

*„KETTEN KELLÜNK HOZZÁ. MINDIG.  
AHHOZ, HOGY ÉLNI KEZDJEN  
EGY GONDOLAT, EGY TÖRTÉNET, EGY ÉRZÉS.  
ÉN CSAK ELKEZDHETEM.”*

*Krúdy Gyula*



# **Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum**

## **SZAKMAI PROGRAM**

Győr, 2023. november 10.

# TARTALOMJEGYZÉK

<b>1</b>	<b>NEVELÉSI PROGRAM.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Általános információk.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Az oktatói testület által szükségesnek tartott elvek: .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3</b>	<b>A szakmai oktatás nevelési programja.....</b>	<b>5</b>
1.3.1	A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai .....	5
1.3.2	A pedagógiai munka általános értékű alapelvei, céljai: .....	6
1.3.3	A pedagógiai munka kiemelt feladatai, fejlesztendő területei: .....	6
1.3.4	A pedagógiai munka kulcskompetenciái: .....	7
1.3.5	A pedagógiai munka módszertani alapelvei: .....	7
<b>1.4</b>	<b>A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje 8</b>	
1.4.1	Különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló .....	8
1.4.2	A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek: .....	9
1.4.3	A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok .....	11
1.4.4	Gyermek- és ifjúságvédelmi felelős feladatai: .....	12
1.4.5	A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység, az esélyegyenlőség megteremtése.....	13
1.4.6	Egyéni tanulmányi rend .....	14
<b>1.5</b>	<b>A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái.....</b>	<b>16</b>
1.5.1	A tanulók közösségét érintő kapcsolattartási formák.....	16
1.5.2	A tanulóknak a szakképző intézmény döntési folyamatában való részvételi joga, gyakorlásának rendje.....	16
	A tanulók közösségét érintő kapcsolattartási forma a diákönkormányzat .....	16
1.5.3	Közösségi Szolgálat .....	18
1.5.4	A kiskorú tanulók törvényes képviselőjével való kapcsolattartási formák .....	18
1.5.5	A szakképző intézmény partnereivel való kapcsolattartás formák .....	19
<b>1.6</b>	<b>A személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok.....</b>	<b>19</b>
1.6.1	Tanulóink személyiségfejlesztésével kapcsolatos feladatok:.....	19
1.6.2	A személyiségfejlesztés lehetséges szinterei iskolánkban: .....	20
1.6.3	A közösségfejlesztés főbb területei: .....	20
1.6.4	A tanítási órán megvalósítható közösségfejlesztő feladatok.....	21
1.6.5	A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatok: .....	21
<b>1.7</b>	<b>Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai 21</b>	
1.7.1	Az oktató jogai .....	21
1.7.2	Az oktató kötelessége.....	22
1.7.3	Az oktatói testület.....	23
1.7.4	Az oktatók legfontosabb helyi feladatait az alábbiakban határozzuk meg: .....	24
1.7.5	Az osztályfőnök feladatai és hatásköre: .....	25

<b>1.8</b>	<b>A tanulmányok alatti vizsga szabályai .....</b>	<b>26</b>
<b>1.9</b>	<b>A felvétel és az átvétel helyi szabályai, ehhez kapcsolódóan a szóbeli felvételi vizsga követelményei .....</b>	<b>28</b>
<b>2</b>	<b>ÁGAZATI ALAPOKTATÁS.....</b>	<b>30</b>
<b>2.1</b>	<b>Ágazati alapoktatás követelményei.....</b>	<b>30</b>
<b>2.2</b>	<b>Az ágazati alapoktatás óraszámai.....</b>	<b>31</b>
<b>2.3</b>	<b>Ágazati alapoktatás szervezési alapelvei.....</b>	<b>31</b>
<b>2.4</b>	<b>A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA.....</b>	<b>32</b>
2.4.1	Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület.....	32
2.4.2	A munka világa .....	33
2.4.3	IKT a vendéglátásban.....	33
2.4.4	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek .....	34
<b>2.5</b>	<b>A Turizmus-vendéglátás alapozásban lévő Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (a továbbiakban TÉT) tananyagelem értékelési útmutatója.....</b>	<b>36</b>
2.5.1	A TÉT gyakorlatok értékelése.....	36
2.5.2	Indikátorok .....	38
2.5.3	Az értékelés gyakorisága.....	38
2.5.4	Valamennyi szakterületen elvárt és fejlesztendő kompetenciák: .....	39
2.5.5	Az ágazati alapvizsga szervezése és értékelése: .....	40
<b>3</b>	<b>SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS .....</b>	<b>42</b>
<b>3.1</b>	<b>Szakirányú oktatás nappali munkarendben.....</b>	<b>42</b>
3.1.1	A szakképzés intézménye.....	42
3.1.2	A szakirányú képzés céljai és szintjei .....	42
3.1.3	Ágazati képzést követően választható szakmai képzések: .....	42
3.1.4	Szakirányú oktatásba lépés feltételei.....	43
<b>3.2</b>	<b>Szakirányú képzés.....</b>	<b>45</b>
3.2.1	Technikum:.....	45
3.2.2	Szakképzés .....	45
3.2.3	Szaktananyagként a megtanítandó és elsajátítandó tananyagelemek .....	46
<b>3.3</b>	<b>Képzéseink felmenő rendszerben.....</b>	<b>52</b>
3.3.1	Turisztikai ágazat .....	52
<b>3.4</b>	<b>A szakmai gyakorlatok szervezése.....</b>	<b>62</b>
<b>3.5</b>	<b>A tanulói teljesítmény ellenőrzésének, értékelésének, minősítésének módja .....</b>	<b>63</b>
<b>3.6</b>	<b>A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje.....</b>	<b>66</b>
3.6.1	Szakmai vizsgák szervezése .....	66
<b>3.7</b>	<b>Szakirányú képzés esti munkarendben (FELNŐTTKÉPZÉS) .....</b>	<b>68</b>

3.7.1	3.8.1 Két évfolyamos nem nappali rendszerű érettségi vizsgára felkészítő képzés (esti munkarendben).....	68
3.7.2	Szakmajegyzék szerinti szakmai képzések esti munkarendben.....	71
<b>4</b>	<b>AZ EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM A 102 § (4) BEKEZDÉSE ALAPJÁN</b>	<b>82</b>
<b>4.1</b>	<b>Teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok .....</b>	<b>82</b>
4.1.1	Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv .....	89
<b>5</b>	<b>PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK.....</b>	<b>91</b>

# 1 Nevelési Program

## 1.1 Általános információk

**Fenntartó neve:** Győri Szakképzési Centrum

**Cím:** 9024 Győr, Nádor tér 4.

**OM azonosító:** 203037

**Intézményi kód:** 081206

## 1.2 Az oktatói testület által szükségesnek tartott elvek:

Fő célunk annak a korszerű sokarcúságnak a megteremtése, melyben képzéseink elválaszthatatlan szintézisét megvalósítva, azok egymással együttműködve szolgálják a kultúra és a szakmai tudás szeretetét, tiszteletét. Olyan iskoláért dolgozunk, ahol a fennmaradás és a fejlődés kulcsa a **rugalmasság, a nyitottság és a megoldáskereső, konszenzusra törekvő gondolkodás, egy befogadó és egyenlő esélyeket nyújtó iskoláért.** Fontosnak tartjuk a tanulási eredmény alapú megközelítést, amelyet nem egyszerűen egy pedagógiai technikának tekintünk, hanem egy olyan korszerű gondolkodásmódnak, amely az oktatóközpontú kultúrával szemben **a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba,** és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért kompetenciafejlődés a lényeges.<sup>1</sup>

Az iskola feladata elsősorban olyan *képességek, készségek fejlesztése,* amelynek révén a diákok később a legkülönbözőbb élethelyzetekben, munkahelyeken megállják a helyüket, mert megtanulták, hogyan birkózzanak meg új kihívásokkal, váratlan feladatokkal.

Mindezt tegyük úgy, hogy a kölcsönös tisztelet és elfogadás jellemezze e kapcsolatot.

Törekszünk arra, hogy a Krúdy Győr és a régió elismert és népszerű oktatási intézménye maradjon és nevünk magas színvonalat és értéket jelentsen diákok, szülők, szakmai szervezetek, valamint a munkaerőpiac és a gazdaság szereplőinek körében egyaránt.

## 1.3 A szakmai oktatás nevelési programja

### 1.3.1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

A nevelés-oktatási folyamatnak mindenkor összhangban kell lennie az Alaptörvényben megfogalmazott értékekkel, a jogállam rendjével, az élet és az emberi méltóság tiszteletének elvével, valamint az ezzel összefüggő lelkiismereti és vallásszabadsággal, továbbá a Föld, az ember, a természet és a kultúra védelmét szolgáló nemzetközi egyezményekkel.

Az iskola értékrendjében **emberközpontú,** alapvető célja a **humanista** hagyományokra épülő erkölcsiség és szellemiség kialakítása a diákokban, továbbá az **egészséges, értékalkotó élet** magatartásformáival rendelkező fiatalok nevelése. Mindezeket olyan iskolai légkörben lehet leginkább elérni, ahol az oktató **tiszteli** a tanítványait, értelemben és érzelmekben formálható, fejlődni képes embernek tartja, megalapozva ezzel a bensőséges tanár-diák viszonyt, bizonyítva, hogy a tanári tekintély megtartása mellett is lehet közvetlen, tartalmas emberi kapcsolat tanár és tanítvány között. Értékként preferálja **az aktivitást, kezdeményezőképeséget, döntési képességet, az innovativitást,** mert ezek olyan tulajdonságok, amelyek birtokában a tanulók képesek lesznek irányítani későbbi életüket.

---

<sup>1</sup>[https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato\\_szakmai\\_program\\_kesziteséhezpdf-1593797478843.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato_szakmai_program_kesziteséhezpdf-1593797478843.pdf)

Letöltés ideje:2020.08.14.21.35.

Tanulói a sokoldalú személyiségfejlesztés eredményeképp maguk is aktív részesei legyenek egy derűs, harmonikus **iskolai közösségnek**.

### **1.3.2 A pedagógiai munka általános értékű alapelvei, céljai:**

- a nemzeti műveltség elmélyítése, a hazai nemzetiségek kultúrájának átadása, megőrzése;
- az egyetemes kultúra közvetítése, az erkölcsi érzék és a szellemi-érzelmi fogékonyság elmélyítése
- a tanuláshoz és a munkához szükséges képességek, készségek, ismeretek, attitűdök együttes fejlesztése, az egyéni és csoportos teljesítmény ösztönzése;
- a közjóra való törekvés megalapozása, a nemzeti, közösségi összetartozás és a hazafiság megerősítése.
- a családdal együttműködve cselekvő elkötelezettségre, az igazságra és az igazságosságra, a jó és a szép iránti törekvésre való nevelés;
- harmonikus személyiség kibontakoztatásához szükséges szellemi, érzelmi, erkölcsi, társas és testi képességek fejlesztése;
- az egyetemes magyar nemzeti hagyománynak, a nemzeti öntudat fejlesztésének, beleértve a magyarországi nemzetiségekhez tartozók öntudatának ápolása;
- az ország és tágabb környezete, a Kárpát-medence, különösen a környező országokban élő magyarság életének megismerése;
- Európához való tartozásunk erősítése;
- az egész világot érintő átfogó kérdésekre, hangsúlyozva a fenntarthatóság iránti közös felelősségre nevelés;
- Az együttműködés a szülőkkel, a gyermekek családi neveléséhez nyújtott pedagógiai segítsége, a szülői vélemények, javaslatok befogadása és hasznosítása;
- a teljesítmény növelésére nevelés igénye;
- az elsajátított tudás értékálló és a kor igényeinek megfelelő legyen, egyensúlyra törekvés a műveltség értékhordozó hagyományai, valamint az új fejlesztési célok és tartalmak között.
- a tanulási eredmény alapú új pedagógiai technika alkalmazása, az ebből következő korszerű gondolkodásmód megvalósítása, amely az oktatóközpontú kultúrával szemben a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért kompetenciafejlődés a lényeges. Ezzel összefüggésben a szakképzés fő célja a szakmai cselekvőképesség kialakítása.<sup>2</sup>

### **1.3.3 A pedagógiai munka kiemelt feladatai, fejlesztendő területei:**

- Az erkölcsi nevelés
- Nemzeti öntudat, hazafias nevelés
- Állampolgárságra, demokráciára nevelés
- Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése

---

<sup>2</sup>[https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato\\_szakmai\\_program\\_kesziteséhezpdf-1593797478843.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato_szakmai_program_kesziteséhezpdf-1593797478843.pdf)  
Letöltés ideje:2020.08.14.21.35.

- A családi életre nevelés
- A testi és lelki egészségre nevelés
- Felelősségvállalás másokért, önkéntesség
- Fenntarthatóság, környezettudatosság
- Pályaorientáció
- Gazdasági és pénzügyi nevelés
- Médiatudatosságra nevelés
- A tanulás tanítása
- Kompetenciafejlesztés
- Szakmai cselekvőképesség kialakítása

#### 1.3.4 A pedagógiai munka kulcskompetenciái:

- 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, önálló tanulás
- Szakmai cselekvőképesség kompetenciája
  - az adott szakmára jellemző kognitív (gondolkodási) és gyakorlati (pl. módszerek, anyagok, eszközök, gépek, műszerek stb. használata) képességek, valamint az adott szakmai tevékenység gyakorlati alkalmazása
  - képesség kategóriában meghatározott tevékenység elvégzéséhez szükséges szakmai tudás (fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok alkalmazása)
  - a kívánatos magatartásformák; a szakmával, a munkával, a tanulóval összefüggő érzelmi és értékelő viszonyulások, elkötelezettség, megítélés, szándékok, törekvések, azaz a szakmai attitűd elsajátításának kompetenciája
  - önálló és felelősségteljes munkavégzés kompetenciája<sup>3</sup>

#### 1.3.5 A pedagógiai munka módszertani alapelvei:

- olyan **tanulás-tanítási formák** szervezése, melyek segítenek a tanulás *belső motivációinak* kialakításában, fejlesztésében: osztálymunka, csoportfoglalkozás, a tanulók páros, részben vagy teljesen egyéni nevelésében-oktatása;

---

<sup>3</sup>[https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato\\_szakmai\\_program\\_keszitesehezpdf-1593797478843.pdf](https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato_szakmai_program_keszitesehezpdf-1593797478843.pdf)  
 Letöltés ideje:2020.08.14.21.35.

- alkalmazni kell az együttműködő (**kooperatív**) tanulás technikáit és formáit;
- olyan tanulás szervezési módok alkalmazása, melyekben a tanulók cselekvő módon vesznek részt: **tevékenység- és problémamegoldás központú oktatás**;
- tanulási eredmény alapú pedagógia megvalósítása a megfelelő tartalmak, gyakorlatok, projektek, módszerek és technikák alkalmazásával;
- a tanítás folyamatában váljon alapvető elvvé a tanulók képességeihez alkalmazkodó **differenciálás**, a tanulók egyéni képességeinek fejlesztése; sajátos tanulásszervezési megoldásokat kell alkalmazni a különleges bánásmódot igénylő, sajátos nevelési igényű és más tanulási és egyéb problémákkal küzdő gyerekek esetében;
- fontos feladatunk a tehetséges tanulók fejlesztése, a **tehetségek gondozása**: fakultációs órák, szakkörök, versenyek keretein belül.

#### **1.4 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje**

Alapvető pedagógiai feladatunk a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, amelynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembevétele, a differenciálás, valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

##### **1.4.1 Különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló**

- a) sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló (SNI)
- b) beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló (BTMN)
- c) hátrányos (HH) és halmozottan hátrányos (HHH) gyermek, tanuló (a mindenkori hatályos gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény meghatározása szerint)
- d) kiemelten tehetséges gyermek, tanuló
- e) lemorzsolódással veszélyeztetett gyermek, tanuló

**Sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló:** aki a területileg illetékes szakértői bizottság szakértői véleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi, értelmi vagy beszéd fogyatékos. Több fogyatékoság együttes előfordulás esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrum zavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzd.

**Beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló:** aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján az életkorához viszonyítottan jelentősen alulteljesít, társas kapcsolatai problémákkal, tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényűnek.

**Hátrányos helyzetű gyermek, tanuló:** az a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre jogosult gyermek és nagykorúvá vált gyermek, aki esetében az alábbi körülmények közül egy fennáll:

- a) a szülő, vagy a családba fogadó gyám alacsony iskolai végzettsége, ha a gyermeket együtt nevelő mindkét szülőről, a gyermeket egyedül nevelő szülőről vagy a családba fogadó gyámról – önkéntes nyilatkozat alapján – megállapítható, hogy a rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény igénylésekor legfeljebb alacsony iskolai végzettséggel rendelkezik,



- b) a szülő, vagy a családba fogadó gyám alacsony foglalkoztatottsága, ha a gyermeket nevelő szülők bármelyikéről vagy a családba fogadó gyámról megállapítható, hogy a rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény igénylésekor az aktív korúak ellátására jogosult vagy a rendszeres gyermekvédelmi kedvezmény igénylésének időpontját megelőző 16 hónapon belül legalább 12 hónapig álláskeresőként nyilvántartott személy,
- c) a gyermek elégtelen lakókörnyezete, illetve lakáskörülményei, ha megállapítható, hogy a gyermek a településre vonatkozó integrált településfejlesztési stratégiában szegregátumnak nyilvánított lakókörnyezetben vagy félkomfortos, komfort nélküli vagy szükséglakásban, illetve olyan lakókörülmények között él, ahol korlátozottan biztosítottak az egészséges fejlődéshez szükséges feltételek.

**Halmazottan hátrányos helyzetű tanuló:** az a rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre jogosult gyermek és nagykorúvá vált gyermek, aki esetében a hátrányos helyzet megfogalmazásánál megjelölt feltételek közül legalább kettő fennáll. Halmazottan hátrányos helyzetű gyermeknek minősül a nevelésbe vett gyermek és az utógondozói ellátásban részesülő és tanulói vagy hallgatói jogviszonyban álló fiatal felnőtt.

**Kiemelten tehetséges gyermek, tanuló:** aki átlag feletti általános vagy speciális képességek birtokában magas fokú kreativitással rendelkezik és felkelthető benne a feladat iránti erős motiváció, elkötelezettség.

**Lemorzsolódással veszélyeztetett tanuló:** akinek az adott tanévben a tanulmányi átlageredménye közepes teljesítmény alatti vagy a megelőző tanévi átlageredményéhez képest legalább 1,1 mértékű romlást mutat és esetében komplex rendszerszintű pedagógiai intézkedések alkalmazása vált szükségessé

#### **1.4.2 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek: Alapelvek:**

- A tanulókkal való foglalkozás valamennyi nevelő, oktató feladata.
- A tanulók jogainak maximális figyelembevétel.
- Rendszeres kapcsolattartás a szülőkkel, családokkal.
- Együttműködés a gyermekvédelemmel foglalkozó más hatóságokkal, szervezetekkel.
- Pályaorientáció elősegítésére irányuló tanácsadás, tájékoztatás, megsegítése.

**a) Az SNI tanulók esetében** az oktatás integrált formában történik. Ezek a tanulók társaikkal együtt végzik a feladataikat, de a szükséges területeken támogatást kapnak. A szakértői véleményben megfogalmazott elvárások az iskolai nevelési, oktatási folyamatában kötelezően előírt feladat, amelynek betartásáról az iskola igazgatója köteles határozattal gondoskodni.

A tanulók fejlesztése a törvényben rendelkezésre álló időkeretek (habilitációs és rehabilitációs órakeret) és csoportszervezési előírások figyelembe vételével, speciális szakember igénybevételével folyik.

#### **A feladatokhoz kapcsolódó kiemelt pedagógiai tennivalók:**

- speciális gyógypedagógiai módszerek, fejlesztő eljárások alkalmazása az egyéni bánásmód elveinek figyelembe vételével,
- kompenzáló nevelés, fejlesztés,
- prevenció,

- egyéni fejlesztési tervek, egyénre szabott haladási ütem megtervezése, a részképességek hiányainak figyelembevételével a meglévők erősítése,
- szociális kompetencia állandó fejlesztése (másság elfogadása, empátia, önismeret, reális énkép, stb.)
- interperszonális kapcsolatok, figyelem, nyelvi kreativitás, beszédhibák javítása, fejlesztése,
- másodlagos magatartászavarok megelőzése, az esetlegesen meglévők enyhítése
- kulturális hátrányok leküzdése.

**b) A BTMN-es tanulók esetében:** az egyik legfontosabb feladat a helyzet felismerése, jelzés, a tanuló megfelelő szakemberhez való irányítása. Együttműködést igényel a gyógypedagógusok, fejlesztő pedagógusok, pedagógiai szakszolgálatok szakembereivel és az egészségügyi intézményekkel.

**A beilleszkedési, tanulási, és magatartási nehézségek enyhítését az alábbi pedagógiai tevékenységekkel kívánjuk elérni:**

- környezeti hátrányok kompenzálása, az osztály, ill. az iskolai közösségbe való bekapcsolódás és továbbhaladás lehetőségének biztosítása, az esélyegyenlőség megteremtése,
- készségek, képességek, részképességek területén megnyilvánuló hátrányok kompenzálása, fejlesztése,
- a napi tanulás feltételeinek biztosítása, a korrekciós tevékenység és a korrepetálás révén a napi lépéstartás és az eredményes tanulási folyamat megszervezése,
- viselkedési szokások kialakítása, változtatása, gyakorlati alkalmazása, az általános emberi normák, valamint az iskolai házirend szellemében,
- pályára irányítás, pályaválasztás megsegítése
- oktatók, szakemberek, tanuló, szülők szoros együttműködése.
- az egy osztályban tanító oktatók együttműködése, egységes nevelési elvek alkalmazása

**c) A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos teendők:**

A tanulókkal kapcsolatos tevékenységek irányításáról, ill. felügyeletéről az iskola vezetősége, az ifjúságvédelmi felelős oktató és az osztályfőnök gondoskodik.

Az érintett tanulók a szociokulturális hátrányuk visszaszorítása érdekében az alábbi módokon kaphatnak segítséget, támogatást:

- szükség esetén felzárkózó foglalkozások szervezése vagy az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás, egyéni fejlesztési terv alapján
- pályaaorientációs, továbbtanulási tanácsadás, a szülő(k) bevonásával
- kulturális programokon való részvételük támogatása
- egyéni helyzethez igazodó tájékoztatás, tanácsadás, intézkedés, konzultáció a szükséges szervekkel, szakemberekkel
- lehetőségekhez képest a szociális hátrányok enyhítése, áthidalása

- együttműködés a nevelési tanácsadóval és a gyermekjóléti szolgálatokkal

#### **d) A tehetséggondozás pedagógiai tevékenységei:**

A tehetség kibontakozása mindig fejlesztő munka eredménye. Minél több lehetőséget kell adni tanulóinknak, hogy versenyeken érvényesüljenek, bizonyíthassák átlag feletti tudásukat.

Minden oktató és osztályfőnök feladata, hogy felhívja a figyelmet tehetséges tanítványainkra.

A tehetségük tekintetében kiemelkedő tanulóinkkal a tanórák keretében csoportbontásban, differenciáltan vagy külön foglalkozásokon, szakkörökön, délutáni program keretében, esetleg mentorprogramban kell foglalkozni.

E tevékenység nagyon szoros együttműködést igényel a családdal, a tehetségek fejlesztésével foglalkozó intézményekkel, szakemberekkel.

A gyakorlati oktatásban különleges tehetséget felmutató tanulók fejlesztése a gyakorlati képzésben részt vevő gazdálkodó szervezetekkel való együttműködés keretében folyik.

A tanulmányi, a szakmai és az egyéb versenyeken sikereket elért tanulók tanév végén igazgatói elismerésben, jutalomban részesülnek.

#### **e) A lemorzsolódással veszélyeztetett tanulókkal kapcsolatos feladatok:**

A tanév során két alkalommal statisztikai adatgyűjtés történik. Az így előtérbe került tanulók adatait, valamint az alkalmazott intézkedéseket – feladat ellátási helyenként – összesített formában, évfolyamonkénti és tantárgyankénti bontásban kerülnek feldolgozásra, lebontásra konkrét intézkedési tervként.

A tanórákon törekszünk a differenciált oktatásra. A végzős tanulóknak - ill. szükség esetén más tanulóknak is - korrepetálások szervezésével segítünk, hogy tanulóink sikeres vizsgát tehessenek.

Az előző tanév Országos kompetenciamérés eredményeit tartalmazó táblázat alapján, amelyben azon diákok mérési eredményei találhatóak, biztosítjuk a gyengébben teljesítők számára az egyéni fejlesztést. Ehhez feladatbank és a tanuló elért eredményei alapján egyéni fejlesztési tervet állítunk össze.

### **1.4.3 A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok**

Az iskolai gyermekvédelmi munka felelőse az intézmény igazgatója. A gyermekvédelem minden oktató (oktatók munkáját segítő dolgozó, az iskolában alkalmazott minden felnőtt munkavállaló) állampolgári kötelessége.

„A Gyvt. 1997. évi XXXI. tv. a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról 11§(1) A gyermeki jogok védelme minden olyan természetes és jogi személy kötelessége, aki a gyermek nevelésével, oktatásával, ellátásával, törvényes képviselőjének biztosításával, ügyeinek intézésével foglalkozik.”

Az oktatók munkáját iskolánkban szakirányú képesítéssel (szociálpedagógus) rendelkező oktató segíti és koordinálja.

Az oktatók szakmai kötelessége a gyermek fejlődését veszélyeztető körülmény megelőzésében, feltárásában, megszüntetésében való részvétel. Köteles a gyermek testi- lelki egészségének fejlesztése és megóvása érdekében minden lehetséges erőfeszítés megtételére. Felvilágosítással, a munka- és balesetvédelmi előírások betartásával és betartatásával, a veszélyhelyzetek feltárásával és elhárításával, a szülő – és szükség esetén más szakemberek – bevonásával.

Célunk, hogy a gyermekvédelem szükségessége iskolánkban kiemelt szerepet kapjon. Mivel az oktatók egyre növekvő számban találkoznak olyan diákokkal, akik családjá komoly krízisekkel küzd, növekszik az érzelmileg elhanyagolt gyerekek száma, így egyre erősödő elvárásként fogalmazódik meg, hogy a nevelő-oktató munkát végzők képesek legyenek az életvezetési és családi problémákkal küszködő tanulók gondjainak, nehézségeinek felismerésére, megértésére, a tanulók támogató fejlesztésére, valamint preventív programok szervezésére.

#### **Az iskola gyermekvédelmi feladatai:**

- **Általános** – mindenkire kiterjedő
  - tankötelezettség biztosítása, jelzőrendszer működtetése
  - széleskörű információk szolgáltatása
  - egészségnevelés
  - káros szenvedélyek elkerülésére irányuló prevenció
  - bűnmegelőzés
  - szabadidős (kulturális, sport, egyéb) programok szervezése
- **Speciális** – célcsoportra irányuló
  - feltárás (HH., HHH., SNI, BTMN, veszélyeztetett, stb.)
  - jelzőrendszer működtetése, szükséges intézkedések megtétele szakemberek bevonásával
  - családi kapcsolattartás (problémafeltáró jelleggel)
  - pedagógiai jellemzések elkészítése, részvétel a gondozási terv megvalósításában ill. az időnkénti eszmegbeszéléseken
  - foglalkoztatások (felzárkóztatás, fejlesztés)
  - közvetítő tevékenység (a problémakör jellegének megfelelő körben)
  - folyamatos kapcsolattartás a gyermekjóléti, gyámhivatali és egyéb szervekkel
  - prevenció

A gyermekvédelmi munka egyik fő pillére a prevenció, ill. a személyes példamutatás, a következetesség, a helyes irányba terelő alternatívák bemutatása. A helyi és képzési specialitásokat kihasználva lehetőségünk van egy színes közösségi élet szervezésére, megvalósítására, amely hatékonyan segíti mind a prevenciót, mind pedig a szocializációt.

Az iskolai prevencióban részt vesz minden olyan – iskolai alkalmazott, vagy feladatellátással megbízott külső szervezet munkatársa (pl. IBT tanácsadó, óvodai és iskolai szociális segítő, iskolapszichológus, iskola egészségügyi dolgozó, stb...) személy, akivel a tanuló a tanév során életvitelszerű kapcsolatba kerül vagy kerülhet.

#### **1.4.4 Gyermek- és ifjúságvédelmi felelős feladatai:**

- oktatók, tanulók, szülők tájékoztatása (írásban is) a gyermek- és ifjúságvédelmi felelős személyéről, valamint arról, hogy mikor, hol, milyen formában és milyen problémákkal kereshető fel,
- tájékoztatás az iskolán kívüli gyermekvédelmi feladatokat ellátó intézményekről, elérhetőségük közzététele
- a gyermek veszélyeztetettségének felismerése, megelőzése,

- segítségnyújtás a veszélyeztettség megszüntetésében,
- a veszélyeztetett tanulóknál kapcsolat felvétele a szülőkkel, a családi környezet megismerése
- szükség esetén a gyermekjóléti szolgálat értesítése (jelzési kötelezettség)
- részfeladatok ellátása, esetmegbeszélésen való részvétel, esetleges együttműködési kötelezettség
- anyagi problémák esetén a lehetőségek megkeresése
- szükséges dokumentálások elvégzése
- széleskörű tájékoztatás nyújtása (szülő, tanuló, oktató)
- pályázati lehetőségek felkutatása
- prevenciós tevékenységek koordinálása
- a nevelőtestület tájékoztatása a gyermekvédelemben bekövetkezett változásokról
- szakmai képzések figyelése

### **Munkavégzés módszerei**

- kapcsolatfelvétel – kapcsolattartás, tájékoztatás
- felmérés, nyilvántartás, statisztika
- esetmegbeszélés
- mediáció
- egyéni esetkezelés
- családgondozás (konzultációs lehetőség)
- konkrét prevenciós tevékenység (káros szenvedélyek, önismeret, életvezetési-lelki problémák, konfliktuskezelési technikák, stb.)
- oktatók, munkatársak mentálhigiénés, információs, szakmai tanácsadói megsegítése
- pályázati lehetőségek felkutatása
- kérdőívek kidolgozása
- fegyelmi tárgyalások előkészítése, követése (szükség esetén részvétel)

### **1.4.5 A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység, az esélyegyenlőség megteremtése**

Szociálisan hátrányos helyzetűek azok a tanulók, akiket különböző jellegű szociális tényezők gátolnak adottságaikhoz mért fejlődésükben.

Célunk és feladatunk ezen tanuló beilleszkedését, ismeretelsajátítását, egyéni ütemű fejlődésüket segíteni az iskolai környezetbe.

- a tanulók felmérése szociális szempontból, problémáik feltárása
- felzárkóztató-korrepetáló-tehetséggondozó foglalkozások
- helyi, regionális, országos támogatások megszerzésének ösztönzése

- szenvedélybetegségek és egyéb függőségek kialakulásának felismerése, célzott beavatkozás, preventív programok
- pályaorientáció
- pályázatok útján támogatások elnyerése
- kollégiumi elhelyezések mint alternatívák (vidéki és a szociálisan rászorult helyi tanulóink részére)
- kapcsolat a szakszolgáltató intézményekkel
- közhasznú alapítvány működtetése
- ösztöndíjak, pályázatok
- felvilágosító munka a szülők részére is (szülői értekezleteken, fogadóórákon, rendkívüli eseményeken (személyesen, telefonon, elektronikus úton)

### 1.4.6 Egyéni tanulmányi rend

A szakképzésben (a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény – Szkt. - hatálya alá eső szakképző intézmények) részt vevő tanulók részére egyéni tanulmányi rendet az iskola igazgatója engedélyezhet.

Szakképző intézménynek minősül:

- a technikum
- a szakképző iskola.

Az egyéni tanulmányi rend jogszabályi háttere

Szkt. 61. § [Az egyéni tanulmányi rend]: A tanuló kérelmére - kiskorú esetében a kiskorú tanuló törvényes képviselőjének kérelmére- a Kormány rendeletében meghatározott kedvezményekben részesíthető, ha egyéni adottságai, sajátos nevelési igénye vagy egyéb helyzete ezt indokolttá teszi.

Szkt. 63. § (2) Az egyéni tanulmányi renddel rendelkező tanulónak az előírt tanulmányi követelményeket az egyéni tanulmányi rendben meghatározottak szerint kell teljesítenie.

Szkr. 195. § (1) Egyéni tanulmányi rendet az igazgató engedélyezhet. Ha az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményében egyéni tanulmányi rendet javasol, az igazgató az egyéni tanulmányi rendet – a gyámhatóság és család- és gyermekjóléti szolgálat véleményének kikérése nélkül – köteles engedélyezni.

(2) Az egyéni tanulmányi rend iránti kérelemben meg kell jelölni az egyéni tanulmányi rend keretében biztosítani kért kedvezmények körét, a tanulmányi kötelezettség teljesítésének tervezett módját és időpontját, az egyéni tanulmányi rend indokoltságát. A kérelemhez csatolni kell az egyéni tanulmányi rend indokoltságát alátámasztó bizonyítékokat.

(3) A tanköteles tanuló esetében az engedélyhez a tanuló lakóhelye, ennek hiányában tartózkodási helye szerint illetékes gyámhatóság és család- és gyermekjóléti szolgálat véleményét ki kell kérni. A gyámhatóság és a család- és gyermekjóléti szolgálat az igazgató megkeresésétől számított tizenöt napon belül köteles megküldeni a véleményét.

(4) --

(5) Az egyéni tanulmányi rend keretében a tanuló a következő kedvezményekben részesíthető:

- részleges vagy teljes felmentés a szakmai oktatásban való részvétel alól,

- osztályozó vizsga letételének a tanéven belül egyéni időpontban történő engedélyezése,
- a tanulmányi követelményeknek a szakképző intézmény szakmai programjában előírtaktól eltérő idejű vagy tartalmú teljesítése.

(6) Ha a tanuló a tanulmányi kötelezettségének egyéni tanulmányi rendben tesz eleget, egyénileg készül fel. A kiskorú tanuló egyéni tanulmányi rendben történő felkészüléséről a kiskorú tanuló törvényes képviselője gondoskodik.

(7) Az egyéni tanulmányi rendre adott engedély visszavonható, ha a tanulmányi kötelezettségek egyéni tanulmányi rendre vonatkozóan kiadott engedélyben meghatározottak szerinti teljesítése akadályokba ütközik.

Az egyéni tanulmányi rend engedélyezésére irányuló eljárás

Az egyéni tanrendre vonatkoztatva a tanuló vagy törvényes képviselője az intézmény igazgatójához kérelmet nyújt be a csatolt „Kérelem egyéni tanrend engedélyezéséhez” dokumentum kitöltésével.

A kérelemben meg kell jelölni az egyéni tanulmányi rend keretében biztosítani kért kedvezmények körét, a tanulmányi kötelezettség teljesítésének tervezett módját és időpontját, az egyéni tanulmányi rend indoklását.

A Kérelem mellékletei

### 1. Az egyéni tanulmányi rend indoklását alátámasztó bizonyíték(ok).

Sajátos nevelési igényű (SNI) tanuló és beilleszkedési, magatartási, tanulási nehézségekkel küzdő (BTMN) tanuló esetében: A nevelési tanácsadási feladatot, szakértői bizottsági feladatot ellátó Pedagógiai Szakszolgálat által kiállított szakértői vélemény, mely szerint a sajátos nevelési igényű/ beilleszkedési, magatartási, tanulási nehézségekkel küzdő tanuló egyéni tanulmányi rendben folytathatja tanulmányait.

Tartós betegségben szenvedő, tartós gyógykezelésben részesülő tanuló esetében: Az egészségügyről szóló 1997. évi CLIV. törvény (Eütv.) 89.§ szerinti általános járóbeteg szakellátásban, vagy az Eütv. 91.§ szerinti általános fekvőbeteg szakellátásban részt vevő szakorvos által kiadott vélemény, mely szerint a tanuló tartós gyógykezelésben részesül és emiatt a mindennapos iskolába járási kötelezettségét nem tudja teljesíteni, egyéni tanulmányi rendben folytatja tanulmányait.

Versenysportolói tevékenység esetében: Sportegyesületi igazolás, mely tartalmazza a sportoló időbeosztását (edzések, versenyek időpontja, gyakorisága). Az egyéni tanulmányi rend indoklását alátámasztó bármilyen egyéb dokumentum is csatolható.

A tanköteles tanuló esetében az engedélyhez a tanuló lakóhelye, ennek hiányában tartózkodási helye szerint illetékes gyámhatóság és család- és gyermekjóléti szolgálat véleményét ki kell kérni. A gyámhatóság és a család- és gyermekjóléti szolgálat az igazgató megkeresésétől számított tizenöt napon belül köteles megküldeni a véleményét.

### 2. Óralátogatási kérelem

Amennyiben a tanuló, az egyéni tanrend mellett, időszakosan részt szeretne venni az órákon, az egyéni munkarend szerint végzett tanulmányok során a szülő, illetve a nagykorú tanuló kérelmére részt vehet a kötelező és választható iskolai foglalkozásokon, tanórákon, sportkörüli foglalkozásokon, látogathatja az intézmény könyvtárát, sportlétesítményeit. Az óralátogatásra az engedélyt az igazgató adhatja meg.

### 3. Nyilatkozat

A kérelmező nyilatkozata arról, hogy:

- az adatkezelési tájékoztatóban foglaltakat megismerte és elfogadja,
- az egyéni tanulmányi rendre vonatkozó tájékoztatót megismerte,
- a kérelemben megadott adatok a valóságnak megfelelnek,
- a tanuló felügyeleti jogát gyakorló másik szülő egyetértésével vagy a felügyeleti jogot egyedül gyakorló szülőként nyújtja be a kérelmet.

Amennyiben az egyéni tanulmányi rend iránti kérelmet a kérelmező arra alapozva nyújtja be, hogy a tanuló életvitelszerűen külföldön tartózkodik:

A külföldi tanulmányok alatt a tanuló magyarországi tanulói jogviszonya szünetel, kivéve, ha tanulmányait egyéni tanulmányi renddel rendelkezőként Magyarországon folytatja.

Egyéni tanulmányi rend legfeljebb két tanévre engedélyezhető, megismételhető, kérhető

## **1.5 A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái**

### **1.5.1 A tanulók közösségét érintő kapcsolattartási formák**

A tanulók és a szülők számára kommunikációs fórumok, egyéni beszélgetések szervezésével igyekszünk közelebb hozni az iskolát, életszerűbbé tenni az intézménnyel a kapcsolatot, hogy megértsék az itt folyó munkákat, s azok célját. Igyekszünk pontos, világos megfogalmazású pályaválasztási kiadványokat megjelentetni, ill. törekszünk arra, hogy a tájékoztatást időben és széles körben, minél több kommunikációs csatornán jussanak el az érdeklődőknek. Az iskolai honlap naprakész, aktuális működtetésével a nyilvánosság előtt is követhető iskolánk élete, munkássága.

### **1.5.2 A tanulóknak a szakképző intézmény döntési folyamatában való részvételi joga, gyakorlásának rendje**

#### **A tanulók közösségét érintő kapcsolattartási forma a diákönkormányzat**

A diákönkormányzat érdekképviselői szerv. Véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet a következő területeken:

- a tanulók helyzetét elemző, értékelő beszámolók elkészítéséhez, elfogadásához,
- a tanulói pályázatok, versenyek meghirdetéséhez, megszervezéséhez,
- az egyéb foglalkozás formáinak meghatározásához,
- a könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához,
- a házirend, az etikai kódex megalkotásában,
- az intézményi SZMSZ-ben meghatározott ügyekben,
- a munkaterv és ezen belül a tanév rendje meghatározásakor a tanulókat érintő egyéb programok tekintetében,
- az iskolai Szakmai program és Szervezeti és működési szabályzat elfogadásakor a tanulókat érintő kérdésekben,
- igazgatóválasztás esetén az igazgatói programról véleményt formál,



Az osztályok, minden tanév elején osztály diákönkormányzati képviselőt választanak (2 fő). Az osztályok képviselői alkotják az iskolai diákönkormányzatot, melynek tagjai megválasztják a vezetőségüket (diákelnök és helyettese). A diákönkormányzat működését a diákmozgalmat segítő oktató segíti, aki az iskola vezetésével és a diákönkormányzattal folyamatos kapcsolatot tart. A működés rendjét, az iskolavezetéssel való kapcsolattartást az intézmény, illetve a diákönkormányzat Szervezeti és Működési Szabályzata tartalmazza.

Kapcsolattartás formái:

- Alkalomszerű tájékoztatás (rendezvényhez, eseményhez kötött). Összehívja a diákmozgalmat segítő oktató.
- A diákközgyűlés: A tanulók szervezett véleménynyilvánításának és tájékoztatásának legfontosabb fóruma a diákközgyűlés, amelyet évenként legalább egy alkalommal össze kell hívni. A diákközgyűlés - az iskolai, kollégiumi diákönkormányzat döntése alapján, tekintettel a nagy iskolai létszámra - küldöttközgyűlésként is megszervezhető. Megtartásának idejét a tanév helyi rendje tartalmazza. Az évi rendes diákközgyűlésen a diákönkormányzat és az iskola vezetője beszámol az előző diákközgyűlés óta eltelt időszak munkájáról, különösen a tanulói jogok helyzetéről és érvényesüléséről. A diákközgyűlésen a tanulók az iskola életét érintő ügyekben kérdéseket intézhetnek a diákönkormányzat, illetve az iskola vezetéséhez. Az oktatókra, a vezetőkre, az intézményre és tanulókra vonatkozó véleménynyilvánítás szervezett formában, a diákközgyűlés keretében lehetséges.

### **A diákönkormányzat feladatai**

- az érdekképviselő biztosítása a diáktársak segítő közreműködésével és támogatásával,
- önálló és szervezett formában megvalósuló képességfejlesztés az érdekképviselő megfelelő ellátásához. Ezen belül különösen fontos:
  - konfliktuskezelő képesség kialakítása,
  - akaraterő, akaratérvényesítő képességek kialakítása,
  - a szolidaritási képesség kibontakoztatása,
  - az együttműködési képességek kibontakoztatása,
  - a probléma- megoldó képesség kialakítása,
  - a kommunikációs készség kialakítása,
  - saját pénzügyi fedezet megteremtése,
- állampolgári jogok és kötelességek megismerése a tanulói jogokon és kötelességeken keresztül is,
- a mindennapi élet gazdagítása: programszervezés, szabadidős tevékenységek, pályázatok kezdeményezése, versenyek meghirdetése, szervezése, lebonyolítása, stb.
- a nyilvánosság megszervezése, információk biztosítása
- demokratikus gondolkodás megalapozása, a politikai életbe való nevelés.

### **A diákönkormányzat hatáskörei**

A diákönkormányzat mindennel foglalkozhat, ami az iskolában történik, hatáskörét viszont az alábbiak szerint gyakorolhatja:

#### **Az oktatói testület véleményének kikérésével dönt:**

- saját működéséről, hatáskörei gyakorlásáról,

- a működéshez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról,
- a tanítás nélküli munkanap programjáról,
- az iskolai diákönkormányzata tájékoztatási rendszerének létrehozásáról és működtetéséről,
- a tájékoztatási rendszere kialakításáról, munkájában való részvételéről, megbízásokról.

### **1.5.3 Közösségi Szolgálat**

Minden érettségi vizsgát tenni kívánó tanuló köteles - az írásbeli érettségi vizsga megkezdéséig **50 óra** közösségi munkát végezni, amelyet megfelelő dokumentációval igazolni tud.

#### **Fejlesztési területek:**

- Felelősségvállalás másokért
- A hátrányos helyzetű vagy fogyatékkal élő emberek iránti szociális érzékenység, segítő magatartás kialakítása a tanulóknál úgy, hogy saját élményű tanuláson keresztül ismerjék meg ezeknek a csoportoknak a sajátos igényeit, élethelyzetét. A segítő magatartás számos olyan képességet igényel és fejleszt is egyúttal (együttérzés, együttműködés, problémamegoldás, önkéntes feladatvállalás és megvalósítás), amelyek gyakorlása elengedhetetlen a tudatos, felelős állampolgári létezéshez.
- Pályaorientáció, közösségi szerepek
- Civil szervezetekkel együttműködés, a tágabb közösségért végzett önkéntes munka.
- Katasztrófavédelmi, polgári védelmi és honvédelmi alapismeretek megszerzése.

#### **A közösségi szolgálat keretei között folytatható tevékenységek színterei:**

- egészségügy, szociális és jótékonyági szervezetek,
- oktatás, kulturális és közösségi intézmények,
- környezet- és természetvédelem,
- katasztrófavédelem, rendvédelem,
- közös sport- és szabadidős tevékenység óvodáskorú, sajátos nevelési igényű gyerekekkel, idős emberekkel,
- állatmenhelyek

### **1.5.4 A kiskorú tanulók törvényes képviselőjével való kapcsolattartási formák**

Az iskola tudatában van annak, hogy megfogalmazott céljait csak a szülőkkel való élő együttműködéssel valósíthatja meg. Fontosnak tartja, hogy a szülők minél több információval rendelkezzenek az iskoláról, gyermekük iskolai munkájáról, éljenek azokkal a lehetőségekkel, amelyek biztosítják részvételüket az iskola működésében.

Ennek érdekében az iskola:

- Folyamatos, rendszeres szóbeli tájékoztatást ad a szülőknek a tanulók iskolai programjairól, tanulmányi előmeneteléről, fejlődéséről, sikereiről, problémáiról. Azonnal jelzi a fegyelmi problémákat, hiányzásokat, komolyabb konfliktusok kialakulásának lehetőségét.

- Minden oktató hetente a tanév elején kijelölt időpontban fogadóórát tart, amely idő alatt a szülők őt személyesen megkereshetik.
- A tanév során két alkalommal – a tanév rendjében rögzítve - szülői értekezletet, illetve szervezett keretek között fogadóórát tartunk.
- Valamennyi oktató vezeti az elektronikus naplót, amelyből a szülők naprakészen tájékozódhatnak gyermekük tanulmányi előmeneteléről, hiányzásairól.
- A szülők telefonon, elektronikus levélben vagy a Kréta felületén érdeklődhetnek az oktatótól.

### **1.5.5 A szakképző intézmény partnereivel való kapcsolattartás formák**

Az intézmény számos partnerrel ápol kapcsolatot, annak érdekében, hogy a feladatait maradéktalanul megvalósíthassa. Vannak olyan partnerek, amelyek a nevelési terület kapcsán segítik az iskola munkáját és vannak olyanok, amelyek a szakképzéshez nyújtanak segítséget, vállalnak feladatot.

A kapcsolattartás történhet:

- Alkalmoszerűen személyes megbeszélések, találkozók útján
- Részvétel egymás rendezvényein.
- Telefonon történő megbeszélések, tájékoztatók útján.
- Emailen keresztül.

### **1.6 A személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok**

A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai tevékenységek, az iskola nevelési-oktatási feladatainak célrendszeréből következnek, azt a szakmai programban rögzített értékek, feladatok határozzák meg. Ezek közül a legfontosabbak közé tartozik az, hogy tanulóink a különböző szintű adottságaikkal, eltérő mértékű fejlődésükkel, iskolai és iskolán kívüli tanulásukkal, egyéb (érdeklődési körüket érintő) tevékenységükkel, szervezett ismeretközvetítéssel és képességfejlesztéssel, spontán tapasztalataikkal összhangban minél teljesebben bontakoztassák ki személyiségüket.

#### **1.6.1 Tanulóink személyiségfejlesztésével kapcsolatos feladatok:**

- A tanulók erkölcsi nevelése.  
Feladata: Az alapvető erkölcsi értékek megismertetése, tudatosítása és meggyőződéssé alakítása.
- A tanulók értelmi nevelése.  
Feladata: Az értelmi képességek, illetve az önálló ismeretszerzéshez szükséges képességek kialakítása, fejlesztése. A világ megismerésére való törekvés igényének kialakítása.
- A tanulók közösségi (társas kapcsolatokra felkészítő) nevelése.  
Feladata: Az emberi együttélés szabályainak megismertetése. A társas kapcsolatok fontosságának tudatosítása, az együttműködési készség kialakítása. A kulturált magatartás és kommunikáció elsajátítása.
- A tanulók érzelmi (emocionális) nevelése.

Feladata: Az élő és élettelen környezet jelenségeire, a tanulók közösségeire és önmagukra irányuló helyes, cselekvésre és aktivitásra készítő érzelmek kialakítása.

- A tanulók akarati nevelése.

Feladata: Az önismeret, a tanulók saját személyiségének kibontakoztatására vonatkozó igény felébresztése. A kitartás, a szorgalom, a céltudatosság, az elkötelezettség kialakítása.

- A tanulók nemzeti nevelése.

Feladata: A szülőhely és a haza múltjának és jelenének megismertetése. A nemzeti hagyományok, a nemzeti kultúra megismertetése, emlékeinek tisztelete, ápolása, megbecsülése. A hazaszeretet érzésének felébresztése.

- A tanulók állampolgári nevelése.

Feladata: Az alapvető állampolgári jogok és kötelességek megismertetése. Az érdeklődés felkeltése a társadalmi jelenségek és problémák iránt. Igény kialakítása a közösségi tevékenységekre, az iskolai és a helyi közéletben való részvételre.

- A tanulók munkára nevelése.

Feladata: Az emberek által végzett munka fontosságának tudatosítása. A tanulók önellátására és környezetük rendben tartására irányuló tevékenységek gyakoroltatása.

- A tanulók egészséges életmódra történő nevelése.

Feladata: A tanulók testi képességeinek fejlesztése, a testmozgás iránti igény felkeltése. Egészséges, edzett személyiség kialakítása. Az egészséges életmód és az egészségvédelem fontosságának tudatosítása, az egészséges életmód iránti igény kialakítása.

### **1.6.2 A személyiségfejlesztés lehetséges színterei iskolánkban:**

A közösség olyan együttműködésre szerveződött emberi csoport, amelyet a közös érdek, közös cél, közös értékrend és közös tudat tart össze. Fontos az együttes élmény ereje, mert a közös szokások révén kialakult elvárások lesznek a szabályozók. Az igazi tanulói és más emberi közösség a legegységesebb emberi, kulturális, vallási, nemzeti és szociális értékek hordozója, közvetítője, amely messzemenően figyelembe veszi a közösség tagjainak egyéni sajátosságait.

Célja: A közösség segítése az egyének fejlődését, képességeinek kibontakozását úgy, hogy azok egyéni lehetőségeik maximumára jussanak el.

### **1.6.3 A közösségfejlesztés főbb területei:**

- a tanórák,
- a tanórán kívüli foglalkozások,
- a versenyek (szakmai, tantárgyi, sport),
- a diákönkormányzati munka, (DÖK, diákdiri választás, kampány, szavazás, véleménynyilvánítás az iskolát és diákokat érintő kérdésekről)
- a szabadidős tevékenységek.

Fontos az oktatás és a szabadidős tevékenység gondosan megtervezett, átgondolt

munkamegosztása, amely az egymásra épülés teljes rendszerét jelenti. Az iskolai szabadidős tevékenység jó teret biztosít a közösségfejlesztő munkának.

#### **1.6.4 A tanítási órán megvalósítható közösségfejlesztő feladatok**

A tanuló életének jelentős idejét az iskolai osztályközösségben tölti, ezért nagyon meghatározó számára annak légköre, szellemisége, hatása, a tanulók egymás között kialakuló kapcsolatrendszere. A középiskolai osztályközösség az ekkorra már elég jól kialakuló eltérő szokásokkal, szerteágazó alapismeretekkel, különböző szemléletmóddal rendelkező tanulók közössége.

Az osztály közösségi munkájának megszervezésében, irányításában kulcsszerep jut az osztályfőnököknek.

Az osztályközösség az alábbi feladatokban játszhat meghatározó szerepet:

- minden egyes tanuló pozitív irányú befolyásolása,
- egyéni értékek felismerése
- véleményalkotó, véleménynyilvánító képességének fejlődése,
- a közösségi szokások, normák elfogadása (etikai értékrend),
- a másság elfogadása; tolerancia,
- az együtt érző magatartás kialakulása,
- a harmonikus embertársi kapcsolatok fejlesztése.

#### **1.6.5 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladatok:**

- érezze minden tanuló, hogy a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikum közösségéhez tartozik,
- érezze magáénak az iskolát, ezért óvja, védje, tegye esztétikussá szűkebb mozgásterét, az osztályát, a folyosókat, egyéb tartózkodási helyeit.
- Oktatóik irányításával díszítsék osztálytermeiket, abban fejeződjék ki diákjaink érdeklődési köre, az osztályok szakmaisága, illetve a környezetükkel szemben támasztott igényesség.

### **1.7 Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai**

#### **1.7.1 Az oktató jogai**

**A munkakörével összefüggésben megillető jogai:**

- személyét, mint az oktatóközösség tagját megbecsüljék, emberi méltóságát és személyiségi jogait tiszteletben tartásuk, nevelői, oktatói tevékenységét értékeljék és elismerjék,
- szakmai program alapján az ismereteket, a tananyagot, a nevelés-oktatás módszereit megválassza,
- a helyi tanterv alapján, a szakmai team véleményének kikérésével megválassza az alkalmazott tankönyveket, tanulmányi segédleteket, taneszközöket, ruházati és más felszereléseket,
- a Knt. 3. § (3) bekezdésében foglaltak megtartásával saját világnézete és értékrendje szerint végezze nevelő, oktató munkáját, anélkül, hogy annak elfogadására kényszerítené vagy készítené a gyermeket, tanulót,

- hozzájusson a munkájához szükséges ismeretekhez, intézményi és fenntartói információkhoz,
- az oktatói testület tagjaként részt vegyen az intézmény szakmai programjának megalkotásában, elfogadásában és értékelésében, gyakorolja a testület tagjait megillető jogokat,
- szakmai ismereteit, tudását szervezett továbbképzésben való részvétel útján gyarapítsa, részt vegyen a szakképzési rendszer működtetésével, ellenőrzésével kapcsolatos megyei és országos feladatokban, pedagógiai kísérletekben, tudományos kutatómunkában,
- szakmai egyesületek tagjaként vagy képviselőként részt vegyen helyi, regionális és országos közneveléssel foglalkozó testületek munkájában,
- az iskola könyvtárán keresztül használatra megkapja a munkájához szükséges tankönyveket, tanári segédkönyveket, az intézmény SZMSZ-ében meghatározott szerinti informatikai eszközöket,
- az állami szervek és a helyi önkormányzatok által fenntartott könyvtárakat, muzeális intézményeket és más kiállító termeket, színházakat jogszabályban meghatározott kedvezményekre való jogosultságát igazoló pedagógusigazolvánnyal látogassa,
- az oktatási jogok biztosához forduljon.
- részt vegyen, aktívan bekapcsolódjon a Nemzeti Pedagógus Kar munkájába.

### **1.7.2 Az oktató kötelessége**

- szakmai oktató munkája során gondoskodjon a tanuló személyiségének fejlődéséről, tehetségének kibontakoztatásáról, ennek érdekében tegyen meg minden tőle elvárhatót, figyelembe véve a tanuló egyéni képességeit, adottságait, fejlődésének ütemét, szociokulturális helyzetét
- a különleges bánásmódot igénylő tanulóval egyénileg foglalkozzon, szükség szerint együttműködjön a fejlesztő pedagógussal, gyógypedagógussal, konduktorral vagy más szakemberrel, a hátrányos helyzetű tanuló felzárkózását elősegítse
- segítse a tehetségek felismerését, kiteljesedését, nyilvántartsa a tehetséges tanulókat,
- előmozdítsa a tanuló erkölcsi fejlődését, a közösségi együttműködés magatartási szabályainak elsajátítását, és törekedjen azok betartatására,
- egymás szeretetére és tiszteletére, a családi élet értékeinek megismerésére és megbecsülésére, együttműködésre, környezettudatosságra, egészséges életmódra, hazaszeretetre nevelje a tanulókat,
- érdemjegyekkel vagy szövegesen, sokoldalúan, a követelményekhez igazodóan értékelje a tanulók munkáját,
- a tanulók pályaaorientációját, aktív szakmai életútra történő felkészítését folyamatosan irányítsa.
- a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét rendszeresen tájékoztassa a tanuló szakképző intézményben nyújtott teljesítményéről, az ezzel kapcsolatban észlelt problémákról, a szakképző intézmény döntéseiről, a tanuló tanulmányait érintő lehetőségekről,
- a tanuló testi-lelki egészségének fejlesztése és megóvása érdekében tegyen meg minden lehetséges erőfeszítést: felvilágosítással, a munka- és balesetvédelmi előírások betartásával és betartatásával, a veszélyhelyzetek feltárásával és

elhárításával, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője - és szükség esetén más szakemberek - bevonásával.

- az ismereteket tárgyilagosan, sokoldalúan és változatos módszerekkel közvetítse, oktatómunkáját éves és foglalkozás szinten, tanulócsoporthoz igazítva, szakszerűen megtervezve végezze, irányítsa a tanulók tevékenységét.
- a tanulók, a kiskorú tanulók törvényes képviselői, valamint a szakképző intézmény alkalmazottainak emberi méltóságát és jogait maradéktalanul tiszteletben tartsa, javaslataikra, kérdéseikre érdemi választ adjon.
- részt vegyen a számára előírt továbbképzéseken, folyamatosan képezze magát,

### **Továbbképzés:**

A továbbképzés azoknak az ismereteknek és készségeknek a megújítására, bővítésére, fejlesztésére szolgál, amelyekre szükség van a szakmai oktatás keretében a foglalkozások megtartásához, a szakképző intézmény tevékenységének megszervezéséhez, a vizsgarendszer működtetéséhez, a mérési, értékelési feladatok, a szakképző intézményirányítási, vezetési feladatainak ellátásához.

Az oktátónak olyan továbbképzésben kell részt vennie, amely hozzájárul a szakképzettségéhez kapcsolódó ismeretek és jártasság megújításához, illetve kiegészítéséhez. Az intézményvezetőnek olyan továbbképzésben kell részt vennie, amely hozzájárul az intézményvezetői ismeretek és jártasságok megújításához, illetve kiegészítéséhez.

Mentesül a továbbképzési kötelezettség alól az oktató, ha a rá irányadó öregségi nyugdíjkorhatár eléréséhez öt évnél rövidebb idő van hátra.

A továbbképzést a szakképzésért felelős miniszter szervezi meg és finanszírozza. A továbbképzés teljesítését a regisztrációs és tanulmányi alaprendszerben kell nyilvántartani.

A szakképző intézmény Szt. 40. § (1) bekezdés d) pontja szerinti munkakörben foglalkoztatott alkalmazottja továbbképzésére az oktató továbbképzésére vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

- a szakképző intézmény szakmai programjában és szervezeti és működési szabályzatában előírt valamennyi feladatát maradéktalanul teljesítse,
- pontosan és aktívan részt vegyen az oktatói testület értekezletein, a fogadóórákon, a szakképző intézmény ünnepségein és rendezvényein,
- megőrizze a hivatali titkot,
- hivatásához méltó magatartást tanúsítson,
- a tanuló érdekében együttműködjön a szakképző intézmény más alkalmazottaival és más intézményekkel.

### **1.7.3 Az oktatói testület**

#### **A szakképzési centrumban, azokban az ügyekben, amelyek**

- a) csak egy szakképző intézményt érintenek, a szakképző intézményben,
- b) több szakképző intézményt érintenek, valamennyi érintett szakképző intézményben foglalkoztatott oktatókból és az intézményvezetőkből álló oktatói testület jár el.

Az oktatói testület - a szakképző intézmény szakmai programjának, a szakképző intézmény által szervezett szakmai képzés képzési programjának, a szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatának és a házirend elfogadása és módosítása kivételével - a feladatkörébe tartozó ügyek előkészítésére vagy eldöntésére tagjaiból - meghatározott időre vagy esetileg - bizottságot hozhat létre, valamint egyes jogköreinek gyakorlását átruházhatja a szakmai munkaközösségre. Az átruházott jogkör gyakorlója az oktatói testületet tájékoztatni köteles - az oktatói testület által meghatározott időközönként és módon - azokról az ügyekről, amelyekben az oktatói testület megbízásából eljár. Szakképzési centrum esetében az annak részeként működő, kizárólag egyetlen szakképző intézményt érintő ügyekben az adott szakképző intézmény oktatói testülete, míg a szakképzési centrum részeként működő valamennyi szakképző intézményt érintő ügyekben a szakképző intézmények oktatói testülete együttesen jár el.

#### **Az oktatói testület dönt**

- a szakképző intézmény szakmai programjának, illetve a szakmai képzés képzési programjának elfogadásáról,
- a szakképző intézmény szervezeti és működési szabályzatának és házirendjének elfogadásáról,
- a szakképző intézmény éves munkatervének elfogadásáról,
- a szakképző intézmény munkáját átfogó elemzések, értékelések, beszámolók elfogadásáról,
- a továbbképzési program elfogadásáról,
- az oktatói testület képviselőjében eljáró oktató kiválasztásáról,
- a tanulók magasabb évfolyamba lépésének megállapításáról, a tanulók osztályozóvizsgára bocsátásáról,
- a tanulók, illetve a képzésben részt vevő személyek fegyelmi ügyeiben,
- jogszabályban meghatározott más ügyekben.

#### **Oktatói testületi értekezletet kell összehívni**

- az igazgató,
- az oktatói testület tagjai egyharmadának vagy
- a képzési tanács kezdeményezésére.

#### **Az oktatói testület véleményét**

- a szakképző intézményi felvételi követelmények meghatározásához,
- a tantárgyfelosztás elfogadása előtt,
- az egyes oktatók külön megbízásának elosztása során,
- az igazgatóhelyettesek megbízása, megbízásának visszavonása előtt,
- jogszabályban meghatározott egyéb ügyben ki kell kérni.

#### **1.7.4 Az oktatók legfontosabb helyi feladatait az alábbiakban határozzuk meg:**

- nevelő-oktató munkájának egységes elvek alapján, – jogszabályok és helyi szabályok szabta kereteken belül – módszereinek szabad megválasztásával való végzése,
- a nevelő-oktató munka tervszerű végzése, a tanmenetek határidőre való elkészítése,



- a tanítási órákra való felkészülés,
- a tanulók dolgozatainak javítása,
- a tanulók munkájának rendszeres értékelése,
- a megtartott tanítási órák dokumentálása, az elmaradó és a helyettesített órák vezetése, érettségi, szakmai, különbözeti, felvételi, osztályozó-, javítóvizsgák lebonyolítása,
- szemléltető anyagok összeállítása, dolgozatok, tanulmányi versenyek összeállítása és értékelése,
- a tanulmányi versenyek lebonyolítása,
- tehetséggondozás, a tanulók fejlesztésével kapcsolatos feladatok,
- felügyelet a vizsgákon, tanulmányi versenyeken, iskolai méréseken,
- iskolai kulturális és sportprogramok szervezése, felügyelete,
- osztályfőnöki, munkaközösség-vezetői, diákönkormányzatot segítő feladatok ellátása,
- az ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok ellátása,
- szülői értekezletek, fogadóórák megtartása,
- részvétel oktatói testületi értekezleteken, megbeszéléseken,
- részvétel a munkáltató által elrendelt továbbképzéseken,
- folyamatos önképzés, az oktatástámogató digitális technológia ismerete és beépítése az oktató-nevelő munkába,
- a tanulók felügyelete óráközi szünetekben,
- tanulmányi kirándulások, iskolai ünnepek és rendezvények megszervezése,
- iskolai ünnepeken és iskolai rendezvényeken való részvétel,
- részvétel a munkaközösségi értekezleteken,
- részvétel az intézményi önértékelésben,
- tanítás nélküli munkanapon az igazgató által elrendelt szakmai jellegű munkavégzés,
- iskolai dokumentumok készítésében, felülvizsgálatában való közreműködés,
- szertárrendezés, a szakleltárak és szaktantermek rendben tartása,
- osztálytermek rendben tartása és dekorációjának kialakítása,
- az elektronikus napló vezetése.

Az osztályfőnököt – a nevelési igazgatóhelyetttessel konzultálva – az igazgató bízta meg minden tanév szeptemberétől, elsősorban a felmenő rendszer elvét figyelembe véve.

### **1.7.5 Az osztályfőnök feladatai és hatásköre:**

- Az iskola szakmai programjának szellemében neveli osztályának tanulóit, munkája során maximális tekintettel van a személyiségfejlődés jegyeire.
- Együttműködik az osztály diákbizottságával, segíti a tanulóközösség kialakulását.
- Segíti és koordinálja az osztályban tanító oktatók munkáját. Kapcsolatot tart az osztály szülői munkaközösségével, a gyakorlati képzőhellyel.
- Figyelemmel kíséri a tanulók tanulmányi előmenetelét, az osztály fegyelmi helyzetét.

- Szülői értekezletet tart.
- Ellátja az osztályával kapcsolatos ügyviteli teendőket: elektronikus napló vezetése, ellenőrzése, félévi és év végi statisztikai adatok szolgáltatása, bizonyítványok megírása, törzslapok naprakész vezetése, igazolatlan hiányzások kiértékelése, hiányzások igazolása, szülő hivatalos értesítése a tanuló rossz tanulmányi eredményéről, várható bukásáról.
- A közösségi szolgálattal kapcsolatos adminisztrációs feladatokat lát el (ahol ez releváns).
- Segíti osztálya kötelező orvosi vizsgálatát.
- Kiemelt figyelmet fordít az osztályban végzendő ifjúságvédelmi feladatokra, kapcsolatot tart az iskola ifjúságvédelemmel foglalkozó munkatárssal.
- Kiemelt figyelmet fordít az osztályába járó sajátos nevelési igényű és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel küzdő tanulóakra, és fejlődésük érdekében folyamatosan kapcsolatot tart a gyógypedagógusokkal és az iskolapszichológussal.
- Tanulóit rendszeresen tájékoztatja az iskola előtt álló feladatokról, azok megoldására mozgósít, közreműködik a tanórán kívüli tevékenységek szervezésében.
- Javaslatot tesz a tanulók jutalmazására, büntetésére, segélyezésére.
- Részt vesz az osztályfőnöki munkaközösség munkájában, segíti a közös feladatok megoldását.
- Rendkívüli esetekben órát látogat az osztályban.

### **1.8 A tanulmányok alatti vizsga szabályai**

A tanulmányok alatti vizsgák szervezésére a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről, valamint a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról jogszabályok előírásait alkalmazzuk.

A felvétel és az átvétel - a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről, valamint a 12/2020. (II. 7.)

Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról keretei közötti - helyi szabályai, valamint szakképző iskola tekintetében a szakképzésről szóló törvény felvételre, átvételre vonatkozó rendelkezései.

Iskolánkban tanulmányokat folytathat, aki az iskolával tanulóviszonyban, felnőttképzési jogviszonyban áll. A tanulói jogviszony az iskolába való felvétellel kezdődik. A középiskolai felvételi kérelmet az általános iskolai tanulói jogviszony fennállása alatt az általános iskola útján, aki nem áll tanulói jogviszonyban, az közvetlenül nyújthatja be a középiskolába.

Tanulmányok alatti vizsgák:

- osztályozó vizsga, (évente három időpontban szervezve)
- különbözeti vizsga, (alkalomszerűen, tanulóátvétel, osztályváltás esetén)
- javító vizsga (évente egyszer, augusztusban)
- ágazati vizsga (lásd SZAP A szakirányú oktatásra vonatkozó képzési program)
- Osztályváltás:

A tanulónak joga, hogy kérje átvételét másik osztályba vagy tanulócsoportba, illetve hogy vendégtanulói jogviszonyt létesítsen másik iskolában, és ott elméleti tantárgyat hallgasson.

Átvételi tárgyú kérvényét a tanév folyamán bármikor, áthallgatásra és vendégtanulói jogviszonyra vonatkozó kérvényét a tanév első 15 napján nyújthatja be az iskola igazgatójához, aki a szükséges egyeztetéseket elvégzi, majd 30 napon belül tájékoztatja a tanulót kérvénye elbírálásának eredményéről.

- Különbözeti vizsga:

Szakképző iskolai tanuló a technikum megfelelő évfolyamába csak a technikum érintett évfolyamának (évfolyamainak) követelményeit tartalmazó különbözeti vizsga teljesítésével léphet át.

- Független bizottság előtti vizsga:

A tanulónak joga, hogy - a hatályos jogszabályok figyelembevételével - független vizsgabizottság előtt adjon számot tudásáról. Az ilyen típusú kérelmét a tanulónak írásban, a félév vagy a tanítási év utolsó napját megelőző harmincadik napig jelentheti be. A bejelentésben meg kell jelölni, hogy milyen tantárgyból kíván vizsgát tenni. Az igazgató a bejelentést nyolc napon belül továbbítja a szakképzési államigazgatási szervhez.

- Javítóvizsga:

A tanuló, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője – a bizonyítvány átvételét követő tizenöt napon belül kérheti, hogy ha bármely tantárgyból javítóvizsgára utasították, akkor azt független vizsgabizottság előtt tehesse le. A szakképző intézmény a kérelmet nyolc napon belül továbbítja a szakképzési államigazgatási szervnek.

- Osztályozóvizsga:

A tanulónak joga van, hogy osztályozó vizsgát tegyen. Az első félévre vonatkozó osztályozó vizsga január 1-15-ig tart. Jelentkezési határidő: december 1. A második félévre vonatkozó osztályozó vizsga május 25-június 10-ig tart. Jelentkezési határidő: április 25. Az érettségivizsgát, illetve az előrehozott érettségi vizsgát tenni szándékozó tanulók számára az osztályozó vizsga április 15-30-ig tart. Jelentkezési határidő: március 15. A tanuló akadályoztatása esetén lehetőség van az év végi osztályozó vizsgára, igazgatói engedéllyel, augusztus utolsó hetében, melyre jelentkezni május 31-ig kell. A vizsgára jelentkezni a titkárságon beszerezhető jelentkezési lap kitöltésével lehet, melyet a szülőnek, oktatónak és az osztályfőnöknek alá kell írnia. Ennek leadási határideje a januári vizsgák esetében december 1. az áprilisi vizsgák esetében március 15. az augusztusi vizsgák esetében május 31.

Az osztályozó vizsga évfolyamonkénti követelményeit az adott tantárgy helyi tantervében megfogalmazott követelmények határozzák meg, melynek megszervezése az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának megfelelően történik. Az osztályozó vizsgák anyagát a tantárgyi programok alapján kell összeállítania a szaktanárnak. A közismereti és szakmai elméleti tantárgyakból szervezett osztályozó vizsgák két részből állnak: írásbeli és szóbeli részből. A szóbeli vizsga háromtagú bizottság előtt zajlik, a tételhúzás, 30 perc felkészülés és felelés az érettségi vizsga szabályait követi.

A vizsgákkal kapcsolatban további szabályozás a házirend 22-25. pontjában található. Megszervezésük az a 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről, valamint a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról jogszabályoknak megfelelően történik. A közismereti tantárgyakból szervezett vizsgák két részből állnak: írásbeli és szóbeli részből. A szakmai elméleti tantárgyakból is szervezünk írásbeli és

szóbeli vizsgát. A szakmai gyakorlati tantárgyakból írásbeli és gyakorlati vizsga szervezhető. A szóbeli vizsga háromtagú bizottság zajlik, a tételhúzás, felkészülés és felelés az érettségi vizsga szabályait követi.

A tanulónak joga, hogy osztályozó vizsgát tegyen, melyeket az iskola január 1-15-ig, április 15-30-ig, és augusztus utolsó hetében szervez. Előrehozott érettségi vizsga

A jogszabályi előírásoknak megfelelően a tanuló jelentkezhet előrehozott érettségi vizsgára. Sikeres érettségi vizsga esetén a törzslapkivonat bemutatásával a tantárgy további tanulása alól a tanuló felmentést kap.

A két tanítási nyelvű technikumban tanulók a 12. évfolyamon osztályozó vizsgát tehetnek német nyelvből (1. Idegen nyelv). Sikeres osztályozó vizsga esetén előrehozott érettségi vizsgát tehetnek.

### **1.9 A felvétel és az átvétel helyi szabályai, ehhez kapcsolódóan a szóbeli felvételi vizsga követelményei**

Felvételi követelmények:

Technikumi osztályok:

Turisztikai technikum:

- Magyar - német két tanítási nyelvű turisztikai technikum:
- Angol nyelvi előkészítő évfolyamos turisztikai technikum:

Felvételi feltételek:

- általános iskolai jeles és jó tanulmányi eredmények,
- a központi írásbeli felvételi vizsga eredménye matematikából és magyar nyelvből,
- felvételi elbeszélgetés, általános bemutatkozás, valamint a választott idegen nyelven az alapfokú nyelvvizsga témaköreiből

Az SNI-s tanulók felvételi vizsgához kapcsolódó pontszámításában, ha a tanuló érvényes szakértői vélemény alapján mentesül a felvételi tárgy értékelése alól, és ezért nem rendelkezik osztályzattal, akkor méltányos elbírálásban részesíthető természettudomány vagy kémia, vagy fizika, vagy biológia, vagy földrajz eredményének beszámításával.

A felvételi pontok számítása:

Hozott pontok: 80 pont, a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika és egy idegen nyelv osztályzatainak összege szorozva kettővel.

Szerzett pontok: összesen 120 pont

Az egységes központi írásbeli felvételi vizsgán 100 pont. A magyar nyelv felvételire 50 pont, a matematikára 50 pont szerezhető.

A 120 legjobb eredményt (hozott és írásbeli pontok összege) elérő jelentkezőt felvételi elbeszélgetésre hívjuk be. A felvételi elbeszélgetésen a jelentkezők rátermettségéről, alkalmosságáról győződünk meg. A szerezhető pontszám: 20 pont. Az eddigi gyakorlatnak megfelelően a jó és jeles eredményű, a német nyelv tanulása iránt elkötelezett, szorgalmas tanulók jelentkezését várjuk.

A KKK előírásainak megfelelően a turizmus – vendéglátás ágazatban minden képzésben pályaalakmassági vizsgálatot, valamint egészségügyi vizsgálatot tartunk. A pályaalakmassági vizsgálat eredménye „megfelelt” vagy „nem felelt meg”.

Vendéglátóipari technikum:

Felvételi feltételek:

- jó általános iskolai tanulmányi eredmény,
- a központi írásbeli felvételi vizsga eredménye matematikából és magyar nyelvből,
- egészségügyi- és pályaalakmassági követelményeknek való megfelelés szükséges.

Az SNI-s tanulók felvételi vizsgához kapcsolódó pontszámításában, ha a tanuló érvényes szakértői vélemény alapján mentesül a felvételi tárgy értékelése alól, és ezért nem rendelkezik osztályzattal, akkor méltányos elbírálásban részesíthető természettudomány vagy kémia, vagy fizika, vagy biológia, vagy földrajz eredményének beszámításával.

A felvételi pontok számítása:

Hozott pontok: 80 pont, a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika és egy idegen nyelv osztályzatainak összege szorozva kettővel.

Szerzett pontok: az egységes központi írásbeli felvételi vizsgán 100 pont.

A magyar nyelv felvételire 50 pont, a matematikára 50 pont szerezhető.

A KKK előírásainak megfelelően a turizmus – vendéglátás ágazatban minden képzésben pályaalakmassági vizsgálatot, valamint egészségügyi vizsgálatot tartunk. A pályaalakmassági vizsgálat eredménye „megfelelt” vagy „nem felelt meg”.

Vendéglátóipari Szakképző iskola:

- Szakképesítés megnevezése: szakács
- Szakképesítés megnevezése: pincér - vendégtéri – szakember
- Szakképesítés megnevezése: cukrász
- Szakképesítés megnevezése: panziós – fogadós

A felvételi pontok számítása:

A tanulmányi eredmények alapján megszerezhető maximum pont 80, ami a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika és egy idegen nyelv osztályzatainak összege, szorozva kettővel.

Az SNI-s tanulók felvételi pontszámítása: ha a tanuló érvényes szakértői vélemény alapján mentesül a felvételi tárgy értékelése alól, és ezért nem rendelkezik osztályzattal, akkor méltányos elbírálásban részesíthető természettudomány vagy fizika, vagy kémia, vagy biológia, vagy földrajz eredményének beszámításával.

A KKK előírásainak megfelelően a turizmus – vendéglátás ágazatban minden képzésben pályaalakmassági vizsgálatot, valamint egészségügyi vizsgálatot tartunk. A pályaalakmassági vizsgálat eredménye „megfelelt” vagy „nem felelt meg”.

Más iskolából történő átvétel esetén az előzetes tanulmányok figyelembe vételével történik az osztályba sorolás. Minden esetben szükséges pályaalakmassági és egészségügyi vizsgálat.

## 2 Ágazati alapoktatás

### 2.1 Ágazati alapoktatás követelményei

**Tananyagegység:** Turizmus-vendéglátás alapozás

**Tananyagelemek:**

Munkavállalói ismeretek

A munka világa

IKT a vendéglátásban

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek

Intézményünkben a szakirányú oktatást megelőzően ágazati alapoktatás folyik. Az ágazati alapoktatás magában foglalja az adott ágazat közös szakmai tartalmait a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul.

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termékkészítés során tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kikeni, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során, főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt alkoholmentes kevert italokat készít. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, egészségvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti és kulturális adottságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat alkalmaz, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat használ fel.

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

## 2.2 Az ágazati alapoktatás óraszámjai

### Technikum 9. – 10. évfolyam

	Tananyagegység	Tananyagelemek	A képzés összes óraszama
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	18
		A munka világa	54
		IKT a vendéglátásban	72
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432

### Szakképző iskola 1/9. évfolyam

	Tananyagegység	Tananyagelemek	A képzés összes óraszama
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	36
		A munka világa	72
		IKT a vendéglátásban	72
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432

## 2.3 Ágazati alapoktatás szervezési alapelvei

Az oktatás során a tanulási eredmény alapú megközelítés alapelvét figyelembe véve törekszünk egy olyan korszerű gondolkodásmód kialakítására, amely a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért kompetenciafejlődés lesz a lényeges.

A szakképzés során az oktatók és a tanulók által elérendő fő cél a szakmai cselekvőképesség kialakítása.

A gyakorlatorientált ágazati alapozó oktatás célja, hogy segítse megismertetni, megszerettetni az ágazathoz tartozó szakmákat, segítse a szakmairány választást.

A célok elérése érdekében:

- az osztálylétszám függvényében csoportbontásokat alkalmazunk

- a tananyagrészek feldolgozásánál előnyben kell részesíteni a projekt alapú oktatást
- a feladatok megoldása során minél nagyobb hangsúlyt kell fektetni a tanulói együttműködésre, a kreativitás kihasználására, az egyéni és csoportos feladatmegoldásokra
- a Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tananyagelem témaköreit - a rendelkezésre álló óraszámokat tömbösítve - dolgozzuk fel
- A tanulók tevékenységének értékelésekor az „építő kritika” alapelvét kell érvényesíteni, amely segíti a tanuló kompetenciafejlődését

## 2.4 A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA

### 2.4.1 Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezetének munkaerőpiaci helyzetével. Megtanulja, milyen foglalkoztatási formában tud majd elhelyezkedni munkavállalóként. Megismeri, hogy tanulói jogviszonyában is foglalkoztatható szakképzési munkaviszony keretében. Megtanulja az ehhez a jogviszonyhoz kapcsolódó jogait és kötelezettségeit. A tanuló megismeri a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismereteket, amelyeket a gyakorlati, mindennapi tevékenysége során alkalmazni tud.

#### *Munkavállalói ismeretek*

A célja: a tanuló általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.

Témakörök és tartalma

#### Álláskeresés

Karrierlehetőségek feltérképezése: önismeret, reális célkitűzések, helyi munkaerőpiac ismerete, mobilitás szerepe, szakképzések szerepe, képzési támogatások (ösztöndíjak rendszere) ismerete

Álláskereső módszerek: újsághirdetés, internetes álláskereső oldalak, személyes kapcsolatok, kapcsolati hálózat fontossága

#### *Munkajogi alapismeretek*

Foglalkoztatási formák: munkaviszony, megbízási jogviszony, vállalkozási jogviszony, közalkalmazotti jogviszony, közszolgálati jogviszony

A tanulót érintő szakképzési munkaviszony lényege, jelentősége

Atipikus munkavégzési formák a munka törvénykönyve szerint: távmunka, bedolgozói munkaviszony, munkaerő-kölcsönzés, egyszerűsített foglalkoztatás (mezőgazdasági, turisztikai idegymunka és alkalmi munka)

Speciális jogviszonyok: önfoglalkoztatás, iskolaszövetkezet keretében végzett diákmunka, önkéntes munka

#### *Munkaviszony létesítése*

Felek a munkajogviszonyban. A munkaviszony alanyai



A munkaviszony létesítése. A munkaszerződés. A munkaszerződés tartalma.

A munkaviszony kezdete létrejötte, fajtái, próbaidő

A munkavállaló és munkáltató alapvető kötelezettségei

A munkaszerződés módosítása

Munkaviszony megszűnése, megszüntetése

Munkaidő és pihenőidő

A munka díjazása (minimálbér, garantált bérminimum)

*Munkanélküliség*

Nemzeti Foglalkoztatási Szolgálat (NFSZ). Álláskeresőként történő nyilvántartásba vétel

Az álláskeresési ellátások fajtái

Álláskeresők számára nyújtandó támogatások (vállalkozóvá válás, közfoglalkoztatás, képzések, utazásiköltség-támogatások)

Szolgáltatások álláskeresőknek (munkaerő-közvetítés, tanácsadás)

Európai Foglalkoztatási Szolgálat (EURES)

### **2.4.2 A munka világa**

Célja: A tanulók megismerkedjenek a tanulószerveződés megkötéséhez, a munkavállaláshoz, a munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretekkel, legyenek tisztában a vendéglátásban történő munkavégzés alapvető szakmai elvárásaival, a munkavégzés sajátosságaival. A tanulók elsajátítják a vendégekkel, ügyfelekkel történő kapcsolatfelvétel és kommunikáció szabályait, a munkatársakkal történő együttműködés alapjait. További célja, hogy a tanulók olyan munkavédelmi, balesetvédelmi ismeretek birtokába jussanak, amelyeket a hétköznapi életben is hasznosítani tudnak.

*Témakörei*

Alapvető szakmai elvárások

Munkaegészségügyi előírások, szakmai követelmények, etikai, erkölcsi elvárások

Kommunikáció és vendégkapcsolatok

Alapvető szakmai kommunikációs elvárások magyar és idegen nyelven: szakkifejezések használata a munkahelyen, kommunikáció a vendégekkel, kommunikáció írásban, telefonon és digitális eszközök felhasználásával.

Munkabiztonság és egészségvédelem

Munkabiztonsági, balesetelhárítási, tűzbiztonsági előírások gyakorlati oktatása, ismerete; teendők rendkívüli esetekben (balesetek, tüzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

### **2.4.3 IKT a vendéglátásban**

Oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, így betekintést kapjanak a vendéglátásban és a turizmusban használt készletgazdálkodási, ügyviteli, számlázási szoftverek működésének alapelveibe. Megismerjék a turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök használatát, legyenek tisztában a különböző hotelprogramok, foglalási és nyilvántartási rendszerek alapelveivel. További cél a tanulók digitális kompetenciáinak

fejlesztése annak érdekében, hogy meglévő ismereteiket a leghatékonyabban tudják alkalmazni a vendéglátó egység marketing-, értékesítési és ügyviteli elemző tevékenysége során.

#### *Témakörei*

Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésvétel, számlázás, e-tranzakciók stb.) A POS-terminál használatának alapjai Az éttermi szoftverek használatának alapjai.

Digitális tananyagtartalmak alkalmazása

Digitális tananyagok és kapcsolódó információk keresése magyar és nemzetközi weboldalakon, valamint felhasználásuk, feldolgozásuk, kezelésük, rendszerszintű gondolkodás (tudja az információkat megszerezni, tárolni)

Digitális eszközök a turizmusban

A turizmus és a szálláshely-szolgáltatás területén alkalmazott informatikai eszközök megismerése, gyakorlati alkalmazásuk. A digitális turizmus lényege, informatikai eszközei, technológiái. Szállodai szoftverek: különböző hotelprogramok, helyfoglalási rendszerek. A szállodai gazdálkodás informatikai alapjai.

#### **2.4.4 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek**

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tanyagelemmel összhangban a tanulók olyan megalapozott szakmai ismeretek birtokába jussanak, amelyeket – további tanulmányaikat követően – a gyakorlatban is alkalmazni tudnak. Az alapképzésben a tanulók olyan integrált ismereteket, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül mely szakirányon (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember), milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikus) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tanyagelemek tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

Fejlesztendő kompetenciák

#### *Témakörei*

##### A cukrászati termelés alapjai

A cukrászüzem helységei, munkaterületei

A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi követelményei

A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok minősége, tárolása, idegen nyelvű elnevezései

A cukrászati termelés eszközei, berendezései, gépei, balesetvédelmi előírásai

Cukrászati alpműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alpműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalezítő műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás

- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szűrés, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kiszülésének ellenőrzése, sütés utáni teendők
- Befejező műveletek: az elkészített termékek egyszerű díszítése, tálalása, formázott díszek készítése, bemutatása

#### Az ételkészítés alapjai:

Baleset- és tűzvédelmi szabályok

Higiéniai és környezetvédelmi szabályok

A szakács szakma felépítése (tanuló, szakács, chef)

A konyha felépítése (konyhai hierarchia, feladatkörök, technikai felépítés, helyiségkapcsolatok)

Pályakép (a múlt és főleg a jelen mértékadó szakemberei)

Íz- és illatérzékelés (friss és szárított fűszernövények tulajdonságai, íz- és illatjellemzőjük)

Alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

#### A vendégtéri értékesítés alapjai:

Baleseti források, a balesetek megelőzésére vonatkozó szabályok

Higiéniai előírások

Egyszerű, vendéggel érintkező és egyéb munkaeszközök

Vendégtéri gépek, berendezések, bútorzat, textíliák és ezek idegen nyelvű elnevezései

Az egyszerű alapterítés formái

A vendég- és szervizterek előkészítésének alpműveletei

A szakma iránti érdeklődés felkeltésének érdekében játékos szituációkat oldanak meg és a tananyag későbbi részeit gyakorolják alapszintű, egyszerűsített formában: alkoholmentes koktélokat kevernek és egyszerű, asztalnál elkészíthető ételeket készítenek.

#### A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai:

A turisztikai és szálláshelyi alapismereteken belül a tanuló megismeri a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 alapján a kiemelt turisztikai fejlesztési térségeket és a turisztikai termékek hazai trendjeit. A cél, hogy a tanuló tudjon példát hozni a trendek alapján a kiemelt területekről, például:

- Balaton – egészségturizmus = Hévíz
- Sopron-Fertő térség – rendezvényturizmus
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség – bor- és gasztronómiai turizmus = Tokaj-hegyaljai borvidék
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó – aktív turizmus = Tisza-tó
- Budapest – hivatásturizmus

A kiemelt végcél, hogy a tanuló általános műveltsége gazdagodjon, a térképen való tájékozódása javuljon. Az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése. Az oktatás során

bemutatásra kerülnek a különböző szálláshelytípusok. A szálláshelyi alapismeretek elsajátítása lehetőséget ad arra, hogy a tanuló a vendégcikluson keresztül megismerkedjen a szálláshelyek működésével.

A turizmushoz kapcsolódó fogalmak magyar és idegen nyelven

Kiemelt turisztikai fejlesztési térségek:

- Balaton
- Sopron-Fertő térség
- Tokaj, Felső-Tisza és Nyírség térség
- Dunakanyar térség
- Debrecen, Hajdúszoboszló, Hortobágy, Tisza-tó térség

A nevesített kiemelt turisztikai fejlesztési térségeken kívüli területek:

- Budapest
- Világörökségi helyszínek

Turisztikai termékek hazai trendjei

Egészségturizmus

Kulturális turizmus

Bor- és gasztronómiai turizmus

Hivatásturizmus

Rendezvényturizmus

Aktív és természeti turizmus

A szálláshelyek csoportosítása és minősítése

A szállásfoglalással, vendégfogadással kapcsolatos tevékenységek (foglalás, bejelentkezés, csoportos foglalás)

A vendégfogadás helyiségei és munkakörei a vendégcikluson keresztül

Szálláshelyi szolgáltatások (szolgáltatások csoportosítása) helyiségei és az azokhoz kapcsolódó munkakörök

Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök

## **2.5 A Turizmus-vendéglátás alapozásban lévő Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (a továbbiakban TÉT) tananyagelem értékelési útmutatója**

### **2.5.1 A TÉT gyakorlatok értékelése**

Az alapozó képzés gyakorlati megvalósításához rendelt tananyagelemek az alábbiak:

- A cukrászati termelés alapjai
- Az ételkészítés alapjai
- A vendégtéri értékesítés alapjai
- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai

A mérés-értékelés fontossága

A mérés-értékelés minden tanulási folyamatnak kulcseleme. Az értékelés minősége jelentősen befolyásolja a tanulási folyamatot, a tanuló személyiségének alakítását, a tanuló önértékelését és motivációját, ezért a tanulói teljesítmények értékelése kiemelt figyelmet érdemlő, felelősségteljes feladat. Ennek ellenére, szakmai tapasztalatunk szerint az ellenőrzés és értékelés tanulási teljesítményekre gyakorolt hatását a szükségesnél sokkal kevésbé veszik figyelembe az oktatók. 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.<sup>4</sup>

#### Az értékelés funkció

Az értékelés többféle funkciót tölthet be a tanulás-tanítási folyamatban. A mobilitás során jellemzően az alábbiak az értékelés legfőbb funkciói:

- a visszacsatolás: visszajelzés arról, hogy a tanuló hogyan halad, hol tart a kitűzött célok (tanulási eredmények) elérésében,
- tájékoztatás: információ adott időpillanatban a tanuló által birtokolt tanulási eredményekről és azok szintjeiről
- motiválás: a jól alkalmazott értékelés a tanulókat jobb teljesítmény elérésére ösztönzi; hiszen az értékelés – optimális esetben – pozitív megerősítés a tanuló számára és a legfőbb motiváló erő a sikerélmény
- fejlesztés: szakmai- és személyiségfejlesztés, soft kompetenciák fejlesztése. Ezek a funkciók szoros kölcsönhatásban vannak egymással és megfelelő értékelési eljárások és módszerek meg.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> [https://tka.hu/docs/palyazatok/meres\\_ertekeles\\_kezikonyv\\_farkas\\_eva\\_\\_1122.pdf](https://tka.hu/docs/palyazatok/meres_ertekeles_kezikonyv_farkas_eva__1122.pdf)

<sup>5</sup> Uo.

## 2.5.2 Indikátorok

A mérés - értékelés feladatmeghatározásához, illetve annak megvalósításához indikátorokat használtunk. Az indikátorok az EQAVET Keretrendszerből kerültek kiemelésre. A szakképzés minőségének, eredményességének és hatékonyságának a méréséhez, értékeléséhez, bizonyításához öt indikátort kínálunk, amelyek kulcsfontosságú eszközök a szakképzés-irányítás számára, továbbá a szakképzés minőségének fejlesztésében. A cél annak elősegítése, hogy közös mennyiségi és minőségi referencia-mutatókon alapuló, megfelelő és következetes figyelmet és értékelést alkalmazzunk, valamint egy, az objektív adatokon, tényeken alapuló rendszer alakuljon ki.<sup>6</sup>

### Indikátorok alkalmazása

A fenti táblázatban meghatároztuk azokat az indikátorokat, amelyek alapján a TÉT tananyagelemeket oktatóknak a mérést és értékelést el kell végeznie. Javaslatot tettünk arra, hogy időszakonként milyen értékelési mód alapján végezze el az érdemjegyek kiosztását.

A nevezett tananyagelemekben az elsődleges feladat a szakmai alapok erőteljes és mélyreható elsajátíttatása.

## 2.5.3 Az értékelés gyakorisága

Szakképző 9. évfolyam			
S.sz.	Értékelés módja	Gyakorisága (max)	Összesen időszakonként (max)
1.	Beszámoló	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév
2.	Gyakorlati feladat	kéthavonta 2	4 – 5 jegy/félév
3.	Órai munka	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév

Technikum 9. évfolyam			
S.sz.	Értékelés módja	Gyakorisága (max)	Összesen időszakonként (max)
1.	Beszámoló	félévente 2	1 – 2 jegy/félév
2.	Gyakorlati feladat	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév
3.	Órai munka	félévente 2	1 – 2 jegy/félév

Technikum 10. évfolyam			
S.sz.	Értékelés módja	Gyakorisága (max)	Összesen időszakonként (max)
1.	Beszámoló	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév
2.	Gyakorlati feladat	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév
3.	Órai munka	kéthavonta 1	2 – 3 jegy/félév

<sup>6</sup> World Economic Forum

## Végső jegyek kialakítása

A vizsgált tanulási periódusokban (félév, év vége) tananyagelemenként a matematikai átlagot vegye figyelembe.

Amennyiben egyes résztananyagelemekből valaki elégtelent szerez, akkor a fő tananyageleme is elégtelenné válik!

A matematikai átlag számítása

<b>elégtelen</b>	<b>1,75 alatt</b>
<b>elégséges</b>	<b>1,75 – 2,49</b>
<b>közepes</b>	<b>2,5 – 3,49</b>
<b>jó</b>	<b>3,5 – 4,49</b>
<b>jeles</b>	<b>4,5 – 5</b>

### 2.5.4 Valamennyi szakterületen elvárt és fejlesztendő kompetenciák:

A 21. század kihívásainak, a társadalmi és gazdasági elvárások változásainak megfelelően a szakképzés rendszerében fontosnak tartjuk, hogy az iskolából kilépő tanulók sikeresek legyenek munkájukban. A rutin jellegű manuális és kognitív munkavégzést a nemzetgazdaságban felváltotta a kreatív, komplex kommunikációt, szakértői gondolkodást igénylő munkavégzés. A szakmai képzésünk során erre készítjük fel a tanulókat. Ebben a gyorsan változó környezetben a munkavégzéshez két készség-halmaz fejlesztése szükséges:

- az új ismeretek gyors megszerzése és alkalmazása
- az alábbi készségek ismerete: problémamegoldás, kommunikáció, csapatmunka, technológiahasználat, innováció - melyek a hálózatos, technológiai környezet által támogatott munkavégzés elsődleges elemei és szükséges alapkészségei (*Trilling és Fadel, 2012*)

Az intézményi oktató-nevelő munkának az alábbi képességek fejlesztésére kell törekednie iskolai keretek között:

1. komplex problémamegoldás
2. kritikus gondolkodás
3. kreativitás
4. emberekkel való bánni tudás
5. emberek koordinálásának képessége
6. érzelmi intelligencia
7. mérlegelés és döntéshozatal
8. szolgáltatásorientált
9. tárgyalástechnika
10. rugalmas gondolkodás

### 2.5.5 Az ágazati alapvizsga szervezése és értékelése:

Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri.

Az ágazati alapvizsga tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni.

A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény oktatóiból és az elnökből álló vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.

Értékelés területenként	
pont	éremjegy
0-15=	1
16-17=	2
18-20=	3
21-22=	4
23-25=	5

Ágazati vizsga értékelés	
%	éremjegy
91% - 100%	5 (jeles)
81% - 90%	4 (jó)
71% - 80%	3 (közepes)
61% - 70%	2 (elégséges)
0% - 60%	1 (elégtelen)



# Ágazati alapvizsga

## Értékelőlap

Vizsgáló neve:

Osztály:

Vizsgahelyszín:

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám	Elért 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. Eszztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25	
B) Cukrászati termékkészítés	A tésztakészítés technológiájának betartása a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék 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: 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	
<b>Összesen</b>		<b>100</b>	

Győr, .....

-----  
Ágazati alapvizsga elnöke

## 3 Szakirányú oktatás

### 3.1 Szakirányú oktatás nappali munkarendben

#### 3.1.1 A szakképzés intézménye

##### Aktuális jogszabályok

- 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről (Szkt.)
- 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról (Szkr.)
- 319/2020. (VII.1.) Korm. rendelete a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020.(II.7.) Korm. rendelet módosításáról

#### 3.1.2 A szakirányú képzés céljai és szintjei

A vendéglátóipari és turisztikai technikum, valamint a szakképző iskola képzési nevelési célkitűzései (általános emberi és pedagógiai) egyezők, alapvetően az oktatási-képzési céljaiban, feladataiban, tartalmukban különböznek.

A jövő vendéglátó és turisztikai szakembereinek olyan tudásra és mentalitásra lesz szükségük, amelyekkel megállhatják helyüket belföldön és az Európai Unió munkaerőpiacán is. A gazdaság tercier ágazata egyre nagyobb szerepet tölt be a nemzetgazdaságban. Egyre nagyobb az igény a kvalifikált szakemberekre, mennyiségileg és minőségileg növekszik a terület munkaerőigénye. Szakképzésünket ezért „a tudásalapú gyakorlati tanulásra, a digitális tudás fejlesztésére, a kreatív és széles látókörű gondolkodásra, továbbá a változásokhoz való rugalmas alkalmazkodás képességére oktató, a szakképzés és a gazdasági szféra közötti együttműködés erősítésére alapozó, valamint valós piaci esélyt és biztos megélhetést biztosító szakképzettség<sup>7</sup>” megszerzése érdekében alakítjuk.

A Vendéglátás-turizmus ágazat szakembereinek képzése 2 formában folyik intézményünkben:

- technikumban
- szakképző iskolában

A képzés célja magában foglalja a szakmai követelményeket, a nevelési célokat, a személyiségformálást, a szocializációs szerepekre való felkészítést is.

#### 3.1.3 Ágazati képzést követően választható szakmai képzések:

##### Technikum:

- cukrász szaktechnikus
- szakács szaktechnikus
- vendégtéri szaktechnikus
- turisztikai technikus

##### Szakképző iskola:

- cukrász
- szakács
- pincér – vendégtéri szakember

---

<sup>7</sup> 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről preambuluma

- panziós-fogadás

### 3.1.4 Szakirányú oktatásba lépés feltételei

#### 3.1.4.1 Cukrász

- Eredményes ágazati vizsga
- Jelentkezés a **cukrász** szakirányú oktatásba
- Az ágazati vizsgán elért eredmény **cukrászati termékkészítés** tevékenységből (max. 25 pont)
- 1/9. évfolyamon félévkor elért tanulmányi eredmény matematikából, tanult idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 15 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége max. 5 pont)

#### 3.1.4.2 Szakács

- Eredményes ágazati vizsga
- Jelentkezés a **szakács** szakirányú oktatásba
- Az ágazati vizsgán elért eredmény **konyhatechnológiai tevékenységből** (max. 25 pont)
- 1/9. évfolyamon félévkor elért tanulmányi eredmény matematikából, tanult idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 15 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége max. 5 pont)

#### 3.1.4.3 Pincér- Vendégtéri szakember

- Eredményes ágazati vizsga
- Jelentkezés a **pincér-vendégtéri szakember** szakirányú oktatásba
- Az ágazati vizsgán elért eredmény **értékesítési tevékenységből** (max. 25 pont)
- 1/9. évfolyamon félévkor elért tanulmányi eredmény matematikából, tanult idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 15 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége max. 5 pont)

#### 3.1.4.4 Panziós-fogadás

- Eredményes ágazati vizsga
- Jelentkezés a panziós-fogadás szakirányú oktatásba
- Az ágazati gyakorlati vizsgarészek átlaga (max. 25 pont)
- 1/9. évfolyamon félévkor elért tanulmányi eredmény matematikából, tanult idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 15 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége max. 5 pont)

#### 3.1.4.5 Cukrász szaktechnikus

- Jelentkezés a Cukrász szaktechnikus szakirányú oktatásba
- Az ágazati vizsgán elért eredmény **cukrászati termékkészítés** tevékenységből (max. 25 pont)
- 9. tanév végén és 10. évfolyamon félévkor és elért tanulmányi eredmény matematikából, tanult első idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 30 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége max. 5 pont)

#### 3.1.4.6 Szakács szaktechnikus

- Eredményes ágazati vizsga
- Jelentkezés a Szakács szaktechnikus szakirányú oktatásba
- Az ágazati vizsgán elért eredmény **konyhatechnológiai tevékenységből** (max. 25 pont)
- 9. tanév végén és 10. évfolyamon félévkor és elért tanulmányi eredmény matematikából, tanult első idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 30 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége max. 5 pont)

#### 3.1.4.7 Vendégtéri szaktechnikus

- Eredményes ágazati vizsga
- Jelentkezés a Vendégtéri szaktechnikus szakirányú oktatásba
- Az ágazati vizsgán elért eredmény **értékesítési tevékenységből** (max. 25 pont)
- 9. tanév végén és 10. évfolyamon félévkor és elért tanulmányi eredmény matematikából, tanult első idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 30 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége max. 5 pont)

#### 3.1.4.8 Turisztikai technikus

- Eredményes ágazati vizsga
- Jelentkezés a Turisztikai szaktechnikus szakirányú oktatásba
- Az ágazati vizsgán a **turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai** vizsgarészben elért eredmény (max. 25 pont)
- 9. tanév végén és 10. évfolyamon félévkor és elért tanulmányi eredmény matematikából, a tanult első idegen nyelvből, IKT a vendéglátásban tananyagelemből (max. 30 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége, nyelvvizsga bizonyítvány – max. 5 pont)

## 3.2 Szakirányú képzés

### 3.2.1 Technikum:

#### **Turisztikai technikum idegenvezető és turisztikai szervező szakmairány céljai**

- a turisztikai, a vendéglátó és szállodai tevékenységet végző vállalkozások, turisztikai irányító szervek számára korszerű általános és szakmai műveltségű szakemberek képzése
- fontos célkitűzés és szakmai elvárás a Tanulási Eredmény Alapú, vállalkozások bevonásával végzett gyakorlatközpontú oktatás
- kiemelt feladat a képességeik sokoldalú fejlesztése
- az iskola kapcsolatrendszerén keresztül a helyi kamarával együttműködve a munkahelyi szakmai gyakorlatok feltételeinek biztosítása
- turisztikai szemlélet és a szakmai műveltség részét képező turisztikai alapismeretek átadása

#### **A két tanítási nyelvű Turisztikai technikum idegenvezető és turisztikai szervező szakmairány további céljai**

- az anyanyelvi és az idegen nyelvű tudást együtt fejlesztve a tanítványaink alkalmassá váljanak arra, hogy tanulmányaikat akár magyarul, akár német nyelven folytassák, illetve szakmájukat mind a két nyelven gyakorolják
- felsőfokú nyelvvizsga megszerzése a célnyelvből, középfokú nyelvvizsga a második idegen nyelvből
- turisztikai szemlélet és a szakmai műveltség részét képező turisztikai alapismeretek átadása

#### **A vendéglátó technikum**

- olyan szakemberek képzése, akik választott szakterületükön és bármely a szakmával kapcsolatos gazdasági területen vezetési, szervezési feladatot el tudnak látni
- középfokú, illetve szakmai nyelvvizsga szintnek megfelelő idegen nyelvtudás;
- elsősorban szakiránynak megfelelő továbbtanulásra felkészítés
- kommunikációs képességek fejlesztése
- olyan speciális magatartás és viselkedéskultúra kialakítása, amely szakmai követelmény a vendéglátóiparban

### 3.2.2 Szakképzés

A szakács, cukrász, pincér-vendégtéri szakember és panziós-fogadós szakmákban olyan szakembereknek a képzése a cél, akik a szakma elméleti alapjaival és a munkaműveletek végrehajtásában megfelelő gyakorlattal rendelkeznek.

Képesek szakmájukban önállóan, szakszerűen és biztonságosan dolgozni.

A képzés befejezésekor szakmai nyelvismerettel rendelkezzenek.

Többségük folytassa tanulmányait a szakmai vizsga letétele után, legalább érettségi vizsgát tegyen.

A szakma megszerettetése és önképzési igényük kialakítása.

Mindegyik képzési szinten alapvető cél, hogy ismerjék állampolgári, munkavállalói jogait és kötelességeiket. Tudjanak beilleszkedni a munkahelyi szervezetbe, és felkészítettek legyenek a szakmai szervezetek (kamarák stb.) munkájában való közreműködésre. A szakmai és általános felkészültségen túl rendelkezzenek olyan kommunikációs és tanulási készséggel, hogy tudják követni a szakma fejlődésével járó új igényeket, illetve a munkaerő-piaci viszonyok változásait. Az iskola elvégzése után diákjaink a program eredményeként a keresett munkaerő pozíciójába kerüljenek.

### **3.2.3 Szakmánként a megtanítandó és elsajátítandó tananyagelemek**

#### **3.2.3.1 Technikum**

Alkalmassági követelmények: Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Képzési idő: 5 év.

Általános szakképzési ösztöndíj

Az Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 375 óra

A **technikum** a **minőségi szakképzést** jelképezi, mivel az itt végzetek **technikusok** lesznek. A képzést az egységes szervezése, a dualitása és a felsőoktatáshoz való erősebb kapcsolódása jellemzi.

A technikusképzés 5 éves. A képzés időszakában állami ösztöndíjban részesül a tanuló. Az ágazati alapoktatás idején egységes összeget kapnak, a felsőbb évfolyamokon tanulmányi eredményhez kötött díjazásban részesül, amelyről külön jogszabály rendelkezik. Az egybefüggő gyakorlat ideje alatt a képzőhely a tanulóval szakképzési munkaszerződést köt, amely a képzés alatt jövedelemhez juttatja a tanulót. A technikumban elért tanulási eredmények megteremtik a lehetőséget, hogy a jó tanulmányi eredménnyel végzetek a szakmai vizsgájuk eredményének beszámításával továbbtanulhassanak felsőoktatásban azonos ágazaton belül.

Az 5 éves technikus szakmai oktatás során először ágazatot választ a tanuló.

A 10. évfolyamot követően, a sikeres ágazati alapvizsga után történik a szakma- vagy szakmairány választás.

A következő tárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, matematikából, magyar nyelv és irodalomból, tanult idegen nyelvből, valamint történelemből előrehozott érettségi lehetőséggel. A szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tárgy.

A technikus vizsga emelt szintű érettségi tárgynak számít.

Az 5 év elvégzése után a tanuló egyszerre kap érettségi bizonyítványt és technikus oklevelet.

A szakmai oktatás lehetőséget biztosít a csak érettségizettek, gimnáziumot végzetek, valamint az egyetemi tanulmányaikat feladó fiatalok részére is. Erre szolgál a technikum esti munkarendű felnőttek szakmai oktatása.

## Tananyagelemekhez rendelt óraszámok

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus											
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	heti 9-12. évfolyam	éves 9-12. évfolyam	heti 13. évfolyam	éves 13. évfolyam	éves 9-13. óraszám összesen
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv					0	0	4	124	124
	Cukrász - közép szintű képzés	Előkészítés			3	1	4	144		0	144
		Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			2	1	3	108		0	108
		Cukrászati termékek készítése			5	6	11	396	7	217	613
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése			1	2	3	108	0	0	108
		Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás			3	2	5	180		0	180
	Cukrász - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment				2	2	72	6	186	258
		Marketing és protokoll					0	0	3	93	93
		Speciális szakmai kompetenciák					0	0	8	248	248
	Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375				

54 811 03 Szakács szaktechnikus											
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	heti 9-12. évfolyam	éves 9-12. évfolyam	heti 13. évfolyam	éves 13. évfolyam	éves 9-13. óraszám összesen
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					0	0	4	124	124
	Szakács - közép szintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás			2	1	3	108		0	108
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			2	1	3	108		0	108
		Ételkészítés-technológiai ismeretek			6	5	11	396	5	155	551
		Ételek tálalása			1	1	2	72	1	31	103
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			3	2	5	180		0	180
	Szakács - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment				1	1	36	8	248	284
		Marketing és protokoll					0	0	4	124	124
		Speciális szakmai kompetenciák				3	3	108	6	186	294
	Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375				

54 811 04 Vendégtéri szaktechnikus												
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	heti 9-12. évfolyam	éves 9-12. évfolyam	heti 13. évfolyam	éves 13. évfolyam	éves 9-13. óraszám összesen	
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					0	0	4	124	124	
	Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek			3	2	5	180		0	180	
		Vendégtéri ismeretek			2	2	4	144		0	144	
		Étel és italismeret			6	5	11	396	2	62	458	
		Értékesítési ismeretek			1	2	3	108	5	155	263	
	Vendégtéri szakember - emeltszintű képzés	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek			2	1	3	108		0	108	
		Üzleti menedzsment				2	2	72	6	186	258	
		Marketing és protokoll					0	0	3	93	93	
		Speciális szakmai kompetenciák					0	0	8	248	248	
Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375						

5 1015 23 07 Turisztikai technikus - Turisztikai szervező, idegenvezető szakmairány													
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	heti 9kny-12. évfolyam	éves 9kny-12. évfolyam	heti 13. évfolyam	éves 13. évfolyam	heti 13. évfolyam	éves 13. évfolyam	éves 9-13. óraszám összesen
Szakirányú oktatás	Turisztikai technikus - középszintű képzés	Beszerzés és értékesítés			2	1	3	108		0			108
		Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás			7	8	15	540		0			540
		Speciális szolgáltatások			2	2	4	144		0			144
		Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok			1	2	3	108		0			108
		Adminisztráció és elszámolás			2	1	3	108		0			108
	Turisztikai technikus - Idegenvezető	Idegenvezetés					0	0	18	558			558
		Turizmusmarketing és protokoll					0	0	4	124			124
		Országismeret idegen nyelven					0	0	7	217			217
	Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	Üzleti menedzsment a turizmusban									18	558	558
		Turizmusmarketing és protokoll									4	124	124
		Országismeret magyar nyelven									7	217	217
	Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375						



### 3.2.3.2 Szakképző

Alkalmassági követelmények: Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Képzési idő: 3 év.

1 év ágazati alapozó és 2 év szakmai oktatás

Általános szakképzési ösztöndíj

Az Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Kapcsolódó részsakmák: vannak

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 175 óra

A szakképző iskola **3 éves**.

Az első év **ágazati ismereteket adó** képzés, az azt követő két évben **szakirányú oktatás** folyik, ami megvalósulhat szakképző iskolában, és duális képzőhelyen. A sikeres szakmai vizsga után nyitott a lehetőség a tanulók számára az érettségi vagy akár a technikus végzettség megszerzésére.

A 10. és 11. évfolyamon a szakirányú oktatás szakképző iskolában és duális képzőhelyen (duális keretek között, elsősorban vállalatnál) zajlik. A tanuló ösztöndíjat a 9. évfolyamon kap. A duális képzésben résztvevő a Szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap. A tanuló a sikeres vizsga után szakmai bizonyítványt kap és egyszeri pályakezdési juttatásban részesül.

## Tananyagelemekhez rendelt óraszámok:

Heti óraterv – Cukrász											
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01											
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam iskola	10. évfolyam duális partner	10. évfolyam összesen	11. évfolyam iskola	11. évfolyam duális partner	11. évfolyam összesen	heti 9-11. óraszám összesen	éves 9-11. óraszám összesen
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					2	0	2	4	62
	Cukrász - középszintű képzés	Portfólió készítés					0,5	0	0,5	1	15,5
		Előkészítés		1	2	3	0,5	1,5	2	10	170
		Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		0	2	2	0	2	2	8	134
		Cukrászati termékek készítése		2	14	16	2,5	13	15,5	63	1056,5
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése		0,5	1,5	2	1	1	2	8	134
		Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		2	1	3	2	0	2	10	170
	Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat				175					175

Heti óraterv – Szakács											
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05											
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam iskola	10. évfolyam duális partner	10. évfolyam összesen	11. évfolyam iskola	11. évfolyam duális partner	11. évfolyam összesen	heti 9-11. óraszám összesen	éves 9-11. óraszám összesen
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					2	0	2	2	62
	Szakács - közép szintű képzés	Portfólió készítés					0,5	0	0,5	0,5	15,5
		Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás		1	2	3	0,5	1,5	2	1,5	170
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		0,5	1,5	2	0	2	2	0,5	134
		Ételkészítés-technológiai ismeretek		1	15	16	2,5	13	15,5	3,5	1056,5
		Ételek tálalása		1	1	2	1	1	2	2	134
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		2	1	3	2	0	2	4	170
	Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat				175					175

Heti óraterv – Pincér-vendégtéri szakember												
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04												
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam iskola	10. évfolyam duális partner	10. évfolyam összesen	11. évfolyam iskola	11. évfolyam összesen	11. évfolyam duális partner	11. évfolyam összesen	heti 9-11. óraszám összesen	éves 9-11. óraszám összesen
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					2	0	2	4	62	
	Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Portfólió készítés					0,5	0	0,5	1	15,5	
		Rendezvényszervezési ismeretek		0,5	2,5	3	0,5	1,5	2	10	170	
		Vendégtéri ismeretek		0,5	1,5	2	1	1	2	8	134	
		Élelmiszerismeret		1	0	1	1	0	1	4	67	
		Étel és italismeret		1	14	15	1	13,5	14,5	59	989,5	
		Értékesítési ismeretek		0,5	1,5	2	0,5	1,5	2	8	134	
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		2	1	3	2	0	2	10	170		
Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat				175					175		

Heti óraterv – Panziós-fogadós												
A szakma azonosító száma: 4 1013 23 03												
	Tananyagegység	Tananyagelemek	9. évfolyam	10. évfolyam iskola	10. évfolyam duális partner	10. évfolyam összesen	11. évfolyam iskola	11. évfolyam összesen	11. évfolyam duális partner	11. évfolyam összesen	heti 9-11. óraszám összesen	éves 9-11. óraszám összesen
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					2,0	0,0	2,0	2,0	62,0	
	Panziós-fogadós - középszintű képzés	Portfólió készítés					0,5	0,0	0,5	0,5	15,5	
		Előkészítés		0,5	2,5	3,0	1,0	1,0	2,0	5,0	170,0	
		Vendégfogadás és kiszolgálás		0,5	1,5	2,0	1,0	1,0	2,0	4,0	134,0	
		Panziók és fogadók működtetése		2,0	14,0	16,0	2,0	13,5	15,5	31,5	1056,5	
		Reklám és vásárlásösztönzés		0,5	1,5	2,0	1,0	1,0	2,0	4,0	134,0	
		Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás		2,0	1,0	3,0	1,0	1,0	2,0	5,0	170,0	
	Egybefüggő gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat				175					175	

### 3.3 Képzéseink felmenő rendszerben

A technikai nevelés és oktatás kiemelt feladatai:

A szakképzési törvény 2018. január 1-én hatályba lépett módosításai a rugalmas, az adott ágazathoz igazodó tanulási utak kialakítását teszik lehetővé a technikumokban. Ennek keretében a tanulók dönthettek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék-szakképesítést kívánták-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán.

A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik, majd **komplex szakmai vizsgával** zárul.

#### 3.3.1 Turisztikai ágazat

Tanulóink a 9–12. évfolyamon a közismereti tananyagelemek mellett két idegen nyelvet (németet és angolt) tanultak, valamint elméleti és gyakorlati oktatásban részesültek a turisztika ágazatban. A középiskolai évfolyamok elvégzésével, valamint az ágazati érettségi mellett **szállodai recepció**s szakképesítést szereztek. A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik, majd komplex szakmai vizsgával zárul.

A szakképzési évfolyam után megszerezhető szakképesítés:

- **turisztikai szervező és értékesítő (OKJ 54 812 03),**
- **illetve idegenvezető (OKJ 54 812 01).**

##### 3.3.1.1 Turisztikai szervező, értékesítő megnevezésű szakképesítés

A szakképesítés azonosító száma: 54 812 03

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVIII. Turisztika

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

**A szakképzésbe történő belépés feltételei:**

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: ---

Szakmai előképzettség: nem szükséges

Egészségügyi alkalmassági követelmények: nincsenek

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

**A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok):**

FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
4221	Utazásszervező, tanácsadó	Turisztikai referens
		Utazási irodai utasszervező
		Utazási irodai ügyintéző
		Utazási referens
		Üdülésszervező

### ***A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:***

A turisztikai szervező, értékesítő szakember turisztikai vállalkozások munkájában szervezőként, előadóként, ügyintézőként és referensként képes a vállalkozás teljes körű tevékenységét végezni, irányítani, szervezni és ellenőrizni vezetői szinten (utazási irodában, idegenforgalmi hivatalokban, fizető-vendéglátás területén, szabadidőközpontokban). Ismeri és alkalmazza a vállalkozás jogkövető működése érdekében a fogyasztóvédelmi előírásokat, hivatalos levelet készít hagyományos és digitális formában, irodatechnikai berendezéseket kezel, adatállományból egyszerűbb jelentést készít, értelmezi a turisztikai piac alapvető kategóriáit, alakítja a turisztikai termékkínálatot, web alapú szoftvereket kezel, digitális, elektronikai technológiát alkalmaz. Üzleti kapcsolatokat teremt hivatalos partnerekkel, vendégekkel alkalmazva a különböző kultúrák érintkezési formáit.

Kapcsolódó szakképesítések:

azonosító száma	megnevezése
51 812 01	Utazásügyintéző
54 812 01	Idegenvezető
52 812 01	Szállodai recepció

Az iskolai rendszerű szakképzés feladata a komplex szakmai vizsgára és a szakmai érettségi vizsgára történő felkészítés. A 12. évfolyam lezárása a kötelező ágazati szakmai érettségi vizsga letételével történt. Az ágazati szakmai érettségi Turisztikai referens munkakör (FEOR-kód 4221-05) betöltésére jogosít.

### ***A szakképzés szervezésének feltételei:***

#### **Személyi feltételek:**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tananyagelem oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható

#### **Tárgyi feltételek:**

- Számítógépes munkaállomás internetkapcsolattal,
- Irodai ügyviteli munkát segítő szoftverek (szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő, levelező program, iktatóprogram, webes felület),
- Irodai telekommunikációs eszközök (nyomtató, szkennel, telefon, fax, lamináló),
- Irodai munkakör tanirodai kialakítása (irodabútor, katalógusállvány, iktatóállvány/polc),
- Tárgyalóasztal,
- Ügyfélpult,
- Projektor,
- Szakmai szoftverek (integrált szállodai szoftver, értékesítési program),
- Szakmai folyóiratok, katalógusok.

**A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra:**

13.t osztály		5/2018. (VII.9.) ITM rendelet									
		26/2018.(VIII.7.) EMMI rendelet									
		54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő									
		Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – Turisztikai szervező, értékesítő									
Tantárgyak		9. évf.		10. évf.		11. évf.		12. évf.		5/13. évf	
		elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak
	Magyar nyelv és irodalom	4		4		4		4			
	Idegen nyelv	4		4		4		4		3	
	Matematika	3		3		3		3			
	Etika							1			
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		3		3			
	Komplex természettudomány	3									
	Földrajz	2		2		2					
	Művészetek*	1									
	Informatika	2		2							
	Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy					2		2			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			1							
	Testnevelés és sport	5		5		5		5			
	<i>Osztályfőnöki</i>	1		1		1		1		1	
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		8		12		6		7		31	
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása		0		0		5		5			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.									0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.									2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmusföldrajz		1		1		1		1		
	Kultúr- és vallástörténet				1		1		1		
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Vendégfogadás	1		1				1			
	Üzleti protokoll		1		2						
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Szakmai idegen nyelv	3		3		4		3			3
	Turizmus rendszere	1		1							
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	Marketing				2				1		
	Ikt a turizmusban		1		1						
11300-16 Szállodai adminisztráció	Szállodai adminisztráció						1		2		
11302-16 Szállodai tevékenységek	Szállodai tevékenység						3		3		
11301-16 Szállodai kommunikáció	Szállodai kommunikáció						1				
10064-16 Turisztikai termékinálat	Utazásszervezés									5,5	
	Turisztikai árualap										8
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek									1	
	Turisztikai üzletágak										11
Nyári szakmai gyakorlat					140		140				
Kerettantervi összesen		27		24		24		23		4	
Szakmai összesen		5	3	5	7	4	7	4	8	9	22
Tényleges heti óraszám összesen		35		36		35		35		35	
Szabadon tervezhető órakeret		0		0		0		0		0	
Rendelkezésre álló órakeret		35		36		35		35		35	

A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik. Komplex szakmai vizsgával zárul. Megszerezhető szakképesítés: 54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő. A részletes vizsgakövetelményeket a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye tartalmazza.

### 3.3.1.2 Idegenvezető megnevezésű szakképesítés

A szakképesítés azonosító száma: 54 812 01

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVIII. Turisztika

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

#### ***A szakképzésbe történő belépés feltételei:***

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: --

Szakmai előképzettség: nem szükséges

Egészségügyi alkalmassági követelmények: a szakképzési kerettanterv szerint nem szükséges

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

#### ***A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok):***

FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
5233	Idegenvezető	Autóbuszos idegenvezető, csoportkísérő
		Városnézést lebonyolító idegenvezető
		Múzeumi idegenvezető, tárlatvezető
		Telepített idegenvezető
		Túravezető

#### ***A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:***

Az idegenvezető az országba érkező külföldi turistákat, valamint a belföldi utazásokon (országjáró körút, kirándulás, városnézés, szakmai programok) résztvevő magyar vendégeket megismerteti az ország turisztikai, kulturális, történelmi, művészeti nevezetességeivel, természeti értékeivel, idegen illetve magyar nyelven.

Gondoskodik a vendégek részére megrendelt szolgáltatások biztosításáról, valamint a magyar csoportok külföldre utazása során csoportkísérői teendőket lát el és tolmácsol. Az utazás során felmerülő problémákat megoldja. Elvégzi a munkához kapcsolódó adminisztrációt.

Kapcsolódó szakképesítések:

azonosító száma	megnevezése
51 812 01	Utazásügyintéző
54 812 03	Turisztikai szervező, értékesítő
52 812 01	Szállodai recepció

*A szakképzés szervezésének feltételei:*

**Személyi feltételek:**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tananyagelemek oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

**Tárgyi feltételek:**

- Tanterem;
- Számítógépes munkaállomás internetkapcsolattal;
- Irodai ügyviteli munkát segítő szoftverek (szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő, levelező program, iktatóprogram, webes felület);
- Irodai telekommunikációs eszközök (nyomtató, szkennel, telefon, fax, lamináló);
- Okostelefon;
- Projektor,
- Szakmai szoftverek (útvonaltervező, web page szerkesztő, értékesítési program);
- Könyvtár (Útikönyvek, szakmai folyóiratok, szótár);
- Autóbusz, Mikrobusz;
- Hangerősítő; Mikrofon, (mikroport);
- Elsősegélycsomag.



**A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra:**

13.t osztály		5/2018. (VII.9.) ITM rendelet									
		26/2018.(VIII. 7.) EMMI rendelet									
		54 812 01 Idegenvezető									
		Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – Idegenvezető									
Tantárgyak		9. évf.		10. évf.		11. évf.		12. évf.		5/13. évf	
		elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak	elm	gyak
	Magyar nyelv és irodalom	4		4		4		4			
	Idegen nyelv	4		4		4		4		3	
	Matematika	3		3		3		3			
	Etika							1			
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		3		3			
	Komplex természettudomány	3									
	Földrajz	2		2		2					
	Művészetek*	1									
	Informatika	2		2							
	Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy					2		2			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			1							
	Testnevelés és sport	5		5		5		5			
	<i>Osztályfőnöki</i>	1		1		1		1		1	
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		8		12		6		7		31	
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása		0		0		5		5			
11499-12 Foglalkoztatás II	Foglalkoztatás II									0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I (érettségi-re épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.									2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmusföldrajz		1		1		1		1		
	Kultúr- és vallástörténet				1		1		1		
	Vendégfogadás	1		1				1			
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Üzleti protokoll		1		2						
	Szakmai idegen nyelv	3		3		4		3		3	
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	1		1							
	Marketing				2				1		
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	Itk a turizmusban		1		1						
11300-16 Szállodai adminisztráció	Szállodai adminisztráció						1		2		
11302-16 Szállodai tevékenységek	Szállodai tevékenység						3		3		
11301-16 Szállodai kommunikáció	Szállodai kommunikáció						1				
11711-16 Idegenvezetői szaktudás	Országismeret									6	
	Idegenvezetői szakmai idegen nyelv									1,5	
11712-16 Idegenvezetés módszertana	Útvonaltervezés										1
	Vezetési és prezentációs technikák										2
	Idegenvezetői adminisztráció										2
11713-16 Idegenvezetés a gyakorlatban	Autóbuszos körút										6
	Gyalogos körúta										5
	Tárlatvezetés										2
Nyári szakmai gyakorlat					140		140				
Kerettantervi összesen		27		24		24		23		4	
Szakmai összesen		5	3	5	7	4	7	4	8	13	18
Tényleges heti óraszám összesen		35		36		35		35		35	
Szabádon tervezhető órakeret		0		0		0		0		0	
Rendelkezésre álló órakeret		35		36		35		35		35	

A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik. Komplex szakmai vizsgával zárul. Megszerezhető szakképesítés: 54 812 01 Idegenvezető. A részletes vizsgakövetelményeket a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye tartalmazza.

### 3.3.1.3 Vendéglátóipari ágazat

Tanulóink a 9-12. évfolyamon a közismereti tananyagelemek mellett egy idegen nyelvet tanultak, valamint szakmai elméleti és gyakorlati oktatásban is részesültek a vendéglátóipari ágazatban. A 12. év végén szakmai érettségi vizsgával zárult. A képzés részeként **pincér mellékszakképesítést** is szereztek. A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik, majd szakmai vizsgával zárul. A szakképzési évfolyam után szereshető képesítés: **vendéglátásszervező (OKJ 54 811 01)**. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök: vendéglátó egység vezetője, vendéglős, pincér, pultos, szakács. Célunk a korszerű, magas szintű szakmai vállalkozási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkező szakemberek képzése.

#### Vendéglátásszervező megnevezésű szakképesítés

**A 2018. szeptember 1. utáni beiskolázás esetében:**

##### *Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező*

A szakképesítés azonosító száma: 54 811 01

Szakmacsoport: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás: XXVII. Vendéglátóipar

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Képzési idő: 4+1 évfolyam

Szintvizsga: nincs

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

5 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 70 óra, a 10. évfolyamot követően 105 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;

##### *A szakképzésbe történő belépés feltételei:*

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: —

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

##### *A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:*

A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszhető tudással rendelkezik. A vendéglátó vállalkozások és az étkeztetési, vendéglátóipari szolgáltatásokat nyújtó egységek üzemeltetéséhez szükséges tervezői, vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat lát el. A vendéglátó egységekben végzi, irányítja, szervezi, ellenőrzi az árubeszerezést, a raktározást, a termelést, az értékesítési és szolgáltatási

tevékenységeket. Összeállítja a vendéglátó egység kínálatát, bemutatja, reklámozza az egység szolgáltatásait, kialakítja az üzletpolitikát, a marketingstratégiát, a cégarculatot. Kapcsolatot tart, kommunikál magyar és idegen nyelven a vendégekkel, az egység üzletfeleivel és a hatóságokkal. Gondoskodik a vendéglátó egységekben a biztonsági-, munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi, higiénia, élelmiszerbiztonsági előírások betartásáról.

A tanuló a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzést választották, a szakképesítéshez a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítést kapták meg

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon folytatják tanulmányaikat. A szakmai képzés Vendéglátásszervező végzettséget ad.

### A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok).

A	B	C
<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Bárvezető Cukrászdavezető Csárda üzletvezetője Étterem üzletvezetője Éttermi és rendezvényigazgató Éttermi igazgató Éttermi üzletvezető Hidegkonyha-vezető Kertvendéglő üzletvezetője Munkahelyi étkezdé, étterem vezetője Népkonyha vezetője Szállodai cukrászda üzletvezetője Szállodai salátabár üzletvezetője Vendéglő üzletvezetője
5131	Vendéglős	Borozó üzletvezetője (1-2 személyes) Büfé-, bisztróvezető Cukrászda-, fagyaltalozó vezető (1-2 személyes) Eszpresszó-, kávézóvezető Étkezdés Italboltvezető (1-2 személyes) Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes) Kifőzdés Kocsmáros Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes) Söröző üzletvezetője (1-2 személyes) Teázó üzletvezetője (1-2 személyes)
5132	Pincér	Étkezőkocsi felszolgáló Éttermi felszolgáló Főpincér Hajópincér Italpincér
5133	Pultos	Csapos Italmérő Mixer
5134	Szakács	Étkezdei szakács Grill szakács Hajószakács Közétkeztetési szakács Melegkonyhai szakács Pizzakészítő szakács Segédszakács

## Kapcsolódó szakképesítések

A	B	C
<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
31 811 04	Vendéglátó eladó	részsakképesítés
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 02	Pincér	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat

### *A szakképzés szervezésének feltételei:*

#### **Személyi feltételek:**

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

#### **Tárgyi feltételek:**

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (SZVK) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: a 6.20. Jéggép megléte csak ajánlott, nem kötelező. A 6.29 (pénztárgép) kiváltható bármely értékesítő programmal.

## A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra

13.c, 13.h osztályok		5/2018. (VII.9.) ITM rendelet									
		26/2018.(VIII.7.) EMMI rendelet									
		54 811 01 Vendéglátásszervező									
		Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – Vendéglátásszervező									
Tantárgyak		9. évf.		10. évf.		11. évf.		12. évf.		5/13. évf.	
		elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.	elm.	gyak.
	Magyar nyelv és irodalom	4		4		4		4		3	
	Idegen nyelv	4		4		4		4			
	Matematika	3		3		3		3			
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		3		3			
	Étika							1			
	Informatika	2		2							
	Művészetek	1									
	Testnevelés és sport	5		5		5		5			
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
	Komplex természettudomány	3									
	Földrajz	2		2		2					
	Kötelezően választható tantárgy					2		2			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			1							
<b>Érettségire épülő (fő) szakképesítés</b>		8		12		6		9		31	
<b>11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerzhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása</b>		0		0		5		3			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.									0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.									2	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	1		1						1	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata		1	1		1		1		1	1
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1		1						1,5	
	Élelmiszerek a gyakorlatban		1	1					0,5		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája			1							
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv					2					
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok					1					
	Felszolgálási alapok gyakorlata						2				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás							1			
	Felszolgálás gyakorlata								2		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	1		2		1		0,5		1,5	
	Értékesítés gyakorlata		2	1							9
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban			1				1		1	
	Informatika a vendéglátásban					1		1			
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	1		1		1		1		1	
	Termelés gyakorlata				2		2		1		9,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata								2		2
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogsabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban							1		1	
Nyári szakmai gyakorlat					140		140				
Kerettantervi összesen		27		24		24		23		4	
Szakmai összesen		4	4	7	5	6	5	5,5	6,5	9,5	21,5
Tényleges heti óraszám összesen		35		36		35		35		35	
Szabadon tervezhető órakeret		0		0		0		0		0	
Rendelkezésre álló órakeret		35		36		35		35		35	

A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik. Komplex szakmai vizsgával zárul. Megszerzhető szakképesítés: 54 811 01 Vendéglátásszervező. A részletes vizsgakövetelményeket a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye tartalmazza

### 3.4 A szakmai gyakorlatok szervezése

A gyakorlati képzést a tanév szorgalmi idejében és/vagy a szorgalmi idő befejezését követően egybefüggő gyakorlatként kell megszervezni. A szakképző iskola 1/9. valamint a technikum 9-10. évfolyamán az ágazati gyakorlatorientált képzésére elsősorban az iskolai tanműhelyekben az éves órarendben meghatározottak szerint kerül sor. A szakképző iskola 9. évfolyam végén, az ágazati vizsgát követően az iskola tanulói szakképzési munkaszerződést kötnek az őket szakmai képzésre fogadó szervezettel. A duális partnernél 10. évfolyamon kezdi meg a szakmai munkáját.

A technikumi képzés tanulói az egybefüggő gyakorlatot a 11. és 12. évfolyam nyarán végzik. A duális képzőhelyen történő gyakorlati képzés felügyeletét és a képzésre vonatkozó rendelkezések megtartásának ellenőrzését az illetékes gazdasági kamara a szakképző iskola közreműködésével látja el. A tanulót duális képzőhely a képzési feladattal összefüggő munkavédelmi oktatásban részesíti. A képzési idő alatt a duális képzés szervezőjének gondoskodni kell arról, hogy a tanuló rendszeres orvosi vizsgálatokkal rendelkezzen. A szakmai vizsgára a képzési és kimeneti követelmények szerinti felkészítésért a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanuló, illetve képzésben részt vevő személy tekintetében a törvényben meghatározott feltételek szerint a duális képzőhely a szakképző intézménnyel közösen felel. A duális képzőhely foglalkozásain való részvétel kötelező, a tanuló mulasztását csak az „Orvosi igazolás a keresőképtelen állományba vételről” nyomtatvánnyal igazolhatja.

A duális képzőhely a tanuló gyakorlati képzéséről foglalkozási naplót köteles vezetni. A naplónak tartalmaznia kell a szakmai tevékenységeket, a szakmai tevékenységre fordított időt, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy értékelését és a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy részvételét és mulasztását a szakirányú oktatás során.

### 3.5 A tanulói teljesítmény ellenőrzésének, értékelésének, minősítésének módja

A tanulók önállóságra nevelésének jegyében a teljesítménymérés során tanácsos minél több olyan mérési formát alkalmazni, amely módot ad a tanulóknak arra, hogy megtanulják teljesítményüket önállóan mérni és értékelni. Fontos, hogy ezen túl megismerkedjenek a mérésnek és értékelésnek azokkal a formáival, melyek párban és csoportban is alkalmazhatók.

A tanulónak lehetőséget kell kapni a felkészülésre, s ha indokolt, a javításra is.

#### Szemponatok a tanulók teljesítményének értékeléséhez

A tanulói teljesítmények értékelésének céljai:

- pozitív visszajelzést adjon
- sikerélményhez juttassa a tanulót, és ezen keresztül fenntartsa, adott esetben kialakítsa a szakmai motivációt
- jelzést adjon a tanuló tudásszintjéről.

A terület elérendő/optimális célok között első helyen a

- **szakmai kompetenciák** fejlesztése áll, a diákokat elsősorban ezekből az alapkészségből kell ösztönző formában értékelni.

**Alapelv** továbbra is, hogy **értékeléskor** a gyakorlás során alkalmazott tevékenységi formákat kell alkalmazni, és a tanulók értékelése folyamatosan történjék.

A teljesítmények értékelésekor továbbra is fontos alapelv: a készségeket, a használható és alkalmazott tudást fejlesszük és értékeljük, **szemben az ismeretekkel**. A teljesítmények értékelésének és a folyamatos önfejlesztésnek elengedhetetlen feltétele, hogy a diákokat a saját tanulási szintjüket figyelembe véve juttassuk a szakmai tudás birtokába!

A gyakorlás során használt munkaformákhoz hasonlóan a **számonkérés** történhet csoportban, párban vagy egyénileg. A gyengébben teljesítő diákoknak több alkalmat kell biztosítani arra, hogy fejlődésükről számot adjanak.

Amikor **az alkalmazási készségük** fejlettségének szintjét értékeljük, vegyük figyelembe, hogy a tanulóknál is előfordulhatnak előhívási és értelmezési nehézségek. Ezért gyakorló feladatokat alkalmazzunk!

Folyamatosan kapjanak ösztönző visszajelzést az előrehaladásról, és fokozatosan tudatosuljon bennük, miben és hogyan **fejlődhetnek** tovább. Az értékelésnek pozitívnak kell lennie: azt kell értékelni, amire képesek a diákok, nem a hiányosságokat. Azonban tudatosítani kell a tanulóval, hogy mely területek kívánnak még fejlesztést.

Fokozatosan tudatosuljon bennük, hogy az oktatási *stratégiának*, illetve a *gyakorlati tevékenységnek* mi a célja, mi a várható kimenete, és az esetleges problémák hogyan orvosolhatóak.

Az *együttműködés* természetes és megszokott, a *pedagógus segítőtárs*, aki meg tudja mondani, mit kellene változtatni ahhoz, hogy jobban menjen a tanulás, és segít ezt a változást megvalósítani. A pozitív munkahangulatot, az elfogadó munkaléggkört a pedagógus tudja kialakítani.

A tanulás egyszerre individuális és társas tevékenység, meg kell tehát teremteni a lehetőséget az egyéni elmélyülés, elemzés, önálló próbálkozás számára ugyanúgy, mint a párban, kis csoportban való problémamegoldásra és a közös, osztálytermi (plenum) megbeszélésekre is.

Mind az oktató, mind a tanulók folyamatnak tekintik a tanulást és elfogadják, hogy egy- egy szakasz lezárásáig mindig javítható a teljesítmény – az alakító, formáló értékelés segítségével.

A megadott értékelési százalékok érvényesek javító vizsga és osztályozó vizsga esetén is.

Az alapvető kommunikációs szándékok mérésekor (pl. értékesítési feladatoknál), indokolt esetben eltérhetünk az itt ismertetett értékelési rendszertől.

### **Javító vizsga**

A javítóvizsgát mindig az adott év anyagából kell összeállítani, van írásbeli és szóbeli rész is.

Osztályozásának alapja a szakmai vizsga.

- a) hetvenkilenc százalék fölött jeles (5),
- b) hatvan és hetvenkilenc százalék között jó (4),
- c) ötven és ötvenkilenc százalék között közepes (3),
- d) negyven és negyvenkilenc százalék között elégséges (2),
- e) negyven százalék alatt elégtelen (1).

### **Technikum**

A képzések során a Tananyagegységek, azon belül tananyagelemek önállóan kerülnek oktatásra és értékelésre. Javítóvizsgát csak az elégtelen tananyagelem témaköri követelményei alapján kell tenni.

A tanulók javítóvizsgát az iskola igazgatója által meghatározott időpontban, az augusztus 15-étől augusztus 31-éig terjedő időszakban tehetnek.

A tananyagegységeket és a hozzá tartozó tananyagelemeket a szakmai programban található óratervek tartalmazzák.

- az értékelésnél szem előtt kell tartani a képzésre érvényes képzési és kimeneti követelményekben meghatározott kompetenciakövetelményeket (Készségek, képességek, Ismeretek, Elvárt viselkedésmódok, attitűdök, Önállóság és felelősség mértéke.)
- az érdemjegyek száma: tananyagelemenként, félévente legalább a heti óraszám plusz egy;
- Tankönyv: Az NSZFH által kiadott könyvjavaslat alapján.
- Számonkérési formák:

#### **Projekt feladat:**

- önálló munka, (prezentáció, kész produktum készítése)
- csapat munka, (prezentáció, kész produktum készítése)

#### **Szóbeli:**

- szóbeli felelet
- kiselőadás

#### **Írásbeli:**

- írásbeli felelet
- témazáró dolgozat



## **Értékelés:**

A szakmai vizsgára előírt értékelés az elérhető pontszámok százalékos teljesítésének érdemjegyben történő kifejezése a következő:<sup>1</sup>

- hetvenkilenc százalék fölött jeles (5),
  - hatvan és hetvenkilenc százalék között jó (4),
  - ötven és ötvenkilenc százalék között közepes (3),
  - negyven és negyvenkilenc százalék között elégséges (2),
  - negyven százalék alatt elégtelen (1).
- 
- A félévi és év végi érdemjegyek megállapításánál a tananyagelem átlagát, a tanuló teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. A \*.75 átlagtól a záró érdemjegyet felfelé kerekítjük.
  - A tananyagelemek értékelése esetében az elégséges osztályzat megszerzéséhez félévenként az 1.75 átlag elérése szükséges.

## **Szakképzés**

A képzések során a Tananyagegységek, azon belül tananyagelemek önállóan kerülnek oktatásra és értékelésre. Javítóvizsgát csak az elégtelen tananyagelem témaköri követelményei alapján kell tenni.

A tanulók javítóvizsgát az iskola igazgatója által meghatározott időpontban, az augusztus 15-étől augusztus 31-éig terjedő időszakban tehetnek.

A tananyagegységeket és a hozzá tartozó tananyagelemeket a szakmai programban található óratervek tartalmazzák.

- az értékelésnél szem előtt kell tartani a képzésre érvényes képzési és kimeneti követelményekben meghatározott kompetenciakövetelményeket (Készségek, képességek, Ismeretek, Elvárt viselkedésmódok, attitűdök, Önállóság és felelősség mértéke.)
- az érdemjegyek száma: tananyagelemenként, félévente legalább a heti óraszám plusz egy;
- Tankönyv: Az NSZFH által kiadott könyvjavaslat alapján.
- Számonkérési formák.

## **Projekt feladat:**

- önálló munka, (prezentáció, kész produktum készítése)
- csapat munka, (prezentáció, kész produktum készítése)

## **Szóbeli:**

- szóbeli felelet
- kiselőadás

## **Írásbeli:**

- írásbeli felelet
- témazáró dolgozat

## **Értékelés:**

A szakmai vizsgára előírt értékelés az elérhető pontszámok százalékos teljesítésének érdemjegyben történő kifejezése a következő:

- hetvenkilenc százalék fölött jeles (5),
  - hatvan és hetvenkilenc százalék között jó (4),
  - ötven és ötvenkilenc százalék között közepes (3),
  - negyven és negyvenkilenc százalék között elégséges (2),
  - negyven százalék alatt elégtelen (1).
- 
- A félévi és év végi érdemjegyek megállapításánál a tananyagelem átlagát, a tanuló teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. A \*.75 átlagtól a záró érdemjegyet felfelé kerekítjük.
  - A tananyagelemek értékelése esetében az elégséges osztályzat megszerzéséhez félévenként az 1.75 átlag elérése szükséges.
  - A tananyagelemeket a szakképzés 10. és 11. évfolyamán a duális partner is érdemjeggyel értékeli, amely a Kréta felületén kerül rögzítésre.
  - a gyakorlati munkavégzés értékelés során figyelembe kell venni:
    - a tanulók felkészültségét:
    - megjelenésük, felszereltségük higiéniját
    - a munkavégzés szervezettségét, rendezettségét, tisztaságát;
    - a korábban már megismert és gyakorolt technológiai műveletek alkalmazási szintjét;
    - az újonnan tanult műveletek elsajátítását;
    - a tanuló munkához való hozzáállását;
    - a kapott feladat elvégzését, megjelenítését, minőségét.

### **3.6 A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje**

A szakirányú oktatásban a szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanulók kérésére a szakmai vizsga előtt – szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal öt munkanapon át egybefüggő felkészítést szervezünk.

#### **3.6.1 Szakmai vizsgák szervezése**

A szakmai vizsga a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint kerül megszervezésre. Szakmai vizsgát a február-március, május-június és október-november hónapokban kerülnek megszervezésre.

Szakmai vizsgára való jelentkezéskor egy jelentkezési lapot kell a tanulónak benyújtania a vizsgaközpontnak a szakmai vizsgához kapcsolatos kérelmekkel és az ilyen kérelem alapjául szolgáló okiratok másolatával.

Jelentkezési lap benyújtásának határideje:

- február - márciusi vizsgára: december 1.
- május - júniusi vizsgára: február 15.
- október – novemberi vizsgára: augusztus 31.

A turizmus-vendéglátás ágazatban a vizsgarészek:

- interaktív vizsgatevékenység
- projektfeladat megvalósítása

A szakmai vizsgát az a tanuló kezdheti meg, aki a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott feltételeknek megfelel. A szakmai vizsga alól felmentés nem adható, kivéve, ha:

- országos szakmai tanulmányi versenyen, WorldSkills vagy EuroSkills versenyen a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott követelményt teljesítette és a versenyfelhívásban meghatározott helyezést, teljesítményt, szintet elérte. Vizsgaeredménye jelesnek minősül.

A vizsgázó teljesítményét vizsgatevékenységként, a pontszámok százalékban és érdemjegyben történő kifejezésével kell értékelni a szakképzési tv.-ben meghatározottak alapján.

- hetvenkilenc százalék fölött jeles (5),
- hatvan és hetvenkilenc százalék között jó (4),
- ötven és ötvenkilenc százalék között közepes (3),
- negyven és negyvenkilenc százalék között elégséges (2),
- negyven százalék alatt elégtelen (1).

Az értékelésnél az ágazati alapvizsga eredményét a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint kerül beszámításra. Ha mentesült az ágazati vizsga alól, akkor a vizsgarészek egymáshoz viszonyított súlyozással kerülnek megállapításra.

Sikeres szakmai vizsga végén a

- Technikumban Oklevelet
- Szakképzésben Bizonyítványt kap a vizsgázó.

Sikertelen szakmai vizsga esetén az elégtelenre értékelt vizsgatevékenységet kell megismételni. Javító és pótló vizsga a szakmai vizsga megkezdésétől számított egy éven belül ismételhető. Egy javító vizsga ingyenes.

### 3.7 Szakirányú képzés esti munkarendben (FELNŐTTKÉPZÉS)

#### 3.7.1 3.8.1 Két évfolyamos nem nappali rendszerű érettségi vizsgára felkészítő képzés (esti munkarendben)

**Képzési idő: 2 év**

##### 3.7.1.1 Megszerezhető végzettség: érettségi bizonyítvány

(4 kötelező tananyagelem, 5. tananyagelemként a szakmai végzettség beszámítódik.)

A képzés heti háromnapos elfoglaltsággal, délutáni óraszervezéssel indul.

A tanórák száma eléri a kerettantervben a nappali rendszerű oktatás munkarendje szerinti kötelező tanórai foglalkozások legalább ötven százalékát.

A képzésben az érettségi tananyagelemekben van a hangsúly, magyart, történelmet, matematikát, és idegen nyelvet tanulnak a képzésbe résztvevők magas óraszámban. Emellett informatika és természetismeret tananyagelemeik vannak.

Az esti tagozaton a képzésben résztvevők maguk gondoskodnak a tankönyvekről az iskola által kiadott tankönyvlista alapján.

##### 3.7.1.2 Felvétel az érettségire felkészítő oktatás esti tagozatára

A szakképesítés megszerzését követően a 12. évfolyamra a felvétel a hatályos jogszabályok alapján történik.

A képzésben részt vevő személyek év elején írásbeli és szóbeli tájékoztatót kapnak a képzésről, a hiányzásokkal és a beszámolókkal/vizsgákkal kapcsolatos eljárásrendről. A képzésben részt vevő személyek egy felnőttképzési szerződés aláírásával dokumentálják, hogy a képzés feltételeit elfogadják és tudomásul vették. Továbbá nyilatkoznak arról, hogy egy szakmai (OKJ vagy SZJ) bizonyítvánnyal rendelkeznek. A képzésben résztvevő személyeket az egyes tananyagelemet tanító oktató tájékoztatja az adott tárgy helyi tantervben megfogalmazott követelményéről, az egyéni felkészülés keretében elsajátítandó tananyagáról, az értékelés rendjéről.

Oktatói számonkérés az iskola szakmai programjában meghatározott időintervallumokban történik. A beszámoltatás rendje írásbeli és szóbeli lehet, ennek módját az oktatói testület javaslata alapján az iskolavezetés szabályozza, ennek értelmében évente változhat.

##### 3.7.1.3 Az aktuális tanévi beszámolók időintervallumai:

A tanév során 4 időpontot határozunk meg, ameddig 1-1 beszámolót (dolgozatot) kell a képzésben résztvevő személynek teljesítenie, amelyet az oktató érdemjeggyel értékel. Több beszámolási lehetőség adható.

Amennyiben a beszámoló kitűzött időpontján a képzésben résztvevő személy nem tud megjelenni, egy pótnapot az oktató kijelöl számára. Amennyiben ezen sem vesz részt a képzésben részt vevő személy, elégtelen osztályzatot kap.

I. időintervallum:	november 10-ig
II. időintervallum	január 12-ig
III. időintervallum	március 14-ig

IV. időintervallum (végzősöknél)	április 19. -ig
(nem végzősöknél)	május 31.- ig

A tanítási órákat és a beszámolókon szerzett érdemjegyeket a naplóban (Kkrétában) kell adminisztrálni

#### 3.7.1.4 Mulasztás

A mulasztások igazolása, kezelése a hatályos jogszabályokban és a felnőttképzési szerződésben rögzítettek alapján történik.

#### 3.7.1.5 Óraterv

Tananyagelemek	12. évfolyam (heti óraszám)	13. évfolyam (heti óraszám)	12. évfolyam (éves óraszám)	13. évfolyam (éves óraszám)
Magyar nyelv	1	1	36	31
Irodalom	3	3	108	93
Idegen nyelv (angol/német)	4	4	144	124
Matematika	4	4	144	124
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek - Etika	4	4	144	124
Természetismeret	0	1	0	31
Digitális kultúra	2	1	72	31
Szakmai összesen:	18	18	648	558

#### 3.7.1.6 A tanulmányi munka értékelésének formái

Értékelési szempontok:

##### Érdemjegyet kaphat a tanuló:

- szóbeli feleletre
- írásbeli munkára
- óraközi, tanórai munkára
- projektfeladatra
- gyakorlati feladatra

##### A minősítés követelményei

- A tanuló szóbeli teljesítményének értékelése a teljesítéssel egyidejű, nyilvános és indokolandó.
- A tanórai munka minősítésére lehet elégtelent adni.
- Év végén a teljes tanévre vonatkozó érdemjegyeket figyelembe vesszük.

##### Az osztályzatok megállapítása

- Az érdemjegyekből számított (súlyozott - amennyiben releváns) számtani átlag alapján történik.

- A félévi és év végi osztályzatok megállapításánál a tananyagelemi átlagot, a képzésben részt vevő teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. **A \*.75 átlagtól a záró osztályzatot felfelé kerekítjük.**
- A tananyagelemek értékelése esetében **az elégséges osztályzat megszerzéséhez** félévenként az **1.6 átlag elérése** szükséges.
- Az érdemjegyek száma félévenként **minimum 2**, a beszámoló **érdemjegyei**.
- A beszámolók időpontjáról a tanév elején tájékoztatni kell a képzésben résztvevőt.
- Az írásbeli munkákat, a megírást követő 2 héten belül ki kell javítani, és az érdemjegyekről a képzésben részt vevőt tájékoztatni kell.

### 3.7.1.7 Az értékelés szempontjai

#### Szóbeli értékelés

- a felelet felépítettsége, logikus gondolatfűzés
- a tananyagtartalom teljessége
- szakkifejezések használata
- önállóság foka
- előadásmód
- szemléletesség

- 5 - jeles** kiválóan, esetleg kisebb segítő kérdésekkel előadott ismeretanyag, a logikusan és hiánytalanul megadott válaszok
- 4 - jó** összefüggően felépített és előadott ismeretanyag, melyben az összefüggések kis hányadára a tanuló csak tanári segédlettel tudott válaszolni
- 3 - közepes** akadozva előadott ismeretanyag, a tanuló az összefüggő feleletre nem képes, a tények többségét felsorolja, az összefüggések kis hányadát segítő kérdések alapján sem ismeri fel a tanuló
- 2 - elégséges** nehézkesen és igen hiányosan előadott ismeretanyag, a tények többségét segítő kérdésekre fel tudja idézni a tanuló, de azokat rendszerezni, magyarázni, közöttük összefüggéseket feltárni nem képes
- 1 - elégtelen** elfogadhatatlan, igen hiányos tananyagtartalom, a tények 50%-át sem tudja, még segítő kérdésekre sem felidézni a tanuló

#### Írásbeli értékelés

- a tananyagtartalom teljessége
- szakkifejezések használata
- logikus gondolatmenet
- olvashatóság, áttekinthetőség
- igényes, esztétikus forma

### 3.7.1.8 Témazáró dolgozatok értékelése százalékok szerint:

85% -	100%	5 (jeles)
70% -	84%	4 (jó)
55% -	69%	3 (közepes)
40% -	54%	2 (elégséges)
0% -	39%	1 (elégtelen)

A vizsgák szervezése, lebonyolítása

*Javítóvizsga*

Ideje: Az augusztusi javítóvizsga időszakában

Érettségi vizsga

A vizsgák szervezése és lebonyolítása a 12/ 2020. (II. 7.) Korm. rendelet 182-188. § rendelkezései alapján. Az érettségi vizsgára jelentkezési határidő: aktuális év február 15-ig. A képzésben részt vevő személy előrehozott érettségi vizsgát nem tehet.

A képzésben részt vevő személy a felnőttképzési szerződésben rögzített kötelező érettségi tananyagelemekből tehet csak érettségi vizsgát, amelyek a következők: Magyar nyelv és irodalom, Történelem, Matematika és Idegen nyelv (angol vagy német nyelv). Más tananyagelemből ebben a képzésben érettségi vizsgát nem tehet.

## 3.7.2 Szakmajegyzék szerinti szakmai képzések esti munkarendben

### 3.7.2.1 A képzés szerkezete és tartalma

Szakmai oktatás szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 53. § (1) bekezdés b) pontja alapján – figyelemmel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 13. § (1)-(2) bekezdéseiben, a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben, illetve a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben foglaltak alapján.

A képzések tanműhelyi környezetben zajlanak és gyakorlatorientált tantermi órák segítik a szakma elsajátítását.

A képzés elején ágazati alapképzésben vesznek részt a képzésben részt vevő személyek, majd ezt követően szakosodnak a választott szakmára.

A képzés tananyagegységekből áll.

A képzés ideje: 1,5 év

A képzés ütemezése:

- 1-10. hét ágazati alapoktatás
- 11-45. hét szakirányú oktatás

A képzés heti háromnapos elfoglaltsággal, délutáni óraszervezéssel esti munkarendben indul.

### 3.7.2.2 Alapfokú végzettséggel megszerezhető szakképzettségek

Belépési követelmény: alapfokú végzettség (8 általános)

Cukrász	4 1013 23 01
Pincér-vendégtéri szakember	4 1013 23 04
Szakács	4 1013 23 05
Panziós-fogadás	4 1013 23 03

### 3.7.2.3 Érettségi vizsgával rendelkezőknek megszerezhető szakképzettségek

Cukrász szaktechnikus	5 1013 23 02
Szakács szaktechnikus	5 1013 23 02
Vendégtéri szaktechnikus	5 1013 23 08
Turisztikai technikus	5 1015 23 07
- Idegenvezető szakmairány	
- Turisztikai szervező szakmairány	

### 3.7.2.4 Képzés megvalósítása

A felnőttképzési jogviszony keretében 1,5 évre (45 hét) a tananyagegységekhez tartozó tananyagelemek óraszámait a nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának 40 %-ában kerülnek meghatározásra. A képzésbe való bekapcsolódás egészségügyi alkalmassághoz kötött. Amennyiben az orvosi szakvélemény nem tartja kizáró oknak, a képzésbe fogyatékkal élők is bekapcsolódhatnak.

A képzésben részt vevő személyek év elején írásbeli és szóbeli tájékoztatót kapnak a leendő a szakmák jellemzőiről, az ellátandó feladatokról, a mulasztásokkal és a beszámolókkal/vizsgákkal kapcsolatos eljárásrendről, illetve a képzés sikeres elvégzésével betölthető munkakörökről, amelynek tükrében mindenki saját maga is meggyőződhet a pályára való alkalmasságáról.

A képzésben részt vevő személyek egy felnőttképzési szerződés aláírásával dokumentálják, hogy a képzés feltételeit elfogadják és tudomásul vették. Továbbá nyilatkoznak arról, hogy Szakmajegyzék szerinti bizonyítvánnyal rendelkeznek-e, ha igen, akkor hány ilyen képzést végzett el. (bizonyítvánnyal igazolja). 2 Szakmajegyzék szerinti képzés elvégzése ingyenes, ennél több képzés elvégzése nem ingyenes.

Az ágazati alapvizsga időpontja előre meghatározott időpontban kerül megszervezésre. Igazolt hiányzás esetén 1 pótnap kerül kijelölésre. Amennyiben az ágazati alapvizsga nem sikerül, egy javítási lehetősége van a vizsgázónak.

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a képzésben részt vevő személynek, aki már rendelkezik ágazati alapvizsgával, vagy korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha a beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét – az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával – a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani.

A szakirányú oktatásban a képzésben részt vevő személy a szakma keretében ellátható munkatevékenységekhez szükséges ismeretek és készségek elsajátítását, azok gyakorlatban történő alkalmazását tanulja meg. A szakirányú oktatás emellett felkészít továbbá a szakmai vizsgára is. A szakirányú oktatás elvégzése után és a sikeres vizsgát követően a tanuló szakmai



bizonyítványt kap. Az iskola – választása szerint – a képzést (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás) az intézményben folytatja, de nem zárja ki annak a lehetőségét, hogy a szakirányú oktatást külső partnerekkel, duális képzőkkel együttműködve valósítja meg.

### 3.7.2.5 Egybefüggő szakmai gyakorlat

A szakmai vizsgára bocsátás feltételeként 80 óra egybefüggő szakmai gyakorlat teljesítendő.

### 3.7.2.6 Számonkérések/beszámolók

Az oktatói számonkérés az iskola szakmai programjában meghatározott Tananyagegység elemenként történik. A beszámoltatás rendje gyakorlati, írásbeli és szóbeli lehet, ennek módját az oktatói testület javaslata alapján az iskolavezetés szabályozza.

A tanév során a tananyagegység elemenként szemeszterenként 2 beszámolási kötelezettséget határoznak meg, amit az oktató érdemjeggyel értékel. Több beszámolási lehetőség adható.

Amennyiben a beszámoló kitűzött időpontján a képzésben résztvevő személy nem tud megjelenni, egy pótnapot az oktató kijelöl számára. Amennyiben ezen sem vesz részt a képzésben részt vevő személy, elégtelen osztályzatot kap.

A tanítási órákat és a beszámolókon szerzett érdemjegyeket a naplóban (Krétában) kell adminisztrálni.

### 3.7.2.7 Mulasztás

A mulasztások igazolása, kezelése a hatályos jogszabályokban és a felnőttképzési szerződésben rögzítettek alapján történik.

### 3.7.2.8 Az értékelés szempontjai

*Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont: A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.*

A tudásmérés az adott tananyagegységben megszerezhető kompetenciákra terjed ki, melyet **írásbeli kérdések** és/vagy **projekt feladatok** megoldásán keresztül mérünk fel képzésrészenként.

Megszerezhető minősítések: **%-os formában és érdemjeggyel.**

#### **Záró értékelés**

A záró értékelés tananyagegységenként (modulonként) történik a képzés végén.

Számonkérések formái: **írásbeli** vagy **projekt feladat**

Számonkérések tartalma: **A tananyagegységek (modulok) tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.**

Megszerezhető minősítések: **%-os formában és osztályzatnak megfelelően**

### Az értékelés százalékok szerint

85% -	100%	5 (jeles)
70% -	84%	4 (jó)
55% -	69%	3 (közepes)
40% -	54%	2 (elégséges)
0% -	39%	1 (elégtelen)

### 3.7.2.9 Tananyagegységek és elemei óraszámokra bontva szakmánként

Cukrász szaktechnikus			Ágazati alapképzés 10 hét		20		15
			Szakirányú képzés 35 hét		15 hét		45 hét
5 1013 23 02			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	1	10			10
		A munka világa	1	10			10
		IKT a vendéglátásban	2	20			20
		Termelési, értékesítési és turisztikai	16	160			160
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	2	30	70
	Cukrász középszintű képzés I.	Előkészítés	4	80			80
		Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	2	40			40
		Cukrászati termékek készítése	6	120			120
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése	3	60			60
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	4	80			80
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		80			80	
	Cukrász - közép szintű képzés II.	Cukrászati termékek készítése			5	75	75
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése			2	30	30
	Cukrász - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment			5	75	75
		Marketing és protokoll			3	45	45
Speciális szakmai kompetenciák				4	60	60	

Szakács szaktechnikus			Ágazati alapképzés 10 hét		Szakirányú képzés 35 hét		hetek		
			10+20 hét	15 hét	20	15			
5 1013 23 03			10+20 hét		15 hét		45 hét		
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen (10+20 hét)	2. év (félév) heti óraszám	2. év (félév) Összesen	Összes óraszám		
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapoás	Munkavállalói ismeretek	1	10			10		
		A munka világa	1	10			10		
		IKT a vendéglátásban	2	20			20		
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	160			160		
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	2	30	70		
	Szakács - közép szintű képzés I.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	4	80			80		
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	40			40		
		Ételkészítés-technológiai ismeretek	6	120			120		
		Ételek tálalása	3	60			60		
		Anyaggyártás, adminisztráció, elszámoltatás	4	80			80		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			80			80		
	Szakács - közép szintű képzés II.	Ételkészítés-technológiai ismeretek				5	75	75	
		Ételek tálalása				2	30	30	
	Szakács - emelt szintű képzés	Szakács - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment			5	75	75	
			Marketing és protokoll			3	45	45	
			Speciális szakmai kompetenciák			4	60	60	

Vendégtéri szaktechnikus			Ágazati alapképzés 10 hét		Szakirányú képzés 35 hét		hetek		
			10+20 hét	15	20	15			
5 1013 23 08			10+20 hét		15		45		
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám		
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapoás	Munkavállalói ismeretek	1	10			10		
		A munka világa	1	10			10		
		IKT a vendéglátásban	2	20			20		
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	160			160		
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	2	30	70		
	Vendégtéri szakember-középszintű képzés I.	Rendezvényszervezői ismeretek	2	40			40		
		Vendégtéri ismeretek	4	80			80		
		Étel és italismeret	5	100			100		
		Értékesítési ismeretek	4	80			80		
		Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek	4	80			80		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			80			80		
	Vendégtéri szakember-középszintű képzés I.	Rendezvényszervezői ismeretek				1	15	15	
		Étel és italismeret				4	60	60	
		Értékesítési ismeretek				2	30	30	
	Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Vendégtéri szaktechnikus - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment			5	75	75	
			Marketing és protokoll			3	45	45	
Speciális szakmai kompetenciák					4	60	60		

Turisztikai technikus - Idegenvezető szakmairány			Ágazati alapképzés 10 hét		hetek			
			Szakirányú képzés 35 hét		20	15		
5 1015 23 07			10+20 hét		15 hét		45 hét	
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám	
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	1	10			10	
		A munka világa	1	10			10	
		IKT a vendéglátásban	2	20			20	
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	160			160	
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	1	20	1	15	35	
	Turisztikai technikus - középszintű képzés I.	Beszerzés és értékesítés	2	40			40	
		Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	1	20			20	
		Gasztronómia	2	40			40	
		Idegenvezetői szituáció - speciális szolgáltatások	1	20			20	
		Kultur-, és vallástörténet	2	40			40	
		Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok	2	40			40	
		Adminisztráció és elszámolás	2	40			40	
	Turisztikai technikus - Idegenvezető I.	Idegenvezetés	6	120			120	
		Országismeret idegen nyelven	2	40			40	
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			80			80	
	Turisztikai technikus - középszintű képzés II.		Beszerzés és értékesítés			1	15	15
			Gasztronómia			2	30	30
			Kultur-, és vallástörténet			2	30	30
			Adminisztráció és elszámolás			3	45	45
	Turisztikai technikus - Idegenvezető II.		Idegenvezetés			7	105	105
			Turizmusmarketing és protokoll			2	30	30
			Országismeret idegen nyelven			3	45	45

Turisztikai technikus - Idegenvezető szakmairány						
5 1015 23 07						
	Tananyagegység	Tananyagelemek	A képzés összes órászáma	Előzetes tudás beszámítás alapján 1 éves képzés tananyagelemeinek órászáma	Előzetes tudás beszámítás alapján tananyagegységek órászámai	
Ágazati alapképzés	Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	10	0	0	
		A munka világa	10	0		
		IKT a vendéglátásban	20	0		
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	160	0		
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	35	0	220	
	Turisztikai technikus - Idegenvezető I.	Beszerzés és értékesítés	55	0		
		Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	90	31		
		Speciális szolgáltatások	90	31		
		Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok	40	0		
		Adminisztráció és elszámolás	85	62		
		Idegenvezetés	120	48		
		Országismeret idegen nyelven	40	48		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		80	0	0	
	Turisztikai technikus - Idegenvezető II.		Turizmusmarketing és protokoll	31	31	121
			Idegenvezetés	104	45	
Országismeret idegen nyelven			45	45		

Turisztikai technikus - Turisztikai szervező szakmairány					
5 1015 23 07					
	Tananyagegység	Tananyagelemek	A képzés összes óraszám	Előzetes tudás beszámítás alapján 1 éves képzés tananyagelemeinek	Előzetes tudás beszámítás alapján tananyagegységek óraszám
Ágazati alapképzés	Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	10	0	0
	Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	10	0	
		IKT a vendéglátásban	20	0	
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	160	0	
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	92	0	0
	Turisztikai technikus - Turisztikai szervező I.	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	186	93	186
		Speciális szolgáltatások	48	31	
		Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	45	0	
		Adminisztráció és elszámolás	54	31	
		Beszerezés és értékesítés	43	31	
	Egybefüggő szakmai gyakorlat	Egybefüggő szakmai gyakorlat	80	0	0
	Turisztikai technikus - Turisztikai szervező II.	Üzleti menedzsment a turizmusban	114	93	124
		Turizmusmarketing és protokoll	62	31	
Országismeret magyar nyelven		91	0		

Szakács			Ágazati alapképzés 10 hét		hetek			
			Szakirányú képzés 35 hét		20	15		
4 1013 23 05			10+20 hét		15 hét		45 hét	
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen (10+20 hét)	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám	
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	1	0			10	
		A munka világa	1	0			10	
		IKT a vendéglátásban	2	0			20	
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	0			160	
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	2	30	70	
	Szakács - középszintű képzés I.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	3	60			60	
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	40			40	
		Ételkészítés-technológiai ismeretek	10	200			200	
		Ételek tálalása	2	40			40	
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	40			40	
	Egybefüggő gyakorlat			80			80	
	Szakács - középszintű képzés II.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás				2	30	30
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása				2	30	30
		Ételkészítés-technológiai ismeretek				9	135	135
		Ételek tálalása				2	30	30
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás				3	45	45

**Szakács 4 1013 23 05**

**1 éves szakács képzés előzetes tudás beszámítással.**

	<b>Tananyagegység</b>	<b>Tananyagelemek</b>	<b>A képzés összes óraszám</b>	<b>Előzetes tudás beszámítás alapján 1 éves képzés tananyagelemeinek óraszám</b>	<b>Előzetes tudás beszámítás alapján tananyagegységek óraszám</b>
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	10	0	0
		A munka világa	10	0	
		IKT a vendéglátásban	20	0	
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	160	0	
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	70	0	0
	Szakács - középszintű képzés I.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	60	16	96
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	40	16	
		Ételkészítés-technológiai ismeretek	200	16	
		Ételek tálalása	40	16	
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás, Portfólió készítése	40	32	
	Egybefüggő gyakorlat		80	0	0
	Szakács - középszintű képzés II.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	30	15	90
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	30	15	
		Ételkészítés-technológiai ismeretek	135	15	
		Ételek tálalása	30	15	
		Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás, Portfólió készítése	45	30	

Cukrász			Ágazati alapképzés 10 hét		hetek		
			Szakirányú képzés 35 hét		20	15	
4 1013 23 01			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen (10+20 hét)	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	1	10			10
		A munka világa	1	10			10
		IKT a vendéglátásban	2	20			20
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	160			160
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	2	30	70
	Cukrász - középszintű képzés I.	Előkészítés	3	60			60
		Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	40			40
		Cukrászati termékek készítése	10	200			200
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése	2	40			40
		Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	2	40			40
		Egybefüggő gyakorlat			80		
	Cukrász - középszintű képzés II.	Előkészítés			2	30	30
		Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása			2	30	30
		Cukrászati termékek készítése			9	135	135
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése			2	30	30
		Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás			3	45	45



Pincér - vendégtéri szakember			Ágazati alapképzés 10 hét		hetek			
			Szakirányú képzés 35 hét		20	15		
4 1013 23 04			10+20 hét		15 hét		45 hét	
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen (10+20 hét)	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám	
Ágazati alapképzés	Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	1	10			10	
	Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	1	10			10	
		IK T a vendéglátásban	2	20			20	
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	160			160	
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	3	45	85	
	Vendégtéri szakember - középszintű képzés I.	Rendezvényszervezési ismeretek	2	40			40	
		Vendégtéri ismeretek	3	60			60	
		Élelmiszerismeret	2	40			40	
		Étel és italismeret	5	100			100	
		Értékesítési ismeretek	4	80			80	
		Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	3	60			60	
	Egybefüggő gyakorlat			80			80	
	Vendégtéri szakember - középszintű képzés I.	Rendezvényszervezési ismeretek				2	30	30
		Vendégtéri ismeretek				2	30	30
		Élelmiszerismeret				2	30	30
		Étel és italismeret				5	75	75
Értékesítési ismeretek					3	45	45	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek					3	45	45	

Panzíós - fogadás			Ágazati alapképzés 10 hét		hetek			
			Szakirányú képzés 35 hét		20	15		
4 1013 23 04			10+20 hét		15 hét		45 hét	
	Tananyagegység	Tananyagelemek	1. év heti óraszám	1. év összesen (10+20 hét)	2. év heti óraszám	2. év Összesen	Összes óraszám	
Ágazati alapképzés	Turizmus-vendéglátás alapozás	Munkavállalói ismeretek	1	10			10	
		A munka világa	1	10			10	
		IK T a vendéglátásban	2	20			20	
		Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	16	160			160	
Szakirányú képzés	Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	2	40	2	30	70	
	Panzíós-fogadás - középszintű képzés I.	Előkészítés	3	60			60	
		Vendégfogadás és kiszolgálás	2	40			40	
		Panziók és fogadók működtetése	10	200			200	
		Reklám és vásárlásösztönzés	2	40			40	
		Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás	2	40			40	
		Egybefüggő gyakorlat			80			80
	Panzíós-fogadás - középszintű képzés II.	Előkészítés				2	30	30
		Vendégfogadás és kiszolgálás				2	30	30
		Panziók és fogadók működtetése				10	150	30
		Reklám és vásárlásösztönzés				2	30	30
		Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás				2	30	150

A szakmai vizsga szervezése megegyezik a 3.7.1 pontban leírtakkal

## 4 Az egészségfejlesztési program a 102 § (4) bekezdése alapján

### 4.1 Teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

Az egészség alapvető emberi jog, amely egyben társadalmi befektetés is. Napjainkban az egészségmegőrzési tevékenység fő célja, hogy képessé tegye az embereket arra, hogy egyre növekvő kontrollt szerezzenek saját egészségük felett, többet törődjenek vele és mindehhez rendelkezzenek a szükséges információkkal és lehetőségekkel.

A felnőttkori egészségi állapot szempontjából kiemelt jelentőségű a gyermek- és serdülőkor, mert a gyermek és a serdülő kielégítő testi és lelki fejlődése, teherbíró képessége alapozza meg a felnőttkori egészséget. A felnőtt korúak egészségét jelentősen befolyásoló kedvezőtlen szokások is ebben az életkorban alakulnak ki.

#### **Alapelveink:**

Az iskolának minden tevékenységével szolgálnia kell a tanulók egészséges testi, lelki és szociális fejlődését. Első és legfontosabb feladat, hogy a diákok megtanuljanak az egészséges életéről gondolkodni: az okoktól a célokig, a felelős döntésektől a vállalt következményekig eljutni. Végső cél, hogy a tanuló megértse saját egészségvédelmének jelentőségét és rendelkezzen azokkal a szükséges ismeretekkel, jártasságokkal, amelyekkel saját és környezete egészségét megteremtse és fejlessze.

Az egészségfejlesztés az egészségi állapot erősítésére és fejlesztésére irányul. Az egészségfejlesztési programok legjobb gyakorlata életmódbeli alternatívákat kínál fel, amelyekkel azonosulva a tanulóknak lehetőségük nyílik az egészségesebb életforma tudatos kiválasztására. Így az egészségmegőrzés a mindennapi élet része kell hogy legyen, mely messzemenően figyelembe veszi az egyén szociális és gazdasági helyzetét, mentális és fizikai kapacitását. Az egészségmegőrző tevékenység magában foglalja az emberi szervezet működésével és a betegségek megelőzésével, az életvezetéssel kapcsolatos ismeretek bővítését.

#### **Az egészségfejlesztés céljai**

##### ***Hosszú távú célok***

- Testi-lelki egészség védelmének elve
  - az intézmény minden dolgozója törekedjen a komplex testi-lelki-szociális értékek védelmére, az ökológiailag fenntartható, egészséges élő és élettelen környezet kialakítására
  - tudatosuljon tanulóinkban, hogy az egészség érték, amiért tenni kell
  - alakuljon ki bennük az egészséges életmód iránti igény
- Társas készségek fejlesztésének elve
  - ismerjék meg a konfliktuskezelés, együttműködési készség, döntési képesség, érzelmi-indulati állapot, kapcsolati zavarok kezelésének, fejlesztésének módszereit a tanórai és szabadidős foglalkozások nyújtotta lehetőségek maximális kihasználásával
  - alakuljanak ki a tanulóknál a társas környezetükre és önmagukra irányuló helyes, cselekvésre és aktivitásra készítő érzelmek
  - életpályájuk során testben-léleklében kiegyensúlyozott, a változó társadalmi igényekhez alkalmazkodni tudó kreatív állampolgárok legyenek

##### ***Rövid távú célok***

- egészséges táplálkozás
- aktív szabadidő eltöltés
- mindennapos testmozgás
- személyi higiéné
- lelki egyensúly megteremtése (stressz kezelés)
- kiegyensúlyozott, biztonságos szexualitás
- szűrővizsgálatokon való részvétel
- baleset megelőzés, elsősegélynyújtás
- egészséges és biztonságos környezet kialakításának igénye
- egészségkárosító magatartásformák elkerülése

Az iskolai egészségfejlesztés e tényezők befolyásolása révén támogathatja a fiatalok életkilátásainak javítását.

A rövid távú célok elérését szolgáló konkrét feladatokat tanórai és tanórán kívüli foglalkozások keretében valósítjuk meg.

### **Az egészségfejlesztés iskolai területei és módszerei**

#### *Az egészségfejlesztés iskolai területei tanórákon:*

- az egészség – mint alapérték – elfogadtatása
- az egészségkárosodás megelőzésének és az egészségmegőrzés igényeinek felkeltése
- az egészséges életmóddal kapcsolatos kérdések megbeszélése
- az egészségkárosító szokások okainak és következményeinek elemzése
- a lelki egészség iránti igény felkeltése, a problémák feltárása, megoldási stratégiák megismerése
- a kulturált megjelenés, testápolás szabályainak tudatosítása
- az egyén egészségét befolyásoló tényezők tudatosítása, társadalmi csoportok szociális körülményeinek feltárása, életvezetési ismeretek átadása
- az esztétikai érzék fejlesztése, a lelkivilág árnyalása, az érzelmi élet gazdagítása, gondolatok, érzések kifejezésének gyakoroltatása, az önismeret mértékének növelése, a mentális állapot kedvező befolyásolása
- a modern egészségügy jelentőségének tudatosítása
- az élelmezéssel, demográfiai helyzettel, környezeti változásokkal, globális problémákkal, környezetvédelemmel kapcsolatos ismeretek megszerzése
- az élő szervezetre káros fizikai hatások (hő, zaj, sugárzás) és csökkenésük jelentőségeinek megismerése
- a környezeti változásokból fakadó egészségkárosító hatások érzékeltetése, a globális egészségügyi problémák iránti felelősség kialakítása
- az egészséggel kapcsolatos témakörök (egészség, betegség, életmód, táplálkozás, mozgás, napirend) feldolgozása során az ezzel kapcsolatos problémák feltárása és megoldása, az adott ismeretek bővítése
- más országok egészségügyének, életmódjának, szokásainak megismerése

- a fizikai aktivitás kifejtésének, a mozgástanulásnak, az erő, erőnlét fejlesztésének a testmozgás, sportolás megszerettetésének elsődleges színtere
- a szervezet felépítésének és működésének tudatosítása, a reális testkép és a helyes testtartás kialakítása
- az informatikai berendezések egészségkárosító hatásainak és az ellenük való védekezés módszereinek tudatosítása
- az egészséges életmódot erősítő értékek felismerése, az egészség megőrzését elősegítő magatartás kialakítása
- a szervezet felépítéséről és működéséről tanultak hasznosítása az egészséges életvitel kialakításában (mozgás, táplálkozás, szexualitás, káros szenvedélyek stb.)
- a védőoltások, szűrővizsgálatok, tanácsadások jelentőségének hangsúlyozása
- az elsősegély-nyújtási ismeretek elsajátítása, főbb betegségtünetek felismerése
- alapvető higiéniai szokások, elvárások tisztázása
- a kémiai anyagok, jelenségek mindennapi életünkben betöltött szerepének felismerése, az élő szervezetre és a természetre gyakorolt hatások tudatosítása
- hulladék hatástalanításának, megfelelő tárolásának, a vegyszerek kezelésének elsajátítása
- balesetvédelmi szabályok, védőfelszerelések alkalmazásának megismerése
- szakma-specifikus egészségvédelmi ismeretek megszerzése
- az egyéni felelősség, az öngondoskodás és a társadalmi szolidaritás elveinek tudatosítása
- környezetbarát alapanyagok, termékek, anyag- és energiatakarékos gazdálkodás megismerése
- helyes egészségvédelmi technológiák átültetése a gyakorlatba
- az ökológiai szemlélet erősítése

### ***Az egészségfejlesztés lehetőségei a tanórán kívül***

Az iskola a tanulók igényei, szükségletei és érdeklődése szerint tanórán kívüli foglalkozásokat is szervez, melyek egészségfejlesztő tartalommal bírhatnak:

- esetenkénti programok: tanulmányi/szakmai kirándulás, diáknapi, projektnapi/heti, sítábor, stb.
- látogatások: múzeum, egészségnevelési/egészségügyi intézmény, üzem, kulturális és sport intézmények
- versenyek: tananyagelemi, szakmai, vöröskeresztes, környezetvédelmi, helytörténeti
- akciók: iskolaszépítés, kiállítások, előadások, pályázatok, véréadás
- tanácsadás: védőnői, ifjúságvédelmi felelős, külső szakemberek

### ***Módszerek***

Az egészségfejlesztésben olyan módszerek alkalmazására törekszünk, amelyek vonzóvá teszik a tanulók számára a témát, erősítik a kooperatív technikákat, a vitakészséget,

fejlesztik a problémamegoldó képességet. A módszerek közül kiemelt szerepet kapnak a következők:

- a kommunikációs- és helyzetgyakorlatok
- az önismereti és társismereti játékok
- a konfliktuskezelési gyakorlatok
- a feszültségoldó, lazító technikák
- az empátiát fejlesztő gyakorlatok
- az információgyűjtés és feldolgozás
- az aktív, kreatív munkák
- a versenyek
- a filmek, szemléltető eszközök
- esetmegbeszélések
- a kérdőíves felmérések
- a tanórán kívüli tömegsport foglalkozások, túrák, sporttáborok
- a meghívott előadók (védőnő, civil szervezet, rendőrség, „áldozatok”)
- mentálhigiénés gondozás

### **Szemléletformálás és prevenció**

A prevenció a betegségek keletkezésének megelőzését, az egészség fenntartását és a szervezet megerősítését, illetve az állapotromlás megakadályozását jelenti.

*Elsődleges prevenció:*

- célja a betegségek és sérülések megelőzése
- legfontosabb eszköze az egészségnevelés, ami az egészséges személyek állapotának megőrzését, ellenálló képességük fokozását, a betegségekkel szembeni fogékonyság csökkentését jelenti

*Másodlagos prevenció:*

- célja a betegség korai felismerésére, illetve az egyes rizikótényezők korai kiküszöbölése
- fő eszközei a szűrővizsgálatok

*Harmadlagos prevenció:*

- célja a betegségek kezelése, az állapotromlás megakadályozása
- eszköze rehabilitáció, valamint szövődményeinek korai felismerését célzó vizsgálatok elvégzése

### **Tanórán kívüli prevenciós tevékenységek az iskolában**

- Az egészséget támogató, biztonságos, esztétikus munkakörnyezet kialakítása és védelme
  - munka-, tűz-, baleset- és katasztrófavédelmi oktatás lebonyolítása a dolgozók és tanulók részére
  - munkavédelmi bejárás, tűzriadó megszervezése

- menekülési irányt, dohányzóhelyet jelölő táblák kihelyezése, ellenőrzése
- kényelmes és biztonságos bútorzat folyamatos korszerűsítéssel, kedvező munkakörülmények
- Az iskola és környezete tisztaságának biztosítása
  - rendszeres külső és belső takarítás
  - a belső terek és termek esztétikussá tétele virággal, dekorációval, ezek gondozása
- Az étkezési kultúra fejlesztése, egészséges táplálkozás szorgalmazása
  - az étkezéshez elegendő idő biztosítása
  - egészséges ételek kínálata a menzán és a büfében
  - táplálkozási divatok ellensúlyozása
- Egészségkárosító élvezeti cikkek elutasítása
  - káros szenvedélyekről (dohányzás, alkohol, drog) szóló felvilágosító előadások megelőzés, leszoktatás céljával
  - édesség, kávé, kóla, energital és más élvezeti szerek mellőzése az iskolai büfében
  - a problémával küzdő tanulók szűrése, szakemberhez juttatása
- Aktív pihenés fontosságának megismertetése
  - mozgáskultúra fejlesztése
  - szabadidős programok, tanórán kívüli tevékenységek, tehetséggondozó foglalkozások szervezése
- Iskola-egészségügyi feladatok ellátása
  - általános vizsgálat
  - szükség esetén szakrendelésre történő beutalás
  - egészségükben veszélyeztetett tanulók szűrése
  - fogászati vizsgálat
  - pályaválasztási orvosi vizsgálat
  - felvilágosító előadások lebonyolítása
- Az intézményben dolgozók egészségvédelme
  - célszerű, kényelmes irodabútorok, korszerű munkaeszközök, védőruha, pihenő- és tornahelyiség, étkező sarok biztosítása
  - rendszeres munka alkalmassági orvosi vizsgálatok, tüdőszűrés igénybevétele
  - nyugodt, alkotó munkahelyi légkör biztosítása

### **Lelki egészség, mentálhigiéné**

Mentálhigiéné: a lelki egészség fenntartásához, fejlesztéséhez szükséges készségek, képességek tanítása és gyakoroltatása, továbbá a lelki egészséghez nélkülözhetetlen ingerek, külső hatások biztosítása, az ártalmak kiküszöbölése. A mentálhigiéné elsősorban

szemléletmód, melynek központi fogalma a prevenció: mit tehetünk, milyen körülményeket teremtsünk ahhoz, hogy a különböző lelki betegségek, devianciák, magatartászavarok ki se alakuljanak.

Az iskola a legnagyobb hatású mentálhigiénés intézmény, mert

- az iskolával mindenkinek van kapcsolata
- gyermekkor fogékony éve a legalkalmasabbak a személyiség formálására
- gyerekek kortárs csoportokban elérhető

**Iskolai mentálhigiéné:** a lelki egészség megőrzését, az egészséges életmód, életforma kialakítását elősegítő, iskolában tanítható, fejleszthető ismeretek, képességek átadásával foglalkozik, továbbá az iskolához kapcsolódó problémákkal, főleg azok megelőzésével. A mentálhigiénés oktatás önmagában a legkevésbé hatékony, mégis komoly megalapozó jelentősége lehet akkor, ha az egész közoktatást áthatja kisiskoláskortól egészen középiskoláskor végéig.

Közvetlen célja: az iskola minden szereplője jól érezze magát (diák, szülő, pedagógus), a kapcsolatok megfelelően alakuljanak, örömteli (betegségmentes) legyen a munka mindenki számára.

**Iskolánk tanulóit érő közvetlen hatások, amelyek mentálhigiénés beavatkozást tesznek szükségessé:**

- családi traumák növekvő valószínűsége (válás, szülők hiánya, „mozaik család”, egyszülős családok)
- a kortárs csoportok szocializációs szerepének felértékelődése (a beilleszkedés fokozott igényei, korai kilépés a család rendszeréből)
- a minták, értékek pluralitása és válsága (a nemi szerepminták elbizonytalanodása, a tekintélyelv válsága, a morál mintáinak elhalványulása, a konzumértékek és a hedonizmus közvetlen csábítása, generációs különbségek és konfliktusok)
- anómia a társadalomban (a pedagógia válsága és elerőtlenedése, a segítő szolgáltatások hiánya, a viselkedés következmény nélkülisége)
- kortárs csoport hatások:
  - negatív: egészségkárosító életmódformák elsajátítása (szerencsejátékok, káros szenvedélyek)
  - pozitív: a normatanulás sajátos formája lehet (egészséges életmód, kortárssegítés, értéktanulási lehetőségek)

**Az iskolai mentálhigiéné lehetőségei**

Mindenekelőtt tudatosítanunk kell a tanulóknak a mentális egészség fontosságát. Ki kell alakítanunk azt a bizalmi viszonyt, amely lehetővé teszi számukra, hogy lelki problémáikkal nyíltan tudjanak hozzánk fordulni. Feladatunk, hogy fejlesszük önismeretüket, önbizalmukat, hozzá kell segítenünk őket pozitív énképük kialakításához. Fontos szerepe van ebben a pedagógusaink türelmes, segítő hozzáállásának, problémaérzékenységének.

Iskolánk kiemelt fontossággal kezeli a pszichés készségek fejlesztését:

- döntéshozás
- problémamegoldás
- kritikus gondolkodás

- kreatív gondolkodás
- hatékony kommunikáció
- kapcsolati készségek
- konfliktuskezelés
- önismeret
- empátia
- érzelmekkel való megbirkózás
- stressz kezelés

**A pszichés ártalmak csökkentését célzó mentálhigiénés prevenciók tevékenységkörünk főbb elemei:**

- optimális intellektuális és érzelmi fejlődés biztosítása
- pozitív énkép, reális önismeret kialakulásának segítése, pályaválasztásra való felkészítés
- konfliktuskezelés, problémamegoldás technikáinak megtanítása
- stressz-legyűrő képesség és tolerancia fejlesztése, amely megkönnyíti a külvilág pszichoszociális hatásaihoz történő alkalmazkodást
- pozitív jövőkép kialakulásának támogatása, a szociális biztonság feltételeinek javítása a rászorulóknál (ifjúságvédelem)
- az életritmus tudatosítása a tanulóknál (feltöltődés, célra irányuló tevékenység, energiafelhasználás, rekreáció)
- jogainak és kötelességeik tisztázása, hogy a tanulók az elvárások tükrében alakítsák magatartásukat (ezzel a konfliktushelyzetek mérséklődhetnek)
- őszinte, elfogadó pedagógiai légkör működtetése, amely lehetővé teszi a tanulók objektív értékelését
- a tanuló társas támogatása krízishelyzetekben az önsegítő erők mozgósítása érdekében
- a szülőkkel való folyamatos kapcsolattartás, magatartászavarok jelentkezése esetén a család felkeresése (családi háttér és igazolatlan hiányzás okainak feltárása)
- kapcsolattartás a segítő intézményekkel, partnerekkel
- más nevelési igényű tanulók pedagógiai gondozása, fejlődésének nyomon követése
- hátrányos és veszélyeztetett helyzet feltárása
- egyedi eseteknél a gyermek- és ifjúságvédelmi felelős bevonása a problémakezelésbe (tanácsadás), iskolapszichológus viszont nem áll rendelkezésünkre.

**A mindennapos testedzés megvalósítását szolgáló program**

Társadalmunk rossz egészségügyi helyzete leképeződik iskolánkra is. Tanulóink körében egyre gyakoribb valamilyen mozgásszervi rendellenesség, s egyre több a felmentettek száma is. Ez ellen a káros folyamat ellen helyi szinten a mindennapos testedzés megvalósítását szolgáló programmal igyekszünk tenni.



Az iskolai testnevelés és sport előnybe részesítése a megoldások egyik lehetséges eszköze és színtere. Az iskolaorvos, a védőnő, a gyógytestnevelő és a testnevelő együttműködése a tanulók egészségi állapotára nézve döntő hatású.

Tagintézményeink a mindennapos testnevelést, testmozgást a Nemzeti Köznevelési törvény 27. § (11) bekezdésében meghatározottak szerint szervezi meg.

A mindennapos testedzésnek a testnevelés óra csak egy része. A testnevelési órákon figyelünk a sokoldalú fejlesztésre:

- a keringési- és légző szervrendszer megfelelő terhelésére
- szerepel gimnasztika, a helyes testtartás elérését szolgáló gyakorlatok
- képességfejlesztés, motorikus képességek mérése
- játék, ami élményt és örömet ad a tanulóknak
- az órákon megpróbáljuk elérni, hogy a mozgás személyiségfejlesztő hatása is érvényesüljön

Tanórák keretében is nyújtunk szabadidős tevékenységet. Ahol lehetőség van rá dupla testnevelés órát szervezünk. Ezek lehetőséget adnak más sportágak megismerésére, illetve megkedveltetésére is. (úszás, korcsolya, teke stb.)

- Ezek mellett a diákok számára, ha igénylik lehetőséget biztosítunk tömegsport keretében a mozgásra.

A palettát színesítik még télen a sí táborok, amelyet a tanulói igények alapján, önköltséges alapon az igazgatók engedélyével valósulhatnak meg.

Tanulóinkat minden évben felkészítjük városi és megyei versenyekre, különböző vetélkedőkre mind csapat, mind egyéni sportágakban.

#### **4.1.1 Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv**

Az elsősegély azonnali segítségnyújtás vagy beavatkozás, amelyet a sérült kap valamely sérülésére vagy hirtelen egészségkárosodása miatt, a mentők, orvos vagy más személy megérkezése előtt. Az elsősegélynyújtás képessége tudáson, begyakorláson és tapasztalaton alapul.

Egy elsősegély tanfolyam nagyban növeli az önbizalmat és cselekvőképességet. Az ott kapott alapos felkészítés segít uralkodni az érzelmeken, és sok nehéz helyzetben átsegít. Az iskolai balesetek számának növekedése, valamint a szakszerű ellátása megkívánja, hogy az iskolai oktatásban nagyobb hangsúlyt kapjon az elsősegélynyújtás.

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 velük elsősegélynyújtás alapismereteit;
- a tanulók az életkoruknak megfelelő szinten - tanórai és a tanórán kívüli (egyéb) foglalkozások keretében – foglalkoznak az elsősegélynyújtással kapcsolatos legfontosabb alapismeretekkel.

Ezeknek az ismereteknek az elsajátítására elsősorban különböző tanórák keretein belül van lehetőség: komplex természettudományok órákon (rovarcsípések, légúti akadály, artériás és ütőeres vérzés, komplex újraélesztés, mérgezések, vegyszer okozta sérülések, égési sérülések), testnevelés órákon (esés gyakorlása) és osztályfőnöki órákon.

Az ismeretek elsajátítására és gyakorlására tanórán kívüli lehetőségek lehetnek az osztálykirándulások (a túrázás balesetvédelmi ismeretei), témahetek, szakkörök és évente egyszer a sport- és egészségnap.

Iskolánkban a védőnő segítségével rendszeres felkészítés zajlik a Vöröskeresztes versenyre, melynek része az elsősegély nyújtás ismereteinek terjesztése, az ismeretek mérése. Jó alkalmat teremtenek az iskolai sport- és egészségnapok nagyszámú tanulócsoporthoz előtti szemléltető elsősegélynyújtó ismeretanyag bemutatására.

A szakképzés vendéglátóipari ágazatának minden képzésében elengedhetetlen az elsősegélynyújtási ismeretek elsajátítása. Fontos, hogy az iskola megfelelő számú elsősegélynyújtó ládával rendelkezzen, melyet nemcsak a mindennapok, a szakmai gyakorlatok, de a kirándulások, és egyéb rendezvények alkalmával is tudnak használni.

## **5 Pályaorientációs szolgáltatások**

A tanév rendje szerint aktuálisan évente megtartott tájékoztatókon, kiállításokon, szakmai rendezvényeken történik, melyek a következők.

- Pályaorientációs nap
- Nyitott kapuk napja
- Pályaválasztási kiállítás
- Tájékoztató az általános iskoláknak
- Educatio kiállítás
- Szakmai nyílt napok az iskolában
- Szakmai napok