kimeneti követelményeket. A törvényi előírásoknak megfelelően a szakképző iskolában a kötelező foglalkozások megtartásához a kilencedik–tizenegyedik évfolyamon együttesen rendelkezésre álló időkeret harminchárom százaléka, a technikumban a kilencedik–tizenkettedik évfolyamon a kötelező foglalkozások megtartásához együttesen rendelkezésre álló időkeret legalább hatvan százaléka a közismereti kerettantervben meghatározottak átadásához áll rendelkezésre.

A törvény által biztosított szabad órakeret az oktatói testület döntése alapján kerül elosztásra a helyi sajátosságok figyelembe vételével.

Iskolánkban szabadon választható foglalkozások a szaktanárok által az igények felmérése után indított szakkörök.

3.2. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabálya

A mindenkor érvényes NAT szabályozásának megfelelő pedagógiai feladatok és a helyi tantervek összehangolása folyamatosan megvalósul intézményünkben. A változásokat nyomon követve, – ha kell – módosításokat végzünk. A helyi tantervek elérhetőek a Szakmai Program 4.4 Képzési program részében a mellékleteivel együtt.

A szakképző iskolai és technikumi képzés különös hangsúlyt helyez arra, hogy a tanítási-tanulási folyamat megalapozza és továbbfejlessze a tanulók képességeit, motivációit az egész életen át tartó tanuláshoz; beépítse a Nemzeti alaptantervben megfogalmazott

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

tudásértelmezést intézményünkben az egész tanítási-tanulási folyamatot a szakmatanuláshoz nélkülözhetetlen kompetenciák fejlesztésének szolgálatába állítsa. Ezek a következők: anyanyelvi kommunikáció, idegen nyelvi kommunikáció, matematikai kompetencia, természettudományos és technikai kompetencia, digitális kompetencia, szociális és állampolgári kompetencia, kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia, esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképeség, hatékony és önálló tanulás.

A szakképző iskola és technikum további célja, hogy az egyes integrált tartalmakat hordozó műveltségterületek segítségével érvényesítse a közismereti és szakmai tananyagok interdiszciplináris és problémaközpontú szemléletét és szervezését; valamint a tartalmak feldolgozása, elsajátítása során a köznevelési törvényben előírtaknak megfelelően érvényesüljön a Nemzeti alaptantervnek a tanulásról és a tanulásszervezésről kialakított felfogása.

Az osztályfőnöki munka részeként kerül kiemelt feldolgozásra az erkölcsi nevelés, a Nemzeti öntudat, hazafias nevelés, az állampolgárságra és demokráciára nevelés, az önismeret és a társas kapcsolati kultúra fejlesztése, a családi életre nevelés, a testi és lelki egészségre nevelés, a fenntarthatóság és környezettudatosság, a pályaeorientáció, a gazdasági és pénzügyi nevelés, a médiatudatosságra nevelés, a tanulás tanítása.

3.3. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósítása a Szakképzésről szóló 2019. évi LXXX törvény 35.§ (5) bekezdésében és a 12/2020 (II.7) Kormányrendelet 119.§-ban meghatározottak szerint történik. A mindennapos testnevelést azokon a napokon kell biztosítani, amikor közismereti oktatás folyik. A mindennapos testnevelésből heti két óra sportegyesületi edzéssel kiváltható, ha a tanulónak első vagy utolsó órája a testnevelés. Az igazolást a sportszervezetnek félévente kell kiállítani.

A testnevelés tanórai keretei mellett a tanulóknak biztosítjuk az iskolai tornaterem mindennapos használatát, a tanórán kívüli foglalkozások lehetőségét.

A TANULÓK FIZIKAI ÁLLAPOTÁNAK MÉRÉSE, MÓDSZEREI

Az iskola, az oktatásért felelős miniszternek a tanév rendjéről szóló rendeletében meghatározott mérési időszakban tanévenként megszervezi a tanulók fizikai állapotának és

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

edzettségének mérését, vizsgálatát azokon az évfolyamokon, ahol a testnevelés tantárgy tanítása folyik. Az érintett tanulók fizikai állapotának és edzettségének mérését, vizsgálatát az iskolai testnevelés tantárgyat tanító oktató végzi.

A NETFIT fittség mérési rendszer négy különböző fittségi profilt különböztet meg, amely profilokhoz különböző fittségi tesztek tartoznak:

- 1) Testösszetétel és tápláltsági profil:
 - a) Testtömeg mérési- testtömeg- index (BMI)
 - b) Testmagasság mérés
 - c) Testzsírszázalék mérése – testzsírszázalék
- 2) Aerob fittségi (állóképességi profil):
 - a) Állóképességi ingafutás teszt (15 m) – aerob kapacitás
- 3) Vázizomzat fittségi profil:
 - a) Ütemezett hasizom teszt – has izomzat ereje és erő-állóképessége
 - b) Törzsemelés teszt – törzsfeszítő izmok ereje és nyújthatósága
 - c) Ütemezett fekvőtámasz teszt – felsőtest izomereje
 - d) Kézi szorítóerő mérése – kéz maximális szorító ereje
 - e) Helyből távolugrás teszt – alsó végtag robbanékony ereje
- 4) Hajlékonysági profil:
 - a) Hajlékonysági teszt – térdhajlító izmok nyújthatósága, csípőízületi mozgásterjedelem

Az általános fizikai teherbíró képesség mérésének fő célja az iskolai testnevelés és sport egészségmegőrző hatásának növelése, egészségmegőrző szerepének népszerűsítése és tudatosítása az iskoláskorú tanulók körében. A testnevelés és sport legfontosabb feladata a motorikus képességek (kondicionális és koordinációs) fejlesztése. A rendszeres testedzés hatására növekszik az izomrendszer teljesítménye, fejlődik az izom ereje, gyorsasága és állóképessége. A jó fizikai állapot megszerzéséhez a kondicionális képességek közül elsősorban az aerob teljesítőképességet és az általános testi izomerőt, erőállóképességet (a törzs tartóizomzatának – has- hát- oldalizmok erő-állóképességét) kell az iskolai évek alatt fejleszteni. A képességek rendszeres mérése tájékoztatást ad a tanárok számára a tanulók pillanatnyi állapotáról és a fejlődés mértéke nyomon követhető az évek során. A tanulók rendszeres fizikai fittségi mérése nem cél, hanem eszköz a tanárok kezében.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3.4. A választható tantárgyak, foglalkozások, továbbá ezek esetében az oktatóválasztás szabályai

A tantárgy választásának lehetőségével az intézmény kapacitásának megfelelően (tantárgyfelosztás, órarend, humán erőforrás) minden tanuló élhet. A választott órára való jelentkezés írásban, a tanuló és a szülő együttes aláírásával történik, legkésőbb az adott tanévet megelőző május 20-ig. (Az alacsony létszám miatt nem induló választott órára jelentkezett tanulók a szorgalmi időszak végéig módosíthatják jelentkezésüket).

Amennyiben a következő tanév folyamán változtatni szeretne tantárgyválasztásán, az arra vonatkozó kérvényét szintén az adott tanév május 20-ig jelentheti be írásban az igazgatónál.

A választott órán való részvétel a tanítási év végéig kötelező. A választott tanórai foglalkozást úgy kell tekinteni, mint a kötelező tanítási órát.

A pedagógusválasztással abban az esetben fordulhatnak a tanulók az igazgatóhoz, amennyiben kérésüket írásban részletesen megindokolják, azaz az adott pedagógussal szemben kifogások merülnek fel a tanár szakmai felkészültségét illetően. Az ügy kivizsgálása az intézmény vezetőjének a feladata.

A 2019. évi LXXX. törvény (Szakképzési törvény) 92. §-a szabályozza az érettségi vizsgán a választható tantárgyat. Ennek értelmében:

(1) Az érettségi vizsgán a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyakból ad számot tudásáról azzal, hogy az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya helyett szakmai vizsgát kell tenni.

(2) Az, aki a szakképző iskolában folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan szakmát szerzett és annak megszerzését követően kíván érettségi vizsgát tenni, mentesül az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya alól.

(3) Az érettségi vizsgán az érettségi vizsga kötelező vizsgatárgyai helyett a sajátos nevelési igényű tanuló - jogszabályban meghatározottak szerint (Az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról szóló 100/1997. (VI. 13.) Kormányrendelet) - másik tantárgyat választhat.

Az iskolánkban oktatott tantárgyak körét a mindenkori NAT-hoz illeszkedő, a szakképzésre vonatkozó kerettantervek határozzák meg.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Az idegen nyelv megválasztását az iskola vezetője csak a rendelkezésre álló nyelvtanári személyi állomány lehetőségeinek figyelembevételével engedélyezheti.

3.5. Azon választható érettségi vizsgatárgyak megnevezése, amelyekből a szakképző intézmény tanulóinak közép- vagy emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítését a szakképző intézmény kötelezően vállalja, továbbá annak meghatározása, hogy a tanulók milyen követelmények teljesítése mellett melyik választható érettségi vizsgatárgyból tehetnek érettségi vizsgát

A választott óra min. 10 fő részvételével indul. A csoport maximális létszámát a tantárgy jellege határozza meg a hatékony oktató tevékenység érdekében.

Az órákon a részvétel a tanítási év végéig kötelező. A választott tanórai foglalkozást az értékelés és minősítés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mint a kötelező tanítási órát. Legalább jó rendű értékelés esetén élhet a tanuló a választás lehetőségével.

Intézményünk a szakmai programban meghatározott tantárgyakból vállalja a tanulók érettségi vizsgára való felkészítését, abban az esetben, ha a 100/1997 (VI.13.) Korm. rendelet közismereti vagy szakmai vizsgatárgyak listájában szerepel.

Az emelt szintű érettségire való felkészítést szakkör keretében biztosítjuk.

A vizsgára bocsátás feltételeit a 100/ 1997 (VI.13.) Korm. rendelet szabályozza.

3.6. Az egyes érettségi vizsgatárgyakból a középszintű érettségi vizsga témakörei

A mindenkori érettségi vizsga témakörei az oktatási hivatal honlapján megtalálhatók, évente aktualizáljuk, nyomon követjük a törvényi változásoknak megfelelően.

A középszintű érettségi vizsga témaköreit a 100/ 1997 (VI.13.) Korm. rendelet tartalmazza.

Ennek tantárgyakra lebontott követelményei és a vizsgaleírások az alábbi linken érhetők el:

https://www.oktatas.hu/koznevelas/erettsegi/erettsegi_vizsgatargyak

3.7. Az előrehozott érettségi vizsga feltételei

Előrehozott érettségi vizsga (a 2023/2024-es tavaszi érettségi vizsgaidőszaktól kezdődően)- a szakmai vizsga kivételével - *legfeljebb három*, az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyból a tanulói jogviszony, illetve a felnőttképzési jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

szakmai programjában a jelentkező számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően, a szakképző intézményi tanulmányok teljes befejezését megelőző első vagy második tanév október-novemberi és május-júniusi vizsgaidőszakában is lehetőséget. (SZKT. Vhr. 12/2020. II. 17. 258.§).

3.8. A tanuló tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái

A tanulók munkájának értékelése a nevelési-oktatási tevékenység lényeges eleme.

Az oktató joga és kötelessége a tanuló teljesítményének folyamatos, rendszeres ellenőrzése, értékelése. Az oktatónak a tanítás anyagának, módszerének, szemléltetésének tervezésével együtt meg kell határoznia az értékelés tárgyát és módszereit. A tanulónak tisztában kell lennie az elérendő követelményszinttel, feladatokkal és azok értékelésével. Az oktató az ellenőrzése és értékelése alapján tájékozódik arról, hogy jó úton halad-e a kitűzött tanítási cél felé, melyek a hiányosságok. Fontos információkhoz jut arról is, hogy milyen szinten sikerült a kitűzött céljait elérni, mit kell tennie a hiányosságok pótlására.

A javító-, pótló-, osztályozó-, tanterv-különbözeti vizsgák formai és tartalmi követelményei és az értékelés szabályai

A javító-, pótló-, osztályozó-, tanterv-különbözeti vizsgát legalább három főből álló, lehetőleg a vizsga jellegének megfelelő végzettségű pedagógusokból álló testület előtt kell tenni. A három főből egy fő az elnöki teendőket látja el. A tanuló feleleténél mindhárom tagnak jelen kell lenni. A vizsgákról a vizsga jellegének megfelelő írásos dokumentációt kell készíteni. (jegyzőkönyv, osztályozóív, esetleg ülésrend). A dokumentációt a vizsga jegyzője vezeti. A dokumentációban rögzíteni kell a tételek számát, megnevezését, az értékelés végeredményét. A javító-, pótló-, osztályozó- és tanterv-különbözeti vizsgák tételeit a vizsga kérdező tanárai készítik el. Amennyiben a vizsgázó ismereteinek jobb és eredményesebb kifejtését segíti, vagy a tantárgy jellege megkívánja, a szóbeli vizsgát írásbeli számonkérés is helyettesítheti, vagy kiegészítheti. (sajátos nevelési igényű vagy tanulásukban akadályozott tanulók esetében lehet kizárólagos is.)

A vizsgák követelményeit az adott tantárgyat oktatók határozzák meg a KKK-k és az érettségi vizsga adott tanévi anyagának alapján. A témaköröket a vizsgára utasított tanulók az

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

oktatóktól kapják. A vizsgák értékelése megegyezik az intézmény szakmai programjában és házirendjében megtalálható értékelési skála szerinti értékeléssel.

Az írásbeli beszámoltatások formái, rendje

Az intézményben az írásbeli számonkérés szempontjából a záróvizsgák követelményeit is figyelembe véve érintett tantárgyak: magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika, idegen nyelv, ágazati szakmai tantárgyak. E tantárgyakból évente legalább két összegző témazárót vagy szintfelmérő dolgozatot kell íratni. A dolgozatok érdemjegye jelentősen befolyásolja az adott tanulási szakasz lezárásának értékelését szolgáló osztályzat végső érdemjegyét.

Ha a tanuló félévi, év végi tantárgyi osztályzata nem egész szám, úgy a témazáró, vagy szintmérő dolgozat eredménye az osztályzatot lefelé vagy felfelé kerekíti.

Egy napon két szintfelmérőnél vagy témazárónál több nem íratható (kivéve a heti 1-1,5 órás tantárgyakat)!

A tanulók teljesítményének értékelése

Intézményünkben a tanulók munkáját 1-5-ig terjedő osztályzattal kell értékelni.

Ez alól csak az érettségi és szakmai záróvizsgák írásbeli munkái kivételek.

A tanulók teljesítményét szóban mindig értékelni, az osztályzatot indokolni kell. Az írásos dolgozat helyes megoldását a tanulókkal ismertetni kell. Lehetőséget kell adni számukra, hogy véleményüket, esetleges kifogásoló észrevételüket megtehessék. A dolgozatok, feleletek szintfelmérők eredményét a szülőkkel meg kell ismertetni. Az írásbeli dolgozatokat a dolgozatot írató pedagógusnak legkésőbb az írásbeli időpontját követő 14. munkanap végéig ki kell javítania, és a tanulóknak ki kell adnia. Ha a tanuló a dolgozatra vonatkozó kérdést, észrevételt fogalmaz meg, arra érdemi választ kell kapnia. A témazáró/szintfelmérő dolgozatokat a pedagógusnak egy évig kell megőriznie, utána meg kell semmisíteni.

Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei

A házi feladat, az otthoni felkészülés célja:

- az egyes tantárgyi anyagok elsajátításának könnyítése, gyakorlása
- segítség a tanórai munkához
- a tantárgyakhoz kapcsolódó alapkészségek fejlesztése
- fejlődjön a tanulók problémamegoldó képessége
- a motiváció növelése

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- a tananyaghoz kapcsolódó információk bővítése (internet és könyvtárhasználat)
- az önművelés igényének kialakítása
- a tanulói teljesítmény javítása
- a pontosság, a kötelességtudat, a rendszeres, önálló munkavégzés fejlesztése
- az alulteljesítő tanulók felzárkóztatása
- a tanulási technikák kiépítése
- az önálló ismeretszerzés stratégiájának kialakítása, az élethosszig tartó tanulás eszközeinek megismerése

A házi feladat adásának alapelvei:

- a tanulóknak joga van a házi feladat elkészítéséhez szükséges tanári útmutatáshoz.
- a házi feladatot mindig ellenőrzi, megbeszéli a tanulókkal a pedagógus.
- a házi feladat megoldását a tanár érdemjeggyel értékelheti.

A házi feladat tartalmát tekintve:

- kapcsolódjon az órai munkához, a tantárgyi követelményrendszerhez.
- legyen gyakorló jellegű, érdekes, érdeklődést felkeltő
- legyen megfelelően előkészített,
- az életkori és a tananyag sajátosságait vegye figyelembe.

A magasabb évfolyamra lépés feltételei

A tanuló a magasabb évfolyamra akkor léphet, ha a miniszter által kiadott kerettantervekben, programtervekben meghatározott követelményeket az adott évfolyamon minden tantárgyból teljesítette. A követelmények teljesítését a nevelők a tanulók év közbeni tanulmányi munkája, illetve érdemjegyei alapján bírálják el.

Az intézménymagasabb évfolyamára akkor léphet a tanuló, ha az előírt tanulmányi követelményeket sikeresen teljesítette. Az előírt tanulmányi követelményeket az egyes tantárgyi előírások tartalmazzák. A teljesítését a pedagógusok a tanulók év közbeni tanulmányi munkája, illetve érdemjegyei alapján bírálják el. A továbbhaladáshoz minden tantárgyból az elégséges év végi osztályzatot kell megszereznie a tanulónak.

Ha a tanuló a tanév végén egy, kettő vagy három tantárgyból szerez elégtelen osztályzatot, a következő tanévet megelőző augusztus hónapban javítóvizsgát tehet.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Ha a tanuló a tanév végén négy vagy több tantárgyból szerez elégtelen osztályzatot, akkor tanköteles tanuló esetén az évfolyamot ismételni köteles, nem tanköteles tanuló pedig az évfolyamot megismételheti.

Az a tanuló, akinek igazolt és igazolatlan hiányzása meghaladja a 250 tanítási órát, valamint a szakképesítés megszerzésére felkészítő szakaszban az elméleti és gyakorlati tanítási órák 20 %-át, illetve egy adott tantárgyból a tanítási órák 30 %-át -és emiatt a tanuló teljesítménye a tanítási év közben nem volt érdemjeggyel értékelhető -, a tanítási év végén nem osztályozható. A fentiek alól kivételt jelent, ha a nevelőtestület engedélyezi, hogy a mulasztó tanuló osztályozó vizsgát tegyen (pl.: tartós betegség esetén).

Az osztályozó vizsgák témaköreit, tananyagát az illetékes szaktanárok a tanulók rendelkezésére bocsátják.

A fentiekén kívül a szakképző évfolyamon tanulóknak teljesíteniük kell az ágazati alapvizsga követelményeit, valamint a számukra előírt nyári szakmai gyakorlatot, melyről érdemjegyet kapnak. Amennyiben az erről szóló igazolást és érdemjegyet nem tudják bemutatni, évfolyamot kell (tanköteles korú tanuló esetén) ismételniük.

A szóbeli feleletek értékelésének szempontjai

- jeles érdemjeggyel kell értékelni a tanuló teljesítményét, ha felelete összefüggő, önállóan és helyesen fejezi ki gondolatait. Látja az ismeretanyag összefüggéseit és azokat alkalmazni is képes. Kapcsolatba tudja hozni a témakörrel kapcsolatos előző ismeretekkel, integrálni tudja más tantárgyi ismeretekkel.
- jó érdemjeggyel kell értékelni a tanuló teljesítményét, ha felelete összefüggő, helyesen fejezi ki gondolatait. Ha gondolatmenetében, a téma kifejtésében megakad, a pedagógus irányító kérdésére önállóan folytatni tudja gondolatai kifejtését. A témakör ismereteit, főbb összefüggéseit reprodukálni tudja.
- közepes érdemjeggyel kell értékelni a tanuló teljesítményét, ha feleletében a számon kért ismeretek főbb momentumait birtokolja, bár önállóan összefüggően nem tudja előadni azokat, a pedagógus kérdéseire helyes válaszokat ad.
- elégséges érdemjeggyel kell értékelni a tanuló teljesítményét, ha feleletéből egyértelműen megállapítható, hogy a tananyagot megtanulta, de azt összefüggéseiben

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

visszaadni nem tudja, vagy hiányos tanulása miatt csak a pedagógus kérdéseire tud elfogadható, közelítően pontos válaszokat adni.

- elégtelen érdemjeggyel kell értékelni a tanuló teljesítményét, ha a számon kért tananyagban felkészületlen, járatlan. A pedagógus kérdéseire nem válaszol, vagy helytelen válaszokat ad, nem kapcsolódik be a feladat megoldásába.

A pedagógus kérdéseivel nem zavarhatja meg a tanuló gondolatainak kifejtését. A kérdések nem lehetnek sértők, a tanuló személyiségét érintők, csak a tárgyra vonatkozhatnak.

Az írásbeli munkák értékelésének szempontjai

Írásbeli számonkérés esetén, amennyiben a teljesítmény százalékkal is mérhető, úgy az alábbiak szerint kell értékelni a teljesítményt.

<u>9. és 10. évfolyam:</u>		<u>Szakképző iskola:10-11. évf. +11-12-13. évfolyam:</u>
Elégtelen	0-34%	0–39%
Elégséges	35-51%	40-56%
Közepes	52-68%	57-73%
Jó	69-84%	74-89%
Jeles	85-100%	90-100%

A tanulók magatartásának, szorgalmának értékelése

A tanulók magatartását és szorgalmát félévente értékeljük. Az értékelést az osztály tanulóinak véleményét figyelembe véve az osztályban tanító pedagógusok végzik az osztályfőnökök irányításával és koordinálásával. Vitás esetekben a nevelőtestület egésze dönt.

A magatartás értékelésekor az életkori sajátosságokat és az adott közösség fejlettségi szintjét figyelembe véve a tanulók viselkedését, a közösséghez és annak tagjaihoz való viszonyát minősítjük.

- *Példás* érdemjegyet az a tanuló kaphat, aki pozitív hatást gyakorol a közösségre, a házirend követelményeit megtartja, és tanulótársait is erre ösztönzi. Kötelességtudó, segítőkész, viselkedése példamutató.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- *Jó* magatartású tanuló a közösség érdekei ellen nem vét, a házirend követelményeit betartja, a közösség alakítására befolyást nem gyakorol, de a helyes kezdeményezés mellé áll. Viselkedése megfelelő.
- *Változó* magatartású az a tanuló, aki esetenként kisebb fegyelmezetlenséget elkövet, megnyilvánulásai megbízhatatlanok, viselkedése tanáraival és tanulótársaival olykor udvariatlan. Igazolatlanul legfeljebb 12 órát mulasztott.
- *Rossz* minősítést kap az a tanuló, akinek a viselkedése udvariatlan, olykor durva, a követelményeket gyakran megszegi, igazolatlan mulasztásainak száma meghaladja a 12 órát.

A szorgalom minősítésekor a tanulmányi munkához való viszonyt minősítjük, figyelembe véve a tanuló képességeit, esetleg életkörülményeit.

- *Példás* szorgalmú az a tanuló, akinek munkavégzése megbízható, pontos, minden tantárgyban elvégzi a kapott feladatokat, munkáját céltudatosan, a képességeihez mérten legjobban igyekszik végezni.
- *Jó* szorgalmú tanuló többnyire felkészül az órákra, rendszeresen megbízhatóan dolgozik, munkáját elvégzi, de ösztönzésre szorul. Az órákon passzív, többlet feladatokat nem vállal.
- *Változó* minősítést kap az a tanuló, akinek a szorgalma ingadozó, esetenként figyelmetlen, fokozott ellenőrzésre szorul.
- *Hanyag*, aki a tanulmányi munkájában megbízhatatlan, feladatait nem végzi el, még ösztönzésre sem, szétszórtság, érdektelenség jellemzi, több tárgyból elégtelen minősítést kapott.

A tanulási eredmény alapú értékelés (2020.09.01-től):

Az értékelés folyamatok, eljárások és módszerek összessége, amelynek célja, hogy meggyőződjünk arról, hogy a tanulók elérték-e a kitűzött célokat, azaz a meghatározott és kívánt tanulási eredményeket.

A tanulási eredmény alapú képzés esetében a hagyományos tantárgyi értékelés nem értelmezhető, ezért az oktató az egyes tantárgyakra készített tanmenetében meghatározza, rögzíti az adott tananyag tükrében megfogalmazott értékelési szempontjait, amelyet a tanév elején ismertet a tanulókkal.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Az alábbi értékelési lehetőségek javasoltak, amelyeket szükséges kibővíteni az adott tantárgy ismeretanyagára építve, figyelembe véve a kompetenciák fejlesztésének specifikus területeit:

Nem megfelelő (elégtelen)

A tanuló a tantárgyi fogalmakat nem tudja értelmezni, azokat az egyes feladatokban nem képes alkalmazni, az oktató bemutatását követően sem. Nem érti az oktató utasításait, nem tudja a feladatokat végrehajtani.

Kielégítő (elégséges)

A tanuló a tantárgyi fogalmakat csak részben tudja értelmezni, azokat az egyes feladatokban csak oktatói segítséggel képes alkalmazni. A feladatok végrehajtását folyamatos oktatói iránymutatással és segítséggel végrehajtani.

Megfelelő (közepes)

A tanuló az oktató utasításait és a kapott feladatokat megérti, azokat rendszeres ellenőrzés mellett végre tudja hajtani. A tanult fogalmakat értelmezi, a feladatokat a minimumnak megfelelő szinten megoldja.

Jó (jó)

A tanuló a tanult fogalmakat önállóan értelmezi, a kapott feladatokat megérti és kevés hibával önállóan elvégzi, nem igényel rendszeres ellenőrzést.

Kiváló (jeles)

A tanuló a tanult fogalmakat önállóan értelmezi és alkalmazza. A feladatokat jól érti és hajtja végre, hibáit önállóan képes javítani, önellenőrzés végez. Nem igényel rendszeres ellenőrzést a feladatok megoldásában, amelyeket kiemelkedő színvonalon végez.

Az értékelés

- mérhető legyen
- értéket képviseljen
- motiváló legyen

Az értékelésnél szükséges figyelembe venni, hogy a tanulók a tanulási folyamatokban a *tudás, képesség, attitűd, autonómia és felelősség* kompetenciaterületeken milyen fejlődést mutatnak. A tanuló nem validált tudása a végső értékelésben elismerhető.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A projektfeladatok értékelése

A projektfeladatok zárása magában foglalja a produktum egyéni vagy csoportos bemutatását, illetve a produktum és az egész munkafolyamat értékelését. A projekt értékelésében – mint ahogy a folyamat egészében – aktívan részt vesznek a tanulók is. Az értékelésnek az alábbi szempontrendszer kell követnie.

- Értékelni kell a munkát a produktum szempontjából: mennyire volt eredményes a munka annak a szükségletnek a kielégítése szempontjából, amelyre szerveződött. Mennyire volt elégedett a tanulócsoport és az oktató?
- Értékelni kell a munkát a tanulás szempontjából: milyen tanulási és fejlesztési folyamatok zajlottak le a projekt megvalósítása során, függetlenül attól, hogy egyéni, vagy csoportos projektmunkát végeztek a tanulók.
- Értékelni kell a munkát a társas kapcsolatok alakulása szempontjából: hogy tudott együttműködni a csapat, voltak-e konfliktusok, és képesek voltak-e azokat kezelni?
- Az értékelésnél szem előtt kell tartani azokat a tanulókkal közösen felállított értékelési szempontokat, amelyeket a projektfeladatok kiosztása előtt szükséges rögzíteni.

A projektben való részvétel a hagyományos módon nem osztályozható, mert felerősödik az önértékelés és a társak értékelésének a szerepe. Bármilyen értékelésre is kerüljön sor (egyéni, vagy csoportos formában), annak kritériumairól előre tájékoztatni kell a tanulókat!

A záró értékelésen kívül, a munkafolyamat során – főként komplexebb, hosszabb ideig tartó projektek esetében – szükséges a részeredmények folyamatos nyomon követése, értékelése is. Ez utóbbi módszernél az oktató folyamatában rögzíti, naplózza.

3.9. A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

Intézményi szinten osztályszintű tanulócsoportok működnek. Ezeken belül az osztályba sorolás a 9. évfolyamra a beiratkozási feltételeknél megfogalmazottak szerint történik.

Lehetőség szerint megteremtjük idegen nyelvből, informatikából, szakmai gyakorlati tantárgyakból a csoportbontást, ugyanakkor az osztályba járó tanulók képességei szerint tanévenként állapítjuk meg a tantárgyakhoz kötött további csoportbontások lehetőségét.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A szakképző évfolyamokra és az érettségit adó évfolyamokra szintén osztályszintű tanulócsoportokat szervezünk, melyekbe a belépés lehetőségét a beiratkozás feltételeinél fogalmazzuk meg.

3.10. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag: projektoktatásban a 9. évfolyamon

A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a Tatabánya és környékén élő nemzetiségek / görög, lengyel, német, roma és szlovák / kultúrájának megismerése.

Az ismeretanyag beintegrálásra kerül a mindenkori nyelvi versenyek anyagába.

3.11. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

Kiemelt feladatunk a tanulói személyiségfejlesztés, melynek legfőbb színterei a tanítási óra, valamint a tanórán kívüli tevékenységek. Ahhoz, hogy a diákok maguk is érezzék aktív részvételük fontosságát, megfelelőképpen kell motiválnunk őket, kiválasztani azokat a módszertani elemeket, melyekkel a különböző hátránnyal küszködők is kellőképpen motiválhatóak. Fontos feladat a differenciált, személyre szabott tanórai óravezetés.

Az SNI-s és BTMn-es tanulókkal gyógy- vagy fejlesztő pedagógus is foglalkozik, továbbá felzárkóztató foglalkozások keretében a szaktanárok segítik őket a tantárgyak jobb elsajátításában.

A tanórán kívüli elfoglaltságok nagyobb színteret engednek az egyéni felzárkóztatásokra, az egyéni képességfejlesztésre, esetleg számonkérésre. A közösség előtt tudásukról számot adni félők, zavarban levők számára is biztosítanunk kell ezt a lehetőségi formát.

Az egyéni foglalkozásokon kívül a hagyományos frontális osztálymunkáról és a csoportmunkáról sem feledkezhetünk meg, melyek a nevelő-oktató munka régóta elfogadott színterei.

A különböző tanulási és beilleszkedési hátrányokkal küzdők számára biztosítjuk az egyes tantárgyakból való felmentés lehetőségét, a szóbeli számonkérés előnyben részesítését, valamint segédeszközök (pl.: számítógép) használatának lehetőségét, amennyiben választott szakmájuk követelményei ezt lehetővé teszik.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Mindez természetesen nem azt jelenti, hogy a HH-s, HHH-s, veszélyeztetett vagy éppen SNI-s, BTMn-s tanulók között ne lehetne olyan, aki valamilyen területen kiváló, az átlagnál jobb teljesítménnyel bír.

A tehetséggondozás, képesség kibontakoztatás szintén fontos területe az iskolai oktató tevékenységnek.

3.12. Az SNI és a BTMn tanulók fogyatékosági fokához igazodó fejlesztő program

A jogszabály értelmében sajátos nevelési igényű az a tanuló, „aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi, értelmi vagy beszéd fogyatékos, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrum zavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzd” (Nkt. 4. §).

Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló pedig az, „aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján az életkorához viszonyítottnan jelentősen alul teljesít, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényűnek” (Nkt. 4. §).

Intézményünk részéről a szakértői bizottságokkal a kapcsolattartás folyamatos, így a beiratkozás után az első feladat, hogy intézmény kijelölő kérelmet küldünk az illetékes Szakértői Bizottsághoz (csak az SNI tanulók esetében)

A Szakértői Bizottság szakvéleménye alapján két csoportba soroljuk a tanulókat:

- SNI
- BTMN.

Külön táblázatban tartjuk őket nyilván. A tanulók fejlesztés szerinti besorolásánál az osztályfok és az azonos fejlesztésre vonatkozó szempont dominál. A fejlesztések időtartama szigorúan a törvényi előírás szerint az iskolában valósul meg. Valamennyi tanuló részére elkészítjük az Egyéni fejlesztési tervet. Az Egyéni fejlesztési terv felülvizsgálata félévkor és év végén történik.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A szakértői vélemények érvényességi idejét is nyomon követjük. Ennek betartására különös figyelmet kell szentelni, ugyanis a lejárát előtt 3 hónappal kell benyújtani a bizottságnak a felülvizsgálatra vonatkozó kérelmet. Ezeket a dokumentumokat benyújtás előtt a szülőnek/ törvényes képviselőnek alá kell írni. Amennyiben tantárgyi mentességre is irányul a kérelem, abban az esetben pedagógiai jellemzést is csatolni kell hozzá. A szakértői vizsgálat véleményének megérkezése után az Igazgató a benne foglaltakról határozatot hoz, amelyből a fejlesztő oktató, az osztályfőnök, az osztályban tanító oktatók, az irattár és a szülő is kap egy-egy példányt.

Vannak tanulók, akik óriási hátránnyal érkeznek az általános iskolából vagy a tananyag mennyiségi és minőségi növekedése miatt nem képesek teljesíteni. Ilyen esetben a szülővel történő beszélgetés után a tanuló szakértői vizsgálatát kezdeményezzük. Előfordul, hogy valamely okból indokoltta válik soron kívüli vizsgálat kezdeményezése. A vizsgálatot követően legközelebb 6 hónap eltelte után lehet ismételt vizsgálatot kezdeményezni!

Vizsgára jelentkezést megelőző feladatok:

a) szakértői vélemények ismételt ellenőrzése,
b) amennyiben a szakértői vélemény nem tartalmazza a vizsgakövetelmények teljesítésére vonatkozó javaslatot/ Nktv. 56 § (1) a), b) és 2 bekezdése, abban az esetben Szakértői vélemény kiegészítést kell kérni. A benne foglaltaknak megfelelően az alábbi törvényi előírások figyelembe vételével történik a képzés és a vizsgáztatás.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló, a sajátos nevelési igényű tanuló, illetve a képzésben részt vevő fogyatékkal élő személy felkészítése és szakmai vizsgájának törvényi szabályzói:

97. Az Szkt. 4. § (4) bekezdéséhez, 35. § (4) bekezdéséhez, 60. § (2) bekezdéséhez és 94. §-ához 293. § (1) A szakképző intézmény az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenességgel küzdő tanuló számára

- a) a beilleszkedési, tanulási, magatartási rendellenesség csökkentéséhez szükséges mértékben - fejlesztő pedagógiai ellátást biztosít,
- b) biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előre haladású nevelést és oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá
- c) segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A szakértői véleményben foglalt kedvezmények csak abban az esetben vehetők igénybe, amennyiben a tanuló a fejlesztő foglalkozásokon rendszeresen részt vesz. Erről igazolást állítunk ki, melyhez csatoljuk a szülő/törvényes képviselő kérelmét.

Intézményünkben, mivel szakmára való felkészítés történik, vannak bizonyos betegség kódok/diagnózisok, mellyel a tanulmányokat nem kezdhet a tanuló, ezeket a kizárásokat a Tatabányai SZC alapító okirata, továbbá az iskola mindenkor felvételi tájékoztatója tartalmazza. Amennyiben ezek valamelyike fennáll az adott diák esetében, akkor a tanulót nem tudjuk felvenni az intézményünkbe.

A fejlesztő programban meghatározott irányok:

SNI diagnózissal rendelkező tanulók esetében:

- matematikai alapműveletek,
- olvasási készségek, szövegértő olvasás, szókincs,
- figyelem, lényegkiemelés,
- nyelvi-helyesírási készségek,
- vizuális, auditív észlelés,
- emlékezet, figyelem, koncentráció,
- képi-fogalmi gondolkodás,
- önbizalom, önismeret

BTMN diagnózissal rendelkező tanulók esetében:

- matematikai alapműveletek,
- olvasási készségek, szövegértő olvasás, szókincs,
- nyelvi-helyesírási készségek,
- vizuális, auditív észlelés,
- emlékezet, figyelem, koncentráció,
- képi-fogalmi gondolkodás

3.13. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok

A tanulónak joga, hogy kiemelkedő tanulmányi munkájáért, közösségi tevékenységért dicséretben, jutalomban részesüljön. A jutalmak odaítéléséről az intézmény vezetője, az oktatói testület, az osztályfőnök és a diákönkormányzat dönthet.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A versenyek eredményeit, a kiemelkedő teljesítményt elért tanulókat a tanulóifjúság előtt kell méltatni, teljesítményüket elismerni. A diákság kiemelkedő teljesítményt nyújtó tagjait a nevelőtestület a karácsonyi ünnepélyen, március 15-én, ballagáskor, illetve tanév végén jutalmazza. Évente, ballagáskor jutalmazzuk a Keri érdemes diákját plakettel, pénzjutalommal és jutalomkönyvvel. A jutalmazottak személyéről az osztályfőnökök javaslatára az osztályban tanító szaktanárok közösen határoznak.

A versenyeken az iskolának dicsőséget szerző tanulók fényképét elhelyezi az „Akire büszkék vagyunk” táblán.

Azt a tanulót, aki képességeihez mérten

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

Az intézményben – a tanév közben – elismerésként a következő dicsérek adhatók:

-  szaktanári dicséret
-  osztályfőnöki dicséret
-  igazgatói dicséret
-  oktatótestületi dicséret
-  „Az iskola érdemes diákja” kitüntetés (végzős diákok számára)

Az egész évben példamutató magatartást tanúsító vagy kiemelkedő tanulmányi- vagy közösségi munkát végzett tanulók a tanév végén:

-  szaktárgyi teljesítményért, versenyeredményért,
-  példamutató magatartásért,
-  kiemelkedő szorgalomért, közösségi munkáért,
-  példamutató magatartásért és szorgalomért dicséretben részesíthetők.

Az iskolán kívüli versenyeken, vetélkedőkön, illetve előadásokon, bemutatókon eredményesen szereplő tanulók dicséretben részesülhetnek.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3.14. Az oktatói testület által szükségesnek tartott további elvek/rendkívüli helyzet

A rendkívüli helyzetben mind a tanulóknak, mind a tanároknak felkészülniük kell lenniük, hogy a digitális oktatás problémamentesen folyhasson. Ezért már az adott tanév elején el kell kezdeni a tanulók és tanárok felkészítését a digitális platformra való átállásra.

A diákok eszközellátottságának felmérése.

- Számítógép, tablet, telefon, internethozzáférés, ezek minősége, fejlettsége.

A tanárok és a diákok felkészítése a digitális oktatásra.

- Egységes platform(ok) kiválasztása.
- Platformok használatának elsajátítása. A tanároknak, valamint a tanulóknak néhány órás gyakorlati útmutatás a választott platform használatáról több eszközön (számítógép, telefon).
- Digitális ellenőrzési rendszer kialakítása.
- A jelenlét ellenőrzésére használható lehetőségek összevetése, kiválasztása.
- A tanárok és tanulók folyamatos segítése technikai probléma esetén. (Az informatika tanárok részéről kiemelten.)

A rendkívüli helyzet alatt a számítógép- és internethasználat biztosítása az iskolában járványügyi szabályok megtartásával. Így azok a tanulók, akiknek nincs eszközük/internethozzáférésük, az iskolában tudják követni a digitális órákat.

3.15. Az emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészítéshez az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatok és követelmények a közismereti kerettanterv és az érettségi vizsgaáltalános és részletes követelményei alapján

Iskolánk az érettségi vizsgákat a mindenkor hatályos jogszabályoknak (100/1997. (VI. 13.) Kormányrendelet az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról, az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet) megfelelően szervezi meg.

A technikum a kötelező vizsgatárgyból biztosítja, hogy a tanuló – választása szerint – mind a középszintű, mind az emelt szintű érettségi vizsgára fel tudjon készülni. Emelt szintű vizsgára az adott tantárgyból 10 fő jelentkezése után szervez az iskola felkészítést. A szakképző iskola az érettségi vizsgára felkészítő évfolyamokon a kötelező közismereti vizsgatárgyból biztosítja, hogy a tanuló a középszintű érettségi vizsgára fel tudjon készülni

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

4. Képzési program

4.1. A szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszerek, ideértve a projektoktatást is

A tanítási-tanulási folyamat kiemelt célja a folyamatos önképzés iránti igény, valamint az élethosszig tartó tanulás képességének kialakítása. A projektekben a tanulók egyéni érdeklődésüknek megfelelően vállalhatnak részt a tanulási folyamatban.

A projektpedagógia alkalmazása megfelelő témaválasztás és feladatválasztási lehetőségek felkínálása esetén a hátrányos helyzetű és SNI, BTM-n tanulók egyéni képességeinek fejlesztését, valamint a tehetséges tanulók fejlesztését egyaránt szolgálhatja.

A gyermek számára az élethelyzeti tapasztalatok fontosabbak, mint az ismeretanyag, a formális ismeretszerzés helyébe a tevékenység-központú tanulás kerül. Nagyfokú szabadságot biztosít a tanuló és a tanár számára.

A projektoktatás élménypedagógiai, gamifikáció szemléletet kíván, nagyban elősegíti a differenciálást. A pedagógus szerepe is megváltozik. Segítő, mentor, facilitátor szerepet kell vállalnia, indirekt irányítást alkalmaznia.

Lehetőség van arra, hogy a gyerekek érdeklődésüknek megfelelően szülőktől, vagy más forrásokból is ismereteket szerezzenek. A projektmódszer alkalmazásával - főleg, ha a téma a tanulóknak tetsző - sokkal jobban lehet motiválni a tanulókat a tevékenységre, mint egy hagyományos órán. Szabadabb, hatékony tanulás. A tanulók megtanulnak tanulni.

A projektek mindig tartalmaznak választási lehetőségeket, egyéni ütemet, önállóságot, kreatív megoldási lehetőséget a gyermekeknek, így sajátos differenciálást is elérhetünk általa.

A projekt módszer nehézségei

Nehezen illeszthető a szokásos szervezeti formák és keretek közé, mivel nehezen egyeztethető össze az iskola mechanikus időbeosztásával, a tanórák rendszerével. Ebből következik, hogy igényli a hagyományos tantervi keretek megbontását. Nehézséget jelenthet még, hogy a hagyományos osztályozással nem értékelhető.

A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján. *(lsd.: 1. sz. melléklet)*

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

4.2. Ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei

Az ágazati alapvizsga bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

I. KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS SZAKMA

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Gazdálkodási tevékenység alapjai

A vizsgatevékenység leírása: Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladatból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkozási formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatok.

Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatlapon:

- Fogalommeghatározás: az alapfogalmak pontos definiálása.
- Esettanulmány értelmezése: a megadott szempontok szerint, a feladatlap által meghatározott gyakorlatorientált esetismertetéshez kapcsolódóan kell válaszolni a kérdésekre.
- Feleletalkotás: szöveg kiegészítése, a megadott vagy ismert tartalmakkal való mondat kiegészítése. A mondatok között nem feltétlenül van összefüggés.
- Párosítás: szakmailag összetartozó fogalmakat / kifejezéseket / képeket kell párosítani, pl.fogalom és meghatározása.
- Sorrendbe rendezés: folyamatok, időbeli struktúrák reprodukálása.
- Feleletválasztás: legalább három megadott lehetőség közül kell megjelölni a helyeset.
- Igaz-hamis állítások megjelölése: meg kell jelölni, hogy az adott állítás igaz, vagy hamis. Ahamis állítást javítani kell.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik.

Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató tartalmazza. Teljes pontszám csak a hibátlan feladatmegoldásért adható.

A javítás során részpont adható, de az útmutatóban meghatározott pontszám tovább nem bontható. Ha a feladatnál többféle megoldás lehetséges, akkor a javítási útmutatóban közölt

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

eljárástól eltérő megoldások is lehetnek teljes értékűek.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Információkezelés

A vizsgatervékenység leírása

1. vizsgarész: Információkezelés

Egy, a képző intézmény által összeállított gyakorlati feladat megoldása számítógépen szövegszerkesztő és táblázatkezelő program alkalmazásával, amely a következő két feladatot tartalmazza:

1. feladat: A képzőintézmény által megadott szempontsor alapján egy üzleti levél (ajánlatkérés, vagy megrendelés, vagy megrendelés visszaigazolása, vagy érdeklődő levél) elkészítése, megírása, megformázása és mentése a vizsgaszervező által megadott mappába és helyre. A vizsgázók a feladatok elvégzéséhez szövegszerkesztő programot használnak, a létrehozott dokumentumba általuk megszerkesztett táblázatot illesztenek.

2. feladat: Hiányos szállítólevél kitöltése előre megadott adatok alapján

2. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció

Az alábbi témakörökhöz kapcsolódó, a képző intézmény által összeállított minimum 4 feladatsor közül egy szituációs feladat szóbeli végrehajtása:

- a vállalkozás adatbázisából hiányzó ügyfeladatok bekérése (pl. hiányzó email cím, adószám, telephelycím, stb.) az ügyfélről
- telefonos ajánlatkérés új/meglévő üzleti partnerektől (pl. katalógus kérése, árjegyzék igénylése, stb.)
- áruátvételkor tapasztalt eltérések rendezése (pl. mennyiségi vagy minőségi eltérések rendezése, késések kezelése, kísérő dokumentumok hiánya, stb.),
- vevői panaszok kezelése (pl. minőségi hibás termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatos panaszok rendezése, késedelmes szállításhoz kapcsolódó panaszok kezelése, félreértések tisztázása, stb.)

A szituációs feladatokban a vizsgázó a vizsgáztatóval végzi a páros munkát.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

1. vizsgarész: 45 perc

2. vizsgarész: 15 perc (5 perc felkészülés, 10 perc feladat-végrehajtás)

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az ágazati alapvizsga gyakorlati vizsgatevékenységének Információkezelés vizsgarészét a vizsgázók számítógépes tanteremben készítik el vizsgabiztos jelenlétében. Az elkészített feladatokat el kell menteni a vizsgaszervező által megadott mappába, meghatározott néven.

A gyakorlati vizsgafeladat befejezése után a vizsgaszervező feladata a számítógépen elkészített feladatok nyomtatása és mentése. A mentésnek és/vagy a nyomtatásnak a gyakorlati vizsga befejezését követő 60 percen belül meg kell történnie. A vizsgafeladat értékelése a vizsgaszervező által készített részletes értékelési útmutató alapján történik.

Lehetséges értékelési szempontok:

- feladatutasítás megértése;
- a feladat kivitelezésének, a megvalósítás lépéseinek sorrendje;
- kereskedelemben használt üzleti levél tartalmi elemeinek ismerete,
- szállítólevél tartalmi kellékeinek ismerete;
- kommunikáció minősége az ügyfelekkel, partnerekkel;
- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás;
- tudástranszfer;
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség.

Lehetséges értékelési módszerek:

1. vizsgarész: Gyakorlati munkavégzés

2. vizsgarész: Szerepjáték és/vagy helyzetgyakorlat

Gyakorlati vizsgatevékenység		Értékelés
1. rész: Információkezelés	Üzleti levél	40%
	Szállítólevél	20%
2. rész: Viselkedéskultúra, kommunikáció		40%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Kereskedelem ágazati alapoktatás	-	-	-

II. KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMA

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Gazdálkodási tevékenység alapjai

A vizsgatevékenység leírása: Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladatból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkozási formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatok.

Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatlapon:

- Fogalom meghatározás: az alapfogalmak pontos definiálása.
- Esettanulmány értelmezése: a megadott szempontok szerint, a feladatlap által meghatározott gyakorlatorientált esetismertetéshez kapcsolódóan kell válaszolni a kérdésekre.
- Feleletalkotás: szöveg kiegészítése, a megadott vagy ismert tartalmakkal való mondat kiegészítése. A mondatok között nem feltétlenül van összefüggés.
- Párosítás: szakmailag összetartozó fogalmakat / kifejezéseket / képeket kell párosítani, pl. fogalom és meghatározása.
- Sorrendbe rendezés: folyamatok, időbeli struktúrák reprodukálása.
- Feleletválasztás: legalább három megadott lehetőség közül kell megjelölni a helyeset.
- Igaz-hamis állítások megjelölése: meg kell jelölni, hogy az adott állítás igaz, vagy hamis. A hamis állítást javítani kell.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik.

Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

tartalmazza. Teljes pontszám csak a hibátlan feladatmegoldásért adható.

A javítás során részpont adható, de az útmutatóban meghatározott pontszám tovább nem bontható. Ha a feladtnál többféle megoldás lehetséges, akkor a javítási útmutatóban közölt eljárástól eltérő megoldások is lehetnek teljes értékűek.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Információkezelés és üzleti kultúra

A vizsgatevékenység leírása

1. vizsgarész: Információkezelés

Egy, a képző intézmény által összeállított feladatsor megoldása számítógépen internet, szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok alkalmazásával, amely a következő két feladatot

tartalmazza:

1. feladat: A képzőintézmény által megadott szempontsor alapján egy üzleti levél (ajánlatkérés, vagy megrendelés, vagy megrendelés visszaigazolása, vagy érdeklődő levél) elkészítése, megírása, megformázása és mentése a vizsgaszervező által megadott mappába és helyre. A vizsgázók a feladatok elvégzéséhez szövegszerkesztő programot használnak, a létrehozott dokumentumba általuk megszerkesztett táblázatot illesztnek.

2. feladat: Hiányos szállítólevél kitöltése előre megadott adatok alapján.

2. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció

Az alábbi témakörökhöz kapcsolódó, a képző intézmény által összeállított minimum 4 feladatsor közül egy szituációs feladat szóbeli végrehajtása:

- a vállalkozás adatbázisából hiányzó ügyfeladatok bekérése (pl. hiányzó email cím, adószám, telephelycím, stb.) az ügyféltől
- telefonos ajánlatkérés új/meglévő üzleti partnerektől (pl. katalógus kérése, árjegyzék igénylése, stb.)
- áruátvételnél tapasztalt eltérések rendezése (pl. mennyiségi vagy minőségi eltérések rendezése, késések kezelése, kísérő dokumentumok hiánya, stb.),
- vevői panaszok kezelése (pl. minőségi hibás termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatos

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

panaszok rendezése, késedelmes szállításhoz kapcsolódó panaszok kezelése, félreértések tisztázása, stb.)

A szituációs feladatokban a vizsgázó a vizsgáztatóval végzi a páros munkát.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

1. rész: 45 perc

2. rész: 15 perc (5 perc felkészülés, 10 perc feladat-végrehajtás)

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az ágazati alapvizsga gyakorlati vizsgatevékenységének Információkezelés vizsgarészét a vizsgázók számítógépes teremben készítik el vizsgabiztos jelenlétében. Az elkészített feladatokat el kell menteni a vizsgaszervező által megadott mappába meghatározott néven.

A gyakorlati vizsgafeladat befejezése után a vizsgaszervező feladata a számítógépen elkészített

feladatok nyomtatása és mentése. A mentésnek és vagy nyomtatásnak a gyakorlati vizsga befejezését követő 60 percen belül meg kell történnie.

A vizsgafeladat értékelése a vizsgaszervező által készített részletes értékelési útmutató alapján történik.

Javasolt értékelési szempontok:

- feladatutasítás megértése;
- a feladat kivitelezésének minősége, megvalósítás lépéseinek sorrendje;
- kereskedelemben használt üzleti levél tartalmi elemeinek ismerete,
- szállítólevél tartalmi kellékeinek ismerete;
- kommunikáció minősége az ügyfelekkel, partnerekkel;
- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás;
- tudástranszfer;
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség.

Lehetséges értékelési módszerek:

- 1. vizsgarész Gyakorlati munkavégzés.
- 2. vizsgarész Szerepjáték és / vagy helyzetgyakorlat

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Gyakorlati vizsgatevékenység		Értékelés
1. rész: Információkezelés	Üzleti levél	40%
	Szállítólevél	20%
2. rész: Viselkedéskultúra, kommunikáció		40%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

Alapvizsgálóval betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálóval betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Kereskedelem ágazati alapoktatás	-	-	-

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS SZAKMA

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

2. Írásbeli vizsga

2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -

2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

3. Gyakorlati vizsga

3.1. A vizsgatevékenység megnevezése:

3.2. A vizsgatevékenység leírása:

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket,

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

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

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

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

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

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:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja.

A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti,	25

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

	kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	
Összesen		100

3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus– vendéglátás ágazati alapoktatás	–	–	–

TURISZTIKAI TECHNIKUS SZAKMA

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

2. Írásbeli vizsga

2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3. Gyakorlati vizsga

3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

3.2. A vizsgatevékenység leírása:

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

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

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

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

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

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:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai	Érzékszervi szempontok alapján történő	25

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

tevékenység	értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus–	–	–	–

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

vendéglátás ágazati alapoktatás			
------------------------------------	--	--	--

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS SZAKMA

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

2. Írásbeli vizsga

2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

3. Gyakorlati vizsga

3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

3.2. A vizsgatevékenység leírása:

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulóitársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

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

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

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

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

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:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményszerű.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus–vendéglátás ágazati alapoktatás	–	–	–

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS SZAKMA

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

2. Írásbeli vizsga

2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

3. Gyakorlati vizsga

3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

3.2. A vizsgatevékenység leírása:

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

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

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

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 Néro teasütemény

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

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:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Pina Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelése. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményszerű.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak	25

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

	bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial , betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül.	
Összesen		100

3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus– vendéglátás ágazati alapoktatás	–	–	–

CUKRÁSZ SZAKMA

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

2. Írásbeli vizsga

2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -

2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

2.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:-

3. Gyakorlati vizsga

3.1. A vizsgatevékenység megnevezése:

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3.2. A vizsgatevékenység leírása:

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

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

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

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

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

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:

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége,	25

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

	tisztasága.	
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus–vendéglátás ágazati alapoktatás	–	–	–

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER SZAKMA

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

teljesítése.

2. Írásbeli vizsga

2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

3. Gyakorlati vizsga

3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

3.2. A vizsgatevékenység leírása:

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

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

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 3) 500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából
- 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

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:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelése. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus–vendéglátás ágazati alapoktatás	—	—	—

SZAKÁCS SZAKMA

Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

2. Írásbeli vizsga

2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

3. Gyakorlati vizsga

3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

3.2. A vizsgatevékenység leírása:

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység:

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

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

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

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

Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

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:

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs: sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

Időtartam: nem releváns

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Esztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék termék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó	25

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

	bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	
Összesen		100

3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4 Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapoktatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus–vendéglátás ágazati alapoktatás	—	—	—

4.3. Duális képzőkkel, vállalatokkal való együttműködés folyamata

Külső résztvevők, duális partnerek lehetséges köre helyi szinten: a kereskedelmi, vendéglátó, idegenforgalmi tanulóképzésben érdekelt szakképző munkahelyek, munkáltatók.

Lehetséges együttműködési formák:

Szakgimnáziumi képzés (10-11-12 évfolyam)

A kötelező nyári szakmai gyakorlat, a Kereskedelmi és Iparkamara által tanulóképzésre alkalmasnak nyilvánított kereskedelemi, vendéglátó gazdálkodó szervezeteknél zajlik együttműködési megállapodás alapján.

Szakközépiskolai képzés (10-11 évfolyam)

Az elméleti oktatás az iskolai szakelméleti tantárgyak keretében az iskola épületében, míg az évközi szakmai gyakorlatok szervezése kereskedelmi és vendéglátó vállalkozásokkal, gazdálkodó egységekkel tanulószerveződés alapján történik. A szerződés tartalmazza a szakmai gyakorlati képzésben közreműködő felek kötelezettségeit, vállalásait, feladatait.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Technikumi képzés (2020. 09. 01-től belépő oktatási forma)

A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján ágazati alapoktatásban és szakirányú oktatásban történik. A tanuló, illetve a képzésben résztvevő személy szakirányú oktatásban a szakképző intézményben és szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyeken vesz részt. 9-10 évfolyamon minden szakmában a képzés az iskolában történik. 11-13. évfolyamon a képzési és kimeneti követelmények és a helyi programterv alapján a szakmai képzés az iskolában és a gazdálkodó szervezeteknél zajlik.

Kereskedő és webáruházi technikus 13 évfolyamon heti 7 óra, azaz 1 nap munkahelyi gyakorlaton van.

Szakképző iskolai (2020. 01-től belépő oktatási forma)

A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján ágazati alapoktatásban és szakirányú oktatásban történik. A tanuló, illetve a képzésben résztvevő személy szakirányú oktatásban a szakképző intézményben és szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyeken vesz részt. 9. évfolyamon minden szakmában a képzés az iskolában történik. 10-11 évfolyamon a képzési és kimeneti követelmények és a helyi programterv alapján a szakmai képzés az iskolában és a gazdálkodó szervezeteknél zajlik.

4.4. A tananyagelemek oktatásának megosztásának elvei a szakképző intézmény és a duális partner között

A programtantervek ajánlásainak figyelembe vételével elkészítettük a szakmákhoz kapcsolódó tananyagelemek listáját. Ezeket a meghatározó duális partnerekkel egyeztetjük, megbeszélve, hogy az adott tananyagelemeket milyen megoszlásban és óraszámok mellett tudják vállalni. Elkészítettük a javaslatainkat a szakmák szakmai oktatására vonatkozóan a duális partnereink számára. Ebből évfolyamokra lebontott képzési tervet állítottunk össze, melyet a tanulóinkkal foglalkozó duális képzőhelyek számára a 10. évfolyam szeptemberi hónapjában szakmánként, elektronikus formában biztosítunk. Figyelemmel kísérjük az esetleges tanulói munkahely váltásokat is. Ilyen esetekben a bekapcsolódó partner számára rendelkezésre bocsátjuk a tanulóink oktatásához szükséges dokumentumokat.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

4.5. A tanuló teljesítményét a duális képzőhely az oktatóval közösen értékeli és minősíti a szakképző intézmény programjában meghatározott, elsajátított tananyagrészeként megszervezett beszámolás keretében

A szakképző iskolai oktatásban részt vevő 10. évfolyamos tanulóink számára január hónapban a félévi értékelő értekezlet előtt, majd április – május hónapban tervezzük, szervezzük az iskolai tanműhelyben a duális oktatókkal közösen végrehajtott értékelést. A 11. évfolyamon január hónapban félév előtt iskolai tanműhelyi foglalkozáson, illetve április hónapban a tanulói munkanaplóban rögzített duális partneri jellemzéssel mérjük a haladás szintjét. Ebben a félévben nagyban számítunk a projektfeladatban (portfólió, nyersanyagkosarak, rendezvények bonyolítása) való duális partneri együttműködésben, mely nagymértékben meghatározza a szakmai záróvizsga sikerességét.

4.6. Helyi programtanterv

Az iskola helyi programtanterveit az iskola szerverén tároljuk, az intézményi számítógépekről elérhetőek. *Helyi óratervek: lsd. 2.sz melléklet.*

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

LEGITIMÁCIÓS ZÁRADÉK

A módosított szakmai programot az intézmény oktatói testülete a 2023. év 03. hó 31. napján tartott értekezletén a szakmai munkaközösségek véleményének ismertetését követően elfogadta.

(Az oktatói testület értekezletéről készült jegyzőkönyv a szakmai program mellékletét képezi.)

Tatabánya, 2023. 03. 31.

Patakiné Slezák Ágnes
igazgató

Alulírott, Patakiné Slezák Ágnes, a Tatabányai Szakképzési Centrum Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola igazgatója nyilatkozom, hogy az iskolában nem működik képzési tanács.

Tatabánya, 2023. 03. 31.

Patakiné Slezák Ágnes
igazgató

A Tatabányai Szakképzési Centrum Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola módosított szakmai programját jóváhagyom.

Tatabánya, 2023.

Pákozdi Szabolcs
főigazgató

A Tatabányai Szakképzési Centrum Kereskedelmi, Vendéglátó és Idegenforgalmi Technikum és Szakképző Iskola módosított szakmai programjának jóváhagyásával egyetértek.

Tatabánya, 2023.

kancellár

A módosított szakmai program a főigazgatói jóváhagyó nyilatkozattal lép hatályba.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

1. sz. melléklet-Projektek:

Projekt témaként bármely, az oktatók által javasolt téma elfogadható project témaként.

9.a, 9.A projekthét

Pályaorientációs projekt 9.a 9.A 1. projekt Üzletlátogatás /osztályszintű projekt/

1.Ötletroham

9, 11

2.Szelektálás

4, 9, 16

-egy cég kiválasztása pl.Spar logisztikai központ

3.Teamek alkotása

-utazás megszervezése

2, 3, 12

-program megszervezése

3

-baleset-, munkavédelem

7

-5 csoport létrehozása, mindegyiknek lesz egy projektfelelőse /oktató/

4.Minden team elkészíti a programtervét

1, 9, 10

-mivel, mikor, mit, mennyi ideig, veszélyforrások

5.Kivitelezés

5, 8, 9, 13, 15

-Spar logisztikai központjának látogatása

6.Értékelés

10

-tanulónként 5 pontot kap a csoport

-passzív tanulók pontjai levonásra kerülnek

-mardék pontok szétosztása a tanulók között

-az iskola értékelési szabályzatának megfelelően a pontszámokat osztályzatokra váltjuk

A számok a KKK ágazati alapoktatás szakmai követelményeit jelölik.

Tantárgyak és óraszámok a projektben:

-gazdasági ismeretek 6 óra

-vállalkozások működtetése 2,5 óra

-kommunikáció 3 óra

-digitális alkalmazások 6,5 óra

-testnevelés 4 óra

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- kommunikáció-magyar nyelv és irodalom 2 óra
- matematika 3 óra
- történelem 3 óra
- földrajz 2 óra
- kompetenciák 2 óra
 - együttműködés
 - konfliktuskezelés
 - szervezőképesség

Szakmai program szervezése 9.a, 9.A

2. projekt

1.Ötletroham: A programokat találják ki

pl:csomagolás, masni készítés, babaöltöztetés 11

2.Szelektálás: Mi valósítható meg? 2

- pénztárgép kezelése 14, 5
- csomagolás 13
- mérés
- dekorációs anyagok készítése
- fűszer felismerés

3.Teamek alkotása 3, 10

- 5 csoport létrehozása
- mindegyik csoportnak lesz egy projektfelelőse / ez az oktató/

4.Minden team elkészíti a projekt programtervét 1, 6, 7, 10, 15, 16

- mikor, mit, hogyan,mivel,hol, mennyiért, mettől-meddig?
- ki a célcsoport /pl.5-8. osztály/
- hol fogjuk meghirdetni, milyen formában jut el az információ a célcsoporthoz?

5.Kivitelezés, megvalósítás 9, 10

- 2 nap jöhetnek az általános iskolások beosztás szerint

6.Értékelés, elemzés 10

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- tanulónként 5 pontot kap a csoport
- passzív tanulók pontjai levonásra kerülnek
- mardék pontok szétosztása a tanulók között
- az iskola értékelési szabályzatának megfelelően a pontszámokat osztályzatokra váltjuk

A számok a KKK ágazati alapoktatás szakmai követelményeit jelölik.

Tantárgyak és óraszámok a projektben:

- gazdasági ismeretek 6 óra
- vállalkozások működtetése 2,5 óra
- kommunikáció 3 óra
- digitális alkalmazások 6,5 óra
- testnevelés 4 óra
- kommunikáció-magyar nyelv és irodalom 2 óra
- matematika 3 óra
- történelem 3 óra
- földrajz 2 óra
- kompetenciák 2 óra
 - vezetői kompetenciák
 - konfliktuskezelés

Projektfeladat a vendéglátás turizmus ágazat 9. osztályos tanulói részére

1. **Időpont:** 2020/21 tanév második félév
2. **Projekt címe:** Munkáltatói kerekasztal a diákok jelenlétével
3. **A projekt célja:** A munkáltatók és a diákok kapcsolatfelvétele, és érdekeik egyeztetése. A rendezvény ideje alatt szendvicseket, teasüteményeket kínálnak és alkoholmentes italok, kávé és tea különlegességek kerülnek felszolgálásra. Az ételeket és italokat a diákok készítik oktatói irányítással, útmutatással.
4. **A projektfeladat elemei:**
 - Ajánlat készítése egyes összetételű csoport részére provizórikusan.
 - **Feladatok:**

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

- Önálló gyűjtőmunka: A felkínált készítmények eredetének nézzenek utána, a tea és kávékülönlegességek készítésének módjait felkutatja. (1;3;7;8)
- Felméri a rendezvény helyszínének lehetséges színtereit és a vendégek részére ajánlatot készít (9)
- A kistérség idegenforgalmi kínálatát ismerteti (10)
- Elkészíti a rendezvény forgatókönyvét, meghatározza a helyszínt, az időpontot, létszámot. Ennek függvényében elkészítik a kalkulációt, és a szükséges anyaghányadot (4)
- Megismerkedik a konyhatechnológiai folyamatokkal, kiválasztja az étel elkészítéséhez szükséges módot, és alkalmazza (16; 18; 19; 20)
- Meghatározásra kerül a szükséges dolgozói létszám, munkakörönként és feladatonként, munkaszerződést köt (2)
- Az ételkészítéshez és értékesítéshez szükséges eszközökről listát készít (5)
- Gondoskodik az eszközök meglétéről
- Az ételek és italok készítése a vendégek előtt történik (14; 15; 17)
- A rendezvényhez kapcsolódó reklám- és marketingtevékenységet végez, különös tekintettel a social media alkalmazására
- Összeállítja a rendezvény tűz-, munka- és balesetvédelmi tervét (6)
- A HACCP szabályainak alkalmazása
- Alkoholmentes kevert italt ajánl és készít a vendégek részére (13)
- Fogadja a vendégeket, magyar és esetlegesen idegen nyelven tájékoztatja őket a kínálatról (11; 12)
- Az alkalomra megteríti, svájci felszolgálási módban kiszolgálja a vendégeket
- A rendezvény végeztével elvégzi az utómunkálatokat és az utókalkulációt
- Meghatározza a fizetési módot, számlát készít
- Méri a vendég elégedettséget

5. Projekt értékelése

Teljesítmény alapú értékelés

Az értékelés folyamatok, eljárások és módszerek összessége, amelynek célja, hogy meggyőződjünk arról, hogy a tanulók elérték-e a kitűzött célokat, azaz a meghatározott és kívánt tanulási eredményeket.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

A tanulási eredmény alapú képzés esetében a hagyományos tantárgyi értékelés nem értelmezhető, ezért az oktató az egyes tantárgyakra készített tanmenetében meghatározza, rögzíti az adott tananyag tükrében megfogalmazott értékelési szempontjait, amelyet a tanév elején ismertet a tanulókkal.

Az alábbi értékelési lehetőségek javasoltak, amelyeket szükséges kibővíteni az adott tantárgy ismeretanyagára építve, figyelembe véve a kompetenciák fejlesztésének specifikus területeit:

Nem megfelelő (elégtelen)

A tanuló a tantárgyi fogalmakat nem tudja értelmezni, azokat az egyes feladatokban nem képes alkalmazni, az oktató bemutatását követően sem. Nem érti az oktató utasításait, nem tudja a feladatokat végrehajtani.

Kielégítő (elégséges)

A tanuló a tantárgyi fogalmakat csak részben tudja értelmezni, azokat az egyes feladatokban csak oktatói segítséggel képes alkalmazni. A feladatok végrehajtását folyamatos oktatói iránymutatással és segítséggel végrehajtani.

Megfelelő (közepes)

A tanuló az oktató utasításait és a kapott feladatokat megérti, azokat rendszeres ellenőrzés mellett végre tudja hajtani. A tanult fogalmakat értelmezi, a feladatokat a minimumnak megfelelő szinten megoldja.

Jó (jó)

A tanuló a tanult fogalmakat önállóan értelmezi, a kapott feladatokat megérti és kevés hibával önállóan elvégzi, nem igényel rendszeres ellenőrzést.

Kiváló (jeles)

A tanuló a tanult fogalmakat önállóan értelmezi és alkalmazza. A feladatokat jól érti és hajtja végre, hibáit önállóan képes javítani, önellenőrzés végez. Nem igényel rendszeres ellenőrzést a feladatok megoldásában, amelyeket kiemelkedő színvonalon végez.

Az értékelés

- mérhető legyen
- értéket képviseljen
- motiváló legyen.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Az értékelésnél szükséges figyelembe venni, hogy a tanulók a tanulási folyamatokban a **tudás, képesség, attitűd, autonómia és felelősség** kompetenciaterületeken milyen fejlődést mutatnak.

A projektfeladat csoportos értékelése:

- Tanuló csoportokkal
- Oktatókkal

A projektvezető irányításával egy összegző értékelést készítenek:

Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
Feladat: - Önálló gyűjtőmunka: „A magyar gasztronómia története”; lecsó alapanyagainak bemutatása; lecsóhoz hasonló ételek a nemzetközi gasztronómiában; Óraszám: 2 óra Felelős: IKT a vendéglátásban oktató, Történelem oktató, Magyar nyelv és kommunikáció oktató, Idegen nyelvi oktatók	Feladat: - Felméri a környék szálláshelyi kínálatát és a vendégek részére ajánlatot készít (9) - A kistérség idegenforgalmi kínálatát ismerteti (10) Óraszám: 4 óra Felelős: Értékesítés oktató, Turisztikai szakoktató	Feladat: - Elkészíti a rendezvény forgatókönyvét, meghatározza a helyszínt, az időpontot, létszámot. Ennek függvényében elkészítik a kalkulációt, és a szükséges anyaghányadot (4) Meghatározásra kerül a szükséges dolgozói létszám, munkakörönként és feladatonként, munkaszerződés t köt (2) Óraszám: 4 óra Felelős: Matematika oktató, Értékesítés és Termelés oktató	Feladat: A HACCP szabályainak alkalmazása (14; 15; 17) Fogadja a vendégeket, magyar és idegen nyelven tájékoztatja őket a kínálatról (11; 12) Óraszám: 2 óra Felelős: Idegen nyelvi oktatók, Testnevelés oktató	Feladat: - A rendezvény végeztével elvégzi az utómunkálatokat és az utókalkulációt Óraszám: 2 Felelős: Matematika oktató, Elméleti és Gyakorlati szakoktatók
Feladat: - Ajánlat készítése vegyes	Feladat: Felméri a környék szálláshelyi kínálatát és a vendégek részére	Feladat: - Megismerkedik a konyhatechnoló	Feladat: Az alkalomra megterít, svájci	Feladat: - Meghatározza a fizetési módot, számlát készít

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

összetételű csoport részére, akik a hagyományos magyar gasztronómiát szeretnék megismerni Óraszám: 4 óra Felelős: Értékesítés oktató, Idegen nyelvi oktatók	ajánlatot készít (9) - A kistérség idegenforgalmi kínálatát ismerteti (10) A rendezvényhez kapcsolódó reklám- és marketingtevékenységet végez, különös tekintettel a social media alkalmazására Óraszám: 2 óra Felelős: IKT a vendéglátásban oktató, Turisztikai szakoktató, Marketing szakoktató	giao folyamatokkal, kiválasztja az étel elkészítéséhez szükséges módot, és alkalmazza (16; 18; 19; 20) Óraszám: 2 óra Felelős: Termelés elméleti és gyakorlati szakoktató	felszolgálati módban kiszolgálja a vendégeket Óraszám: 2 óra Felelős: Értékesítés szakoktató, Testnevelés oktató	Óraszám: 2 Felelős: Értékesítés elméleti és gyakorlati szakoktató
Feladat: Az alapanyagok beszerzési lehetőségei, ár és minőség vizsgálata, megismeri a raktározási követelményeket Óraszám: 2 Felelős: Termelés oktató, Élelmiszerismereti oktató	Feladat: - Összeállítja a rendezvény tűz-, munka- és balesetvédelmi tervét (6) Óraszám: 1 óra Felelős: Termelés oktató, Elméleti szakoktató	Feladat: - Az ételkészítéshez és értékesítéshez szükséges eszközökről listát készít (5) Gondoskodik az eszközök meglétéről Óraszám: 1 óra Felelős: Termelés és Értékesítés szakoktató	Feladat: Alkoholmentes kevert italt ajánl és készít a vendégek részére (13) Az ételek és italok készítése a vendégek előtt történik Óraszám: 2 óra Felelős: Értékesítés szakoktató	Feladat: - Méri a vendéglégedettséget Óraszám: 2 Felelős: Értékesítés elméleti és gyakorlati szakoktató, Marketing szakoktató

“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)

2. sz. melléklet

Helyi óratervek (a 2023/2024-es tanévtől)

Kereskedő (4+1) (mellékszakképesítés nélkül)

2018.09.01-től kifutó

Szakképzőiskola

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám	
			e	gy	e	gy		e	gy		e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	A tantárgy a fő szakképesítéshez tartozik?	6	2	6	6	140	8	3	140	7	5	18,5+1	12,5
	Összesen		8		12			11			12		31+1	
Élet és pályatervezés													1	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	igen											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	igen											2	
10032-12 Marketing	Marketing	igen						2			2		3	
	Marketing gyakorlat	igen												3
11718-16 Üzleti levelezés és kommunikáció	Levelezés	igen	1											
	Gépírás	igen	1											
10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása	Élelmiszer- és vegyi áru ismeret	igen			2			2			1			
	Műszak cikk áruismeret	igen			2			1			1			
	Ruházati áruismeret	igen	1								1			
	Bútor –és lakástextil áruismeret	igen	1					1						

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

11992-16 Kereskedelmi ismeretek	Kereskedelmi ismeretek	igen	2		2			2			2			
	Kereskedelmi gyakorlat	igen												2
11691-16 Eladástan	Értékesítés	igen										2		
	Szakmai idegen nyelv	igen						1				1		0,5
12057-16 Kereskedelmi gazdálkodás	Kereskedelmi gazdaságtan	igen											5	
	Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat	igen		2		2			2			2		
10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek	Vállalkozástan	igen											5	
11719-16 Vállalkozás a gyakorlatban	Ügyvitel	igen											3	
	Vállalkozási gyakorlat	igen												7

Vendéglátás-szervező (4+1) (mellékszakképesítés nélkül) 2018.09.01-től kifutó Szakgimnázium

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			heti		heti		ögy	heti		ögy	heti		heti	
			óraszám		óraszám			óraszám			óraszám			
			e	gy	e	gy		e	gy		e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	A tantárgy a fő szakképe- sítéshez tartozik?	4	4	7	5	140	2	9	140	3,5	8,5	9,5+1	21,5
	Összesen		8		12			11			12		31+1	
Élet és pályatervezés													1	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	igen											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	igen											2	

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	igen	1		1								1	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	igen		1		1			1,5			1		1
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	igen	1		1								1,5	
	Élelmiszerek a gyakorlatban	igen		1		1						1		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája	igen			1									
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	igen	1		2			1			0,5		1,5	
	Értékesítés gyakorlata	igen		2		1			3			3		9
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	igen			1						1		1	
	Informatika a vendéglátásban	igen										0,5		
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	igen	1		1			1			1		1	
	Termelés gyakorlata	igen				2			4			3		9,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata	igen							0,5					2
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok szervezés és irányítás a vendéglátásban	igen									1		1	

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

52 812 01 Idegenvezető Mellékszakképesítés nélkül (kifutó)

			9.		10.		11.		12.		5/13.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	5	3	4	8	140	4	7	140	3	9
	Összesen		8		12		11		12		31	
Élet és pályatervezés											1	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakképesítés									0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakképesítés									2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmus földrajz	fő szakképesítés		1		1		2		2		
	Kultúr- és vallástörténet	fő szakképesítés				1		1		2		
	Vendégfogadás	fő szakképesítés	2		1			1		1		
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Üzleti protokoll	fő szakképesítés		1		2		1				
	Szakmai idegen nyelv	fő szakképesítés	2		2			2		2	3	
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	fő szakképesítés	1		1			1				
	Marketing	fő szakképesítés				2		2		2		
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	IKT a turizmusban	fő szakképesítés		1		2		1		1		
11711-16 Idegenvezetői szaktudás és 11503-12 Turisztikai latin	Országismeret	fő szakképesítés									6	
	Idegenvezetői szakmai idegennyelv	fő szakképesítés									1,5	
11712-16 Idegenvezetés módszertana	Útvonaltervezés	fő szakképesítés								2		1
	Vezetési és prezentációs technikák	fő szakképesítés										2

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

	Idegenvezetői adminisztráció	fő szakképesítés												2
11713-16 Idegenvezetés a gyakorlatban	Autóbuszos körút	fő szakképesítés												6
	Gyalogos körséta	fő szakképesítés												5
	Tárlatvezetés	fő szakképesítés												2

52 812 01 Turisztikai szervező, értékesítő **Mellékszakképesítés nélkül** (kifutó)

			9.		10.			11.			12.		5/13.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	5	3	4	8	140	6	5	140	5	7	12	19
	Összesen		8		12			11			12			31
Élet és pályatervezés													1	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakképesítés											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakképesítés											2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmus földrajz	fő szakképesítés		1		1			2			2		
	Kultúr- és vallástörténet	fő szakképesítés				1			1			2		
	Vendégfogadás	fő szakképesítés	2		1			1			1			
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Üzleti protokoll	fő szakképesítés		1		2			1					
	Szakmai idegen nyelv	fő szakképesítés	2		2			2			2		3	

“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)

11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	fő szakképesítés	1		1			1						
	Marketing	fő szakképesítés			2			2				2		
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	IKT a turizmusban	fő szakképesítés		1	2			1				1		
10064-16 Turisztikai termékkínálat	Utazásszervezés	fő szakképesítés											5,5	
	Turisztikai árualap	fő szakképesítés												8
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek	fő szakképesítés									2		1	
	Turisztikai üzletágak	fő szakképesítés												11

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

3+2 érettségire felkészítő közismereti
(13. évf. szakközépiskolai) évfolyam óraterve **nappali tagozaton**
kifutó 2023/2024-ben

	13. évfolyam
Magyar nyelv és irodalom	7
Élő idegen nyelv: angol/német nyelv	7
Matematika	6
Történelem	6
Biológia	--
Földrajz	--
Digitális kultúra	2
Testnevelés	5
Osztályfőnöki	1
Összesen	34

“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)

Szakképző iskola óratervei közismeret:

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
	Idegen nyelv	2	1	1	139
	Matematika	2	2	1	175
	Történelem és társadalomismeret	3	0	0	108
	Természetismeret: biológia	2	0	0	36
	Természetismeret: földrajz	1			
	Testnevelés	4	1	1	211
	Osztályközösség-építő program	1	1	1	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.	0	0	1	31
	Összes közismereti óraszám	17	7	7	1081
Ágazati alapoktatás		16	0	0	576
Szakirányú oktatás		0	25	25	1675
Szabad órakeret		1	2	2	170

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Szakképző iskola: kereskedelmi értékesítő: 4 0416 13 02

Tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam	
	elm.	gyak.	iskola	munkahely	iskola	munkahely
Munkavállalói ismeretek	1	0	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0
Gazdasági ismeretek	6	0	0	0	0	0
Vállalkozások működtetése	2,5	0	0	0	0	0
Digitális alkalmazások-informatika	1,5	0	0	0	0	0
Digitális alkalmazások-gépírás	3	0	0	0	0	0
Kommunikáció	3	0	0	0	0	0
Kereskedelmi ismeretek	0	0	3,5	5,5	2,5	7,5
Üzlet működtetése	0	0	2	4	0	1

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Pénztárgép kezelés	0	0	0	0	3	2
Termékismeret és forgalmazás	0	0	3,5	3,5	2	4
Üzleti kommunikáció	0	0	1	4	0,5	2,5
Összes szakmai óraszám	17		10+17		10+17	

5 nap iskola-5 nap munkahely

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Szakképző iskola: pincér-vendégtéri szakember

Tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam	
	elm.	gyak.	iskola	munkahely	iskola	munkahely
Munkavállalói ismeretek	1	0	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0
IKT a vendéglátásban	2	0	0	0	0	0
Munka világa	1	0	0	0	0	0
Munka világa idegen nyelven	1	0	0	0	0	0
Cukrászati termelés alapjai	1	2	0	0	0	0
Ételkészítés alapjai	1	2	0	0	0	0
Vendégtéri értékesítés alapjai	1	2	0	0	0	0
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1	2	0	0	0	0

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Rendezvényszervezési ismeretek	0	0	2	0	0	2
Vendégtéri ismeretek	0	0	0	2	0,5	1,5
Étel- és italismeret	0	0	1	16	1	15
Értékesítési ismeretek	0	0	1,5	1,5	1	1
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	0	3	0	3	0
Összes szakmai óraszám	17		7,5+19,5		7,5+19,5	

4 nap iskola-6 nap munkahely

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Szakképző iskola: cukrász

Tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam	
	elm.	gyak.	iskola	munkahely	iskola	munkahely
Munkavállalói ismeretek	1	0	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0
IKT a vendéglátásban	2	0	0	0	0	0
Munka világa	1	0	0	0	0	0
Munka világa idegen nyelven	1	0	0	0	0	0
Cukrászati termelés alapjai	1	2	0	0	0	0
Ételkészítés alapjai	1	2	0	0	0	0
Vendégtéri értékesítés alapjai	1	2	0	0	0	0
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1	2	0	0	0	0
Előkészítés	0	0	2	1	0	2

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	0	2	0	2
Cukrászati termékek készítése	0	0	1,5	15,5	1,5	14,5
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	0	1	1	1	1
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	0	0	3	0	3	0
Összes szakmai óraszám	17		7,5+19,5		7,5+19,5	

**4 nap iskola-6 nap
munkahely**

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Szakképző iskola: szakács

Tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam	
	elm.	gyak.	iskola	munkahely	iskola	munkahely
Munkavállalói ismeretek	1	0	0	0 0	0	0 0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0 0	2	0 0
IKT a vendéglátásban	2	0	0	0 0	0	0 0
Munka világa	1	0	0	0 0	0	0 0
Munka világa idegen nyelven	1	0	0	0 0	0	0 0
Cukrászati termelés alapjai	1	2	0	0 0	0	0 0
Ételkészítés alapjai	1	2	0	0 0	0	0 0
Vendégtéri értékesítés alapjai	1	2	0	0	0	0
Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1	2	0	0	0	0
Előkészítés és élelmiszer feldolgozás	0	0	2	0	0	2

“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)

Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	0	2	0	2
Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	0	2	16	1,5	14,5
Ételek tálalása	0	0	0,5	1,5	1	1
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	0	0	3	0	3	0
Összes szakmai óraszám	17		7,5+19,5		7,5+19,5	

**4 nap iskola-+ nap
munkahely**

Technikum óratervei 2020/2021-től felmenő rendszerben

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	9-13. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4+1	5	3+1	3+1	0	525
	Idegen nyelv	4	4	3	3+1	3+4	597
	Matematika	4+1	4	3+1	3+1	0	489
	Történelem	3	3+1	2+1	2+1	0	350
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0	31
	Digitális kultúra	1+1	0	0	0	0+2	36
	Testnevelés	4	4	3	3	0	504
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	175
	(Kötelező komplex természettudományos tantárgy) Biológia	2	0	0	0	0	108
	(Kötelező komplex természettudományos tantárgy) Földrajz	1					
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: földrajz	0	2	2	0	0	144
	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2: 1 matek, 1 magyar.	2: 1 matek, 1 magyar	0	108
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	0	36
	Összes közismereti óraszám	24+3	24+1	19+1	18+2	4+6	3139
Ágazati alapozó oktatás		7	9	0	0	0	576
Szakirányú oktatás		0	0	14	14	24	1752
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)		3: 1magyar, 1matek, 1digit. kult.	1: 1 történ.	1: 1 történ.	2: 1 történ, 1 id. nyelv	6: 4 id. nyelv, 2 digit.kult.	438
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36	31	
Éves összes óraszám		1224	1224	1224	1179	1054	5905
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	34	34	

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Kereskedő és webáruházi technikus

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Ágazati alapozó oktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0
	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2
	Gazdasági ismeretek	3	3	0	0	0
	Vállalkozások működtetése	0	2	0	0	0
	Digitális alkalmazások-informatika	0,5	1	0	0	0
	Digitális alkalmazások-gépirás	2	1	0	0	0
	Kommunikáció	1	2	0	0	0
	Kereskedelem alapjai	0	0	1	1,5	0,5
	Kereskedelem alapjai gyakorlat	0	0	2	3	1,5
	Termékismeret	0	0	1	0,5	0
	Termékismeret gyakorlat	0	0	2,5	1,5	1
	Kereskedelmi gazdaságtan	0	0	3	2	1
	Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat	0	0	1	1	1
	Digitalizáció	0	0	1,5	1,5	1
	Marketing alapjai	0	0	1	2	0
	Marketing alapjai gyakorlat	0	0	1	1	0
	Vállalkozási ismeretek	0	0	0	0	2
	Vállalkozási ismeretek gyakorlat	0	0	0	0	2
	Webáruház működtetése	0	0	0	0	3

“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)

	Webáruház működtetése gyakorlat	0	0	0	0	3
	Jogi ismeretek	0	0	0	0	1
	Marketing kommunikáció	0	0	0	0	2,5
	Marketing kommunikáció gyakorlat	0	0	0	0	2,5
	Összes szakmai óraszám	7	9	14	14	24

4 nap iskolai elmélet, 1 nap iskolai gyakorlat/11-12. évfolyam

1 nap munkahelyi gyakorlat, 4 nap iskola/13. évfolyam

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Vendégtéri szaktechnikus

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Ágazati alapozó oktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0
	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2
	Munka világa	1	0	0	0	0
	Munka világa idegen nyelven	0,5	0	0	0	0
	IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Rendezvényszervezési ismeretek-gyakorlat	0	0	3	2	0
	Vendégtéri ismeretek-gyakorlat	0	0	2	2	0
	Étel-, italismeret-gyakorlat	0	0	5	7	0
	Értékesítési ismeretek-gyakorlat	0	0	1	2	3
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek-elmélet	0	0	1	0	0

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek-gyakorlat	0	0	2	1	0
Üzleti menedzsment-elmélet	0	0	0	0	3
Üzleti menedzsment-gyakorlat	0	0	0	0	6
Marketing és protokoll-elmélet	0	0	0	0	1
Marketing és protokoll-gyakorlat	0	0	0	0	2
Speciális szakmai kompetenciák-gyakorlat	0	0	0	0	7
Összes szakmai óraszám	7	9	14	14	24

3 nap iskolai elmélet, 2 nap iskolai gyakorlat/11-12. évfolyam:

--11. évfolyamon az 1. gyakorlati napon: rendezvényszervezés, vendégtéri ismeret, gazdálkodás

--11. évfolyamon a 2. gyakorlati napon: étel-italismeret, értékesítési ismeret

--12. évfolyamon a 1. gyakorlati napon: étel-italis
meret

--12. évfolyamon a 2. gyakorlati napon: többi gyakorlati tárgy

1 nap mkahelyi gyakorlat, 1 nap iskolai gyakorlat, 3 nap iskolai elmélet/13. évfolyam:

--munkahelyi gyakorlaton: speciális szakmai kompetencia

--iskolai gyakorlaton: többi gyakorlati tárgy

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Turisztikai technikus **Idegenvezető**

3 nap iskolai elmélet, 2 nap iskolai gyakorlat/11-12. évfolyam

1 nap munkahelyi gyakorlat, 1 nap iskolai gyakorlat, 3 nap iskolai elmélet/13. évfolyam:

--munkahelyi: idegenvezetés (7 óra)

	Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Ágazati alapoóó oktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0
	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2
	Munka világa	1	0	0	0	0
	Munka világa idegen nyelven	0,5	0	0	0	0
	IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Beszerzés és értékesítés-elmélet	0	0	1	1	0
	Beszerzés és értékesítés-gyakorlat	0	0	2	2	0
	Üzleti kalkuláció és költség gazdálkodás-elmélet	0	0	2	2	0

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Üzleti kalkuláció és költség gazdálkodás-gyakorlat	0	0	4	5	0
Speciális szolgáltatások- elmélet	0	0	1	0,5	0
Speciális szolgáltatások- gyakorlat	0	0	1	0,5	0
Reklám és vásárlás ösztönzés, ügyfélkapcsolatok-elmélet	0	0	0,5	1	0
Reklám és vásárlás ösztönzés, ügyfélkapcsolatok- gyakorl.	0	0	0,5	1	0
Adminisztráció és elszámolás-elmélet	0	0	0,5	0	0
Adminisztráció és elszámolás-gyakorlat	0	0	1,5	1	0
Idegenvezetés-elmélet	0	0	0	0	2
Idegenvezetés-gyakorlat	0	0	0	0	9
Turizmus marketing és protokoll-elmélet	0	0	0	0	2
Turizmus marketing és protokoll-gyakorlat	0	0	0	0	2
Országismeret idegen nyelven-elmélet	0	0	0	0	1
Országismeret idegen nyelven-gyakorlat	0	0	0	0	6
Összes szakmai óraszám	7	9	14	14	24

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Turisztikai szervező

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Ágazati alapozó oktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0
	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2
	Munka világa	1	0	0	0	0
	Munka világa idegen nyelven	0,5	0	0	0	0
	IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Beszerzés és értékesítés-elmélet	0	0	1	1	0
	Beszerzés és értékesítés-gyakorlat	0	0	2	2	0
	Üzleti kalkuláció és költség gazdálkodás-elmélet	0	0	2	2	0
	Üzleti kalkuláció és költség gazdálkodás-gyakorlat	0	0	4	5	0
	Speciális szolgáltatások-elmélet	0	0	1	0,5	0
	Speciális szolgáltatások-gyakorlat	0	0	1	0,5	0

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Reklám és vásárlás ösztönzés, ügyfélkapcsolatok-elmélet	0	0	0,5	1	0
Reklám és vásárlás ösztönzés, ügyfélkapcsolatok- gyakorl.	0	0	0,5	1	0
Adminisztráció és elszámolás-elmélet	0	0	0,5	0	0
Adminisztráció és elszámolás-gyakorlat	0	0	1,5	1	0
Üzleti menedzsment a turizmusban-elmélet	0	0	0	0	6,5
Üzleti menedzsment a turizmusban- gyakorlat	0	0	0	0	4,5
Turizmus marketing és protokoll-elmélet	0	0	0	0	2
Turizmus marketing és protokoll-gyakorlat	0	0	0	0	2
Országismeret magyar nyelven-elmélet	0	0	0	0	1
Országismeret magyar nyelven-gyakorlat	0	0	0	0	6
Összes szakmai óraszám	7	9	14	14	24

3 nap iskolai elmélet, 2 nap iskolai gyakorlat/11-12. évfolyam

1 nap munkahelyi gyakorlat, 1 nap iskolai gyakorlat, 3 nap iskolai elmélet/13. évfolyam:

--üzleti menedzsment a turizmusban (7 óra)

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Szakács szaktechnikus

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Ágazati alapozó oktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0
	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2
	Munka világa	1	0	0	0	0
	Munka világa idegen nyelven	0,5	0	0	0	0
	IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Előkészítés és élelmiszer feldolgozás-gyakorlat	0	0	2	2	0
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása-gyakorlat	0	0	2	1	0
	Ételkészítés-technológiai ismeretek- gyakorlat	0	0	6	7	0
	Ételek tálalása-gyakorlat	0	0	2	2	0

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás-gyakorlat	0	0	2	2	0
Üzleti menedzsment-elmélet	0	0	0	0	2
Üzleti menedzsment-gyakorlat	0	0	0	0	7
Marketing és protokoll-elmélet	0	0	0	0	1
Marketing és protokoll-gyakorlat	0	0	0	0	3
Speciális szakmai kompetenciák-gyakorlat	0	0	0	0	9
Összes szakmai óraszám	7	9	14	14	24

3 nap iskolai elmélet, 2 nap iskolai gyakorlat/11-12. évfolyam:

- 11. évfolyamon 2 gyakorlati nap (1x6 és 1x7 óra)
- 12. évfolyamon 2 gyakorlati nap (2x7 óra)

1 nap munkahelyi gyakorlat, 1 nap iskolai gyakorlat, 3 nap iskolai elmélet/13. évfolyam:

- munkahelyi gyakorlaton: speciális szakmai kompetenciák
- iskolai gyakorlaton: többi gyakorlati tárgy

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Cukrász szaktechnikus

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Ágazati alapozó oktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0
	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2
	Munka világa	1	0	0	0	0
	Munka világa idegen nyelven	0,5	0	0	0	0
	IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Cukrászati termelés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Ételkészítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Vendégtéri értékesítés alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-elmélet	1	0	0	0	0
	Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai-gyakorlat	0	2	0	0	0
	Előkészítés-gyakorlat	0	0	2,5	1	0
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása-gyakorlat	0	0	2	1	0
	Cukrászati termékek készítése-gyakorlat	0	0	6	8	0
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése-gyakorlat	0	0	1,5	2	0

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás-gyakorlat	0	0	2	2	0
Üzleti menedzsment-elmélet	0	0	0	0	2
Üzleti menedzsment-gyakorlat	0	0	0	0	5
Marketing és protokoll-elmélet	0	0	0	0	2
Marketing és protokoll-gyakorlat	0	0	0	0	3
Speciális szakmai kompetenciák-gyakorlat	0	0	0	0	10
Összes szakmai óraszám	7	9	14	14	24

3 nap iskolai elmélet, 2 nap iskolai gyakorlat/11-12. évfolyam:

- 11. évfolyamon 2 gyakorlati nap (1x6 és 1x7 óra)
- 12. évfolyamon 2 gyakorlati nap (2x7 óra)

1 nap munkahelyi gyakorlat, 1 nap iskolai gyakorlat, 3 nap iskolai elmélet/13. évfolyam:

- munkahelyi gyakorlaton: speciális szakmai kompetenciák
- iskolai gyakorlaton: többi gyakorlati tárgy

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Felnőttek szakmai oktatása 2021-től

Felnőttoktatás keretén belül 3 félévben határoztuk meg a képzési időt. Ebből az első félév az ágazati alapvizsgára felkészítő szakasz. A következő két félév a szakmai oktatás évfolyamai. Ez a képzésforma esti munkarendben, közismereti tartalom nélkül tervezett.

Indítása függ a jelentkezők minimális számától (12-14 fő/szakma), továbbá az ágazati alapvizsga engedélyezett lebonyolítási időpontjától.

Lehetőség van a 1,5 éves képzésben előzetes tudásbeszámításra:

- az azonos ágazatban már korábban szakmai vizsgát tettek számára az azonos szakmában megszerzett végzettséget az ágazati alapvizsgába 100%-ban számítjuk be
- azon tananyagrészek esetében, amelyeket a korábbi képzés folyamán előfordultak, beszámíthatóak, felmentést kaphat alóluk a hallgató
- idegen nyelv esetén a beszámítás lehetőségével nem tudnak élni, mivel a szakmai idegen nyelv alól sem az érettségi-, sem a nyelvvizsga megléte nem ad lehetőséget.
- a munkavállalói ismeretek nevű tantárgyat (8 óra ágazati alapvizsgára felkészítő szakaszban) beszámítással és egy teszt sikeres kitöltésével tekintjük teljesítettnek
- felsőfokú végzettséggel rendelkezők esetében az egyes tárgyak beszámítási lehetősége egyéni elbírálás alá esik.

A felnőttoktatásba való belépés alapfeltétele a 8 általános igazolása.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Kereskedelmi értékesítő: 4 0416 13 02

Tantárgyak	1. félév	2. félév		3. félév	
	ágazati vizsgára felkészítés	iskola	duális partner	iskola	duális partner
Munkavállalói ismeretek	8	0	0		0
Gazdasági ismeretek	87	0	0	0	0
Vállalkozások működtetése	29	0	0	0	0
Digitális alkalmazások	65	0	0	0	0
Kommunikáció	44	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv (angol/német)	0	12	0	13	0
Kereskedelmi ismeretek	0	36	77	30	70
Üzlet működtetése	0	0	47	0	38
Pénztárgép kezelés	0	18	0	12	2
Termékismeret és forgalmazás	0	42	40	36	24
Üzleti kommunikáció	0	24	42	12	32
Összes óraszám a félév folyamán	233	132+206		103+166	

Heti 3 alkalom, alkalmanként 6 óra iskolai foglalkozások esetén.

Duális partner esetében napi 7 óra/alkalom

Egybefüggő szakmai gyakorlat vagy az első és második félév között, vagy a második és harmadik félév között összesen 56 óra 8 alkalommal.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04

Tantárgyak	1. félév	2. félév		3. félév	
	ágazati vizsgára felkészítés	iskola	duális partner	iskola	duális partner
Munkavállalói ismeretek	8	0	0		0
Munka világa	22	0	0	0	0
IKT a vendéglátásban	29	0	0	0	0
Termelési, értékesítési, turisztikai ismeretek	173	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv (angol/német)	0	12	0	13	0
Rendezvényszervezési ismeretek	0	24	14	12	18
Vendégtéri ismeretek	0	0	19	0	35
Étel és italismeret	0	60	121	48	120
Értékesítési ismeretek	0	18	18	12	6
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	30	0	24	0
Összes óraszám a félév folyamán	232	144+172		109+179	

Heti 3 alkalom, alkalmanként 6 óra iskolai foglalkozások esetén.

Duális partner esetében napi 7 óra/alkalom

Egybefüggő szakmai gyakorlat vagy az első és második félév között, vagy a második és harmadik félév között összesen 70 óra 10 alkalommal.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Cukrász 4 1013 23 01

Tantárgyak	1. félév	2. félév		3. félév	
		iskola	duális partner	iskola	duális partner
Munkavállalói ismeretek	8	0	0		0
Munka világa	22	0	0	0	0
IKT a vendéglátásban	29	0	0	0	0
Termelési, értékesítési, turisztikai ismeretek	173	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv (angol/német)	0	12	0	13	0
Előkészítés	0	24	14	12	18
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	19	0	35
Cukrászati termékek készítése	0	72	121	48	120
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	18	18	12	6
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	30	0	24	0
Összes óraszám a félév folyamán	232	156+172		109+179	

Heti 3 alkalom, alkalmanként 6 óra iskolai foglalkozások esetén.

Duális partner esetében napi 7 óra/alkalom

Egybefüggő szakmai gyakorlat vagy az első és második félév között, vagy a második és harmadik félév között összesen 70 óra 10 alkalommal.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Szakács 4 1013 23 05

Tantárgyak	1. félév	2. félév		3. félév	
		iskola	duális partner	iskola	duális partner
Munkavállalói ismeretek	8	0	0		0
Munka világa	22	0	0	0	0
IKT a vendéglátásban	29	0	0	0	0
Termelési, értékesítési, turisztikai ismeretek	173	0	0	0	0
Munkavállalói idegen nyelv (angol/német)	0	12	0	13	0
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	24	14	12	18
Konyhai berendezése-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	19	0	35
Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	66	121	40	122
Ételek tálalása	0	18	18	12	6
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	30	0	24	0
Összes óraszám a félév folyamán	232	150+172		101+181	

Heti 3 alkalom, alkalmanként 6 óra iskolai foglalkozások esetén.

Duális partner esetében napi 7 óra/alkalom

Egybefüggő szakmai gyakorlat vagy az első és második félév között, vagy a második és harmadik félév között összesen 70 óra 10 alkalommal.

*“A tudásra fordított befektetés fizeti a legmagasabb kamatot.”
(Benjamin Franklin)*

Érettségire felkészítő közismereti felnőttképzés
(12-13. évfolyam) óraterve
esti tagozat
belépő: 2023. 09.01-től

	12.évfolyam/36 hét	13. évfolyam/31 hét
Magyar nyelv és irodalom	3	3
Élő idegen nyelv: angol/német nyelv	3	3
Matematika	3	3
Történelem	2	3
Biológia	1	--
Földrajz	1	--
Digitális kultúra	1	1
összesen:	14 óra/hét	13 óra/hét

2 nap iskolai elmélet/hét