„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, 2020. szeptember 01.
módosítva: 2021. február 04. 2021.augusztus 31. 2022. május 09. 2023. február 21.
2023. szeptember 11. 2023. szeptember 16. 2023. szeptember 24.

TARTALOMJEGYZÉK

1 NEVELÉSI PROGRAM 8

1.1 Általános információk 8

1.2 Az iskola helyi értékei: 8

1.3 Az iskola nevelési programja 8
1.3.1 A nevelő-oktató munka pedagógiai alapelvei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai 8
1.3.2 A pedagógiai munka általános értékű alapelvei, céljai: 9
1.3.3 A pedagógiai munka kiemelt feladatai, fejlesztendő területei: 10
1.3.4 A pedagógiai munka kulcskompetenciái: 10
1.3.5 A pedagógiai munka módszertani alapelvei: 11

1.4 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje 12
1.4.1 Különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló 12
1.4.2 A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenységek: 13

1.5 A gyermek- és ifjúságvédelemmel kapcsolatos feladatok 16
1.5.1 Gyermek- és ifjúságvédelmi felelős feladatai: 17
1.5.2 A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység, az esélyegyenlőség megteremtése 18
1.5.3 Diabétesszel élő tanulók a szakképzésben 19

1.6 A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái 20
1.6.1 A tanulók közösségét érintő kapcsolattartási formák 20
1.6.2 A tanulók közösségét érintő kapcsolattartási forma a diákönkormányzat 20
1.6.3 Közösségi Szolgálat 22
1.6.4 A kiskorú tanulók törvényes képviselőjével való kapcsolattartási formák 22
1.6.5 A szakképző intézmény partnereivel való kapcsolattartás formák 23

1.7 A közösségfejlesztéssel, az iskola szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok 23
1.7.1 Iskolánkban a közösségfejlesztés főbb területei: 23
1.7.2 A tanítási órán megvalósítható közösségfejlesztő feladatok 24
1.7.3 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink a következők: 24
1.7.4 Az oktató jogai 25
1.7.5 Az oktató kötelessége 25
1.7.6 Az oktatói testület 27
1.7.7 Az oktatók legfontosabb helyi feladatait az alábbiakban határozzuk meg: 29
1.7.8 Az osztályfőnök feladatai és hatásköre: 30

1.8 A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok 31
1.8.1 Tanulóink személyiségfejlesztésével kapcsolatos feladatok: 31
1.8.2 A személyiségfejlesztés lehetséges színterei iskolánkban: 32

1.9 Teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok 32
1.9.1 Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv 41

1.10 A szakképzés intézménye 43
1.10.1 Technikum 43

1.10.2 Szakképző iskola 44

1.11 Képzéseink felmenő rendszerben 45
1.11.1 Turisztikai ágazat 46
1.11.2 Magyar-német két tanítási nyelvű turisztikai technikum 47
1.11.3 Vendéglátóipari ágazat 47
1.11.4 A szakképző iskolai nevelés és oktatás kiemelt feladatai: 48

1.12 A tanulmányok alatti vizsgák és az alkalmassági vizsga szabályai, a szóbeli felvételi vizsga követelményei 48
1.12.1 Előrehozott érettségi vizsga 49
1.12.2 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 49

1.13 Valamennyi szakterületen elvárt és fejlesztendő: 52
1.13.1 Elsődleges kompetenciák 52
1.13.2 Kreativitás és innováció 53
1.13.3 Speciális helyi ismeretek 53

1.14 Szakirányú oktatásba lépés speciális feltételei 54
1.14.1 Cukrász 54
1.14.2 Szakács 54
1.14.3 Pincér- Vendégtéri szakember 54
1.14.4 Panziós-fogadós 54
1.14.5 Cukrász szaktechnikus 55
1.14.6 Szakács szaktechnikus 55
1.14.7 Vendégtéri szaktechnikus 55
1.14.8 Turisztikai technikus 55

2 AZ INTÉZMÉNY OKTATÁSI PROGRAMJA 56

2.1 A választott kerettanterv megnevezése 56

2.2 A választott kerettanterv feletti óraszám 57

2.3 Az oktatásban alkalmazható tankönyvek és taneszközök kiválasztásának elvei 57

2.4 A Nemzeti alaptantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósítása 57
2.4.1 Anyanyelvi kommunikáció 58
2.4.2 Idegen nyelvi kommunikáció 58
2.4.3 Matematikai kompetencia 58
2.4.4 Természettudományos és technikai kompetencia 58
2.4.5 Digitális kompetencia 59
2.4.6 A hatékony, önálló tanulás 59
2.4.7 Szociális és állampolgári kompetencia 59
2.4.8 Kezdeményezőképesség és vállalkozói kompetencia 59
2.4.9 Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség 59

2.5 A kulcskompetenciákra építve kiemelt fejlesztési feladataink 60

2.5.1 Az erkölcsi nevelés 60
2.5.2 Nemzeti öntudat, hazafias nevelés 60
2.5.3 Állampolgárságra, demokráciára nevelés 60
2.5.4 Önismeret és társas kapcsolati kultúra fejlesztése 61
2.5.5 A családi életre nevelés: 61
2.5.6 Testi és lelki egészség 61
2.5.7 Felelősségvállalás másokért, önkéntesség: 62
2.5.8 Fenntarthatóság, környezettudatosság 62
2.5.9 Pályaorientáció 62
2.5.10 Európai azonosságtudat - egyetemes kultúra 62
2.5.11 Gazdasági és pénzügyi nevelés 63
2.5.12 Médiatudatosságra nevelés: 63
2.5.13 A tanulás tanítása 63
2.5.14 Szakmai cselekvőképesség kompetenciája: 64
2.5.15 Mindennapos testnevelés 64

2.6 A választható tanulási utak, tantárgyak, foglalkozások és a pedagógusválasztás szabályai . 68
2.6.1 Kötelezően választható tantárgy 68
2.6.2 Az adott ágazathoz igazodó tanulási utak választásának szabályai 69
2.6.3 A .) Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés: 69
2.6.4 B .) Az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása: 69
2.6.5 A választható érettségi vizsgatárgyak, a vizsgatárgyakhoz rendelt helyi tantervi feltételek, tantárgyak 70
2.6.6 A középszintű érettségi vizsga témakörei 72
2.6.7 Az Iskolai Közösségi Szolgálat (IKSZ) megszervezése 72

2.7 Az iskolai beszámoltatás, az ismeretek számonkérésének követelményei és formái 74

2.8 Az iskola írásbeli, szóbeli beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének rendje 78
2.8.1 Idegen nyelvek 78
2.8.2 Életvitel és gyakorlat 104
2.8.3 Természet ismeret 104
2.8.4 Komplex természettudomány a technikumokban 107
2.8.5 Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek, társadalomismeret 108
2.8.6 Szakközépiskola - társadalomismeret 111
2.8.7 Informatika 111
2.8.8 Magyar nyelv és irodalom 112
2.8.9 Magyar nyelv és irodalom 112
2.8.10 Kommunikáció-magyar nyelv értékelési elvei (szakközépiskola) 116
2.8.11 Matematika 117
2.8.12 Testnevelés és sport 119
2.8.13 Vendéglátás-Turisztika 137
2.8.14 A vizsgák szervezése 141
2.8.15 Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározása 144

2.9 A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezési elvei 146
2.9.1 Két tanítási nyelvű turisztikai technikum 146
2.9.2 Turisztikai technikum 146
2.9.3 Vendéglátó-ipari technikum 146
2.9.4 Vendéglátó-ipari szakközépiskola 146

2.9.5 A csoportbontás elvei ... 146
2.9.6 Magatartás és szorgalom értékelése ... 147
2.9.7 A tanulók jutalmazásának elvei ... 149
2.9.8 Az emelt szintű érettségire történő felkészítés ... 150

2.10 Szakképzési program (folyamatban lévő képzések) ... 150

2.11 A szakképzésre vonatkozó jogszabályok ... 151

2.12 A szakképzés céljai ... 152

2.13 Turisztikai technikum idegenvezető és turisztikai szervező, értékesítő: ... 153

2.14 A két tanítási nyelvű turisztikai technikum turisztikai szervező, értékesítő: ... 153

2.15 A vendéglátó technikum: ... 153

2.16 Vendéglátóipari szakközépiskola: ... 154

2.17 A szakmai gyakorlat szervezése ... 154

3 SZAKMAI PROGRAM ... 156
3.1.1 Technikum ... 156
3.1.2 Idegenvezető megnevezésű szakképesítés ... 165
3.1.3 Szállodai recepciós megnevezésű szakképesítés ... 169
3.1.4 Vendéglátásszervező megnevezésű szakképesítés (A 2016. szeptember 1. előtt beiskolázás esetében) ... 171
3.1.5 A 2016. szeptember 1. utáni beiskolázás esetében: Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező ... 174
3.1.6 Szakközépiskola ... 181
3.1.7 Pincér megnevezésű szakképesítés ... 186
3.1.8 Szakács megnevezésű szakképesítés ... 189
3.1.9 Felnőttoktatás ... 194

3.2 Szakképzési program 2020 szeptember 1-től ... 199

3.3 A szakképzés céljai ... 199
3.3.1 Turisztikai technikum idegenvezető és turisztikai szervező szakmairány céljai ... 200
3.3.2 A két tanítási nyelvű Turisztikai technikum idegenvezető és turisztikai szervező szakmairány további céljai ... 200
3.3.3 A vendéglátó technikum ... 201
3.3.4 Vendéglátóipari szakképző iskola ... 201

3.4 A szakmai gyakorlat szervezése ... 202

3.5 Szakképzés - Folyamatban lévő képzéseink ... 203
3.5.1 Technikum ... 203
3.5.2 Szakképző iskola ... 254
3.5.3 Felnőttoktatás ... 263

3.6 Ágazati alapoktatás ... 269
3.6.1 Az ágazati alapoktatás óraszámai ... 270

3.6.2 Az ágazati alapoktatás szakmai tartalma ... 271
3.6.3 Munkavállalói ismeretek tantárgy ... 271
3.6.4 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület ... 273
3.6.5 A munka világa tantárgy ... 273
3.6.6 IKT a vendéglátásban tantárgy ... 274
3.6.7 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy ... 277
3.6.8 Ágazati alapoktatás szervezési alapelvei: ... 283

3.7 Szakképzés a Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtantervek alapján ... 284
3.7.1 Cukrász ... 284
3.7.2 Pincér – vendégtéri szakember ... 304
3.7.3 Szakács ... 321
3.7.4 Panziós-fogadós ... 342
3.7.5 Cukrász – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület ... 359
3.7.6 Vendégtéri szaktechnikus - emeltszintű képzés ... 362
3.7.7 Szakács szaktechnikus ... 365
3.7.8 Turisztikai technikus ... 378

4 FELNŐTTKÉPZÉS ... 400

4.1 Két évfolyamos nem nappali rendszerű érettségi vizsgára felkészítő képzés (esti munkarendben) ... 400
4.1.1 Megszerezhető végzettség: érettségi bizonyítvány ... 400
4.1.2 Felvétel az érettségire felkészítő oktatás esti tagozatára ... 400
4.1.3 Az aktuális tanévi beszámolók időintervallumai: ... 400
4.1.4 Mulasztás ... 401
4.1.5 Óraterv ... 401
4.1.6 A tanulmányi munka értékelésének formái ... 401
4.1.7 Az értékelés szempontjai ... 402
4.1.8 Témazáró dolgozatok értékelése százalékok szerint: ... 403

4.2 Szakmajegyzék szerinti szakmai képzések esti munkarendben ... 404
4.2.1 A képzés szerkezete és tartalma ... 404
4.2.2 Alapfokú végzettséggel megszerezhető szakképzettségek ... 404
4.2.3 Érettségi vizsgával rendelkezőknek megszerezhető szakképzettségek ... 404
4.2.4 Képzés megvalósítása ... 404
4.2.5 Egybefüggő szakmai gyakorlat ... 405
4.2.6 Számonkérések/beszámolók ... 406
4.2.7 Mulasztás ... 406
4.2.8 Az értékelés szempontjai ... 406
4.2.9 Záró értékelés ... 406
4.2.10 Az értékelés százalékok szerint ... 407
4.2.11 Tananyagegységek és elemei óraszámokra bontva szakmánként. ... 408

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 iskola helyi értékei:

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.[1]

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 Az iskola nevelési programja

1.3.1 A nevelő-oktató munka 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

[1] https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato_szakmai_program_keszitesehezpdf-1593797478843.pdf
Letöltés ideje:2020.08.14.21.35.

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, kezdeményezőkészséget, döntési képességet, az innovativitást,** mert ezek olyan tulajdonságok, amelyek birtokában a tanulók képesek lesznek irányítani későbbi életüket. 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.[2]

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
- 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

[2] https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato_szakmai_program_keszitesehezpdf-1593797478843.pdf Letöltés ideje:2020.08.14.21.35.

- Szociális és állampolgári kompetencia
- Kezdeményezőképesség és vállalkozói kompetencia
- Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség
- 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 tanulással összefüggő érzelmi és értékelő viszonyulások, elkötelezettség, megítélés, szándékok, törekvések, azaz a szakmai attitűd elsajátításának kompetenciája
    - önálló és felelősségteljes munkavégzés kompetenciája[3]

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;
- 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.

[3] https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato_szakmai_program_keszitesehezpdf-1593797478843.pdf Letöltés ideje:2020.08.14.21.35.

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 beszédfogyatékos. Több fogyatékosság 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 alapfokú 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.

Halmozottan 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. Halmozottan 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,l 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 figyelembevétele.
- Rendszeres kapcsolattartás a szülőkkel, családokkal.
- Együttműködés a gyermekvédelemmel foglalkozó más hatóságokkal, szervezetekkel.
- Pályaorientáció elősegítésére irányuló tanácsadás, tájékoztatás, megsegítése.

a) Az SNI-s 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 betartatásáról 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 meglévőek 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
- pályaorientációs, 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 tanulónak is - korrepetálások szervezésével segítünk, hogy tanulóink sikeres vizsgát tehessenek.

A lemorzsolódással veszélyeztetett tanulók támogatását célzó tevékenység a GINOP 6.2.3 pályázat megvalósítása.

A Győri Szolgáltatási Szakképzési Centrum 2018-ban sikeresen pályázott a lemorzsolódás megelőzését célzó, „A szakképzési intézményrendszer átfogó fejlesztése" c. GINOP 6.2.3 kódszámú pályázatra. A pályázat 2020. májusában sikeresen lezárult, a cselekvési tervben megfogalmazott vállalások teljesültek. A pályázat befejezését követően még 5 évig fenn kell tartani a pályázatban foglaltakat.

1.5 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. trv. 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 képviseletének 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 családja 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 esetmegbeszéléseken
  - 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, Iskolai Szociális Munkás, Iskola egészségügyi dolgozó, stb.) személy, akivel a tanuló a tanév során életvitelszerű kapcsolatba kerül vagy kerülhet.

1.5.1 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 veszélyeztetettség 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)

1.5.2 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)

1.5.3 Diabétesszel élő tanulók a szakképzésben

Speciális étkeztetésre vonatkozó javaslatok

- Az intézményben biztosított a meleg étkeztetési lehetőség
- Az iskolai büfében elérhető olyan élelmiszer, ami a diabéteszes étrendbe beilleszthető.

A diabéteszes tanulókkal kapcsolatos iskolai teendők szabályozása

- Biztosítjuk a diabéteszes tanuló betegségével kapcsolatos egyéni igényeket, mint pl. tanóra alatti étkezés, mosdóhasználat, vércukorszintmérés, szükség esetén inzulinbeadás.
- Az intézmény valamennyi tanulóját tájékoztatjuk a diabétesszel élők speciális igényeire vonatkozóan. Kiemelt szerepet kap a preventív szemlélet kialakítása.
- Az oktatótestület tagjai rendszeres tájékoztatást kapnak az iskolában tanuló diabéteszes tanulóról.
- Az iskolai védőnővel, iskolaorvossal szoros a kapcsolatfenntartás ezen tanulók vonatkozásában.
- Az említett betegségben szenvedő tanuló gondviselőjével rendszeres a kapcsolattartás. A szülő köteles tájékoztatni az iskolaegészségügyet a tanuló krónikus betegségeinek aktuális tényéről, és a diabetes gondozóban történt rendszeres megjelenésekről.

A diabéteszes anyagcsere ellenőrzéséhez, és az akut anyagcsere felborulás rendezéséhez szükséges eszközök az iskolaorvosi rendelőben biztosítottak.

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

1.6.1 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 munkálatokat, 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.

1.6.2 A tanulók közösségét érintő kapcsolattartási forma a diákönkormányzat

A diákönkormányzat érdekképviseleti 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 érdekképviselet biztosítása a diáktársak segítő közreműködésével és támogatásával,
- önálló és szervezett formában megvalósuló képességfejlesztés az érdekképviselet 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:

A nevelőtestület 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.

1.6.3 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 tanulókban 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 léthez.
- 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 jótékonysági szervezetek,
- oktatás, kulturális és közösségi intézmények,
- környezet- és természetvédelem,
- katasztrófavédelem, rendvédelem,
- közös sport- és szabadidős tevékenység óvodáskorú, sajátos nevelési igényű gyerekekkel, idős emberekkel,
- állatmenhelyek

1.6.4 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, esetenként facebookon érdeklődhetnek az oktatótól.

1.6.5 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:

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

1.7 A közösségfejlesztéssel, az iskola szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

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 legegyetemesebb 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.

1.7.1 Iskolánkban a közösségfejlesztés főbb területei:

- a tanórák,
- a tanórán kívüli foglalkozások,
- a diákönkormányzati munka,
- 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.

1.7.2 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 osztályfőnöknek.

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.

A közösségfejlesztés során nem csak a pedagógusoknak van feladatuk, hanem az iskolában foglalkoztatott valamennyi dolgozónak, sőt az iskolát segítő szervezetek vezetőinek is, hiszen megjelenésével, viselkedésével, beszédstílusával, társas kapcsolataival, az intézmény valamennyi dolgozója példaként áll a diákok előtt.

1.7.3 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink a következők:

- 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.

1.7.4 Az oktató jogai

A munkakörével összefüggésben megillető jogai:

- személyét, mint az oktatóközösség tagját megbecsüljék, emberi méltóságát és személyiségi jogait tiszteletben tartsák, nevelői, oktatói tevékenységét értékeljék és elismerjék,
- szakmai program alapján az ismereteket, a tananyagot, a nevelés-oktatás módszereit megválassza,
- a helyi tanterv alapján, a szakmai munkaközösség 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 késztetné a gyermeket, tanulót,
- hozzájusson a munkájához szükséges ismeretekhez, intézményi és fenntartói információkhoz,
- az oktatótestület tagjaként részt vegyen a nevelési-oktatási 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 képviseletében részt vegyen helyi, regionális és országos köznevelléssel foglalkozó testületek munkájában,
- az iskola könyvtárán keresztül használatra megkapja a munkájához szükséges tankönyveket, tanári segédkönyveket, az intézmény SZMSZ-ében meghatározottak 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.

1.7.5 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 pályaorientációját, 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 intézmény irányítási, vezetési feladatainak ellátásához.

Az oktatónak olyan továbbképzésben kell részt vennie, amely hozzájárul a szakképzettségéhez kapcsolódó ismeretek és jártasság megújításához, illetve kiegészítéséhez. Az intézményvezetőnek olyan továbbképzésben kell részt vennie, aely 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 Szkt. 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.

1.7.6 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 képviseletében 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

a) az igazgató,

b) az oktatói testület tagjai egyharmadának vagy

c) a képzési tanács kezdeményezésére.

Az oktatói testület véleményét

a) a szakképző intézményi felvételi követelmények meghatározásához,

b) a tantárgyfelosztás elfogadása előtt,

c) az egyes oktatók külön megbízásának elosztása során,

d) az igazgatóhelyettesek megbízása, megbízásának visszavonása előtt,

e) jogszabályban meghatározott egyéb ügyben ki kell kérni.

1.7.7 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 óraközi szünetekben,
- tanulmányi kirándulások, iskolai ünnepségek és rendezvények megszervezése,
- iskolai ünnepségeken 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 igazgatóhelyettessel konzultálva – az igazgató bízza meg minden tanév szeptemberétől, elsősorban a felmenő rendszer elvét figyelembe
véve.

1.7.8 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, a tanulók ellenőrző könyvének áttekintése, félévi és év végi statisztikai adatok szolgáltatása, bizonyítványok megírása, törzslapok naprakész vezetése, igazolatlan hiányzások kiértesítése, 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 tanulókra, 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 személyiségfejlesztéssel 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.

1.8.1 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 késztető 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.

1.8.2 A személyiségfejlesztés lehetséges színterei iskolánkban:

- tanórai foglalkozások,
- tanórán kívüli tevékenységek: szakmai, művészeti- és sportkörökben való tevékenység, iskolai rendezvények szervezésében és rendezésében való részvétel,
- a kommunikációs készségfejlesztés és drámajáték (tanórában és tanórán kívül),
- iskolai médiában való részvételi lehetőségek (iskola híradó a közösségi oldalon, iskolarádió),
- a versenyek (szakmai, tantárgyi, művészeti, sport stb.),
- az iskolai demokrácia gyakorlásának különböző „színterei” (DÖK, diákdiri választás, kampány, szavazás, véleménynyilvánítás az iskolát és diákokat érintő kérdésekről)

1.9 Teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

Az egészség alapvető emberi jog, amely egyben társadalmi befektetés is. Napjainkban az egészség megőrzési 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 életről gondolkozni: 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 tanulókban a társas környezetükre és önmagukra irányuló helyes, cselekvésre és aktivitásra késztető érzelmek

- életpályájuk során testben-lélekben 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 hasznosítás 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, diáknap, projektnap/hét, sí tábor, stb.
- látogatások: múzeum, egészségnevelési/egészségügyi intézmény, üzem, kulturális és sport intézmények
- versenyek: tantárgyi, szakmai, vöröskeresztes, környezetvédelmi, helytörténeti
- akciók: iskolaszépítés, kiállítások, előadások, pályázatok, véradás
- tanácsadás: védőnő, 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 megedzését, 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, energiaital 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 évei a legalkalmasabbak a személyiség formálására
- gyerekek kortárs csoportokban elérhetők

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 megfelelőjen 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)
- kortárscsoport 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 tanulókban 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 prevenciós 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 tanulókban (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 érsekében
- 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 örömöt 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.

1.9.1 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 érzelmek, és sok nehéz helyzeten 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, 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 tanulócsoport 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.

1.10 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

Ágazati képzést követően választható szakmai képzések:

Technikum:

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

Szakképző iskola:

- cukrász
- szakács
- pincér – vendégtéri szakember
- panziós-fogadós

1.10.1 Technikum

Turizmus-vendéglátás ágazat
Alkalmassági követelmények: Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges
Képzési idő: 5 év.

A gazdaság visszajelzése alapján a **technikum** elnevezés került bevezetésre, amely egyértelműbb, sokak számára a **minőségi szakképzést** jelképezi napjainkban is. Nevében jelzi a végzettséget, mivel itt a végzettek **technikusok** lesznek. A képzést egységes szervezése, dualitás és a felsőoktatáshoz való erősebb kapcsolás jellemzi.
A **technikusképzés 5 éves**. Az első két év ágazati ismereteket adó képzése után a második ciklusban duális képzés folyik. A képzés időszakában a képzőhely a tanulóval **szakképzési munkaszerződés**t köt, amely a képzés alatt **jövedelemhez juttatja a tanulót**. A technikumban elért tanulási

eredmények megteremtik a lehetőségét, hogy a jó tanulmányi eredménnyel végzettek a szakmai vizsgájuk eredményének beszámításával tovább tanulhassanak felsőoktatásban azonos ágazaton belül.

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

Ez azt jelenti, hogy 2 évig ismerkedik az ágazati alapokkal, illetve közismereti tárgyakat tanul. Az első két évfolyamon **ágazati alapoktatás** folyik

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

Ezekből a tárgyakból érettségi vizsgával zárul az oktatás, matematikából, magyar nyelv és irodalomból, valamint történelemből előrehozott érettségi lehetőséggel

- a szakmai vizsga lesz az ötödik érettségi tárgy
- idegen nyelvből 13. évfolyamon tesz érettségi vizsgát a tanuló
- a technikusi vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít
- az 5 év elvégzése után a tanuló egyszerre kap érettségi bizonyítványt és technikusi oklevelet.

A szakmai oktatás lehetőséget biztosít a csak érettségizettek, gimnáziumot végzettek, valamint az egyetemi tanulmányaikat feladó fiatalok részére is. Erre szolgál a technikum 2 éves képzése.

2 év ágazati alapozó és 3 év szakmai oktatás

Érettségi vizsga és Technikusi vizsga

Technikusi vizsga = emelt szintű szakmai érettségi

Általános szakképzési ösztöndíj[4]

1.10.2 Szakképző iskola

Turizmus-vendéglátás ágazat

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

A szakképző iskola **3 éves.**

[4] https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/utmutato_szakmai_program_keszitesehezpdf-1593797478843.pdf Letöltés ideje:2020.08.14.21.35.

Az első év **ágazati ismereteket adó** képzés, az azt követő két évben **szakirányú oktatás** folyik, ami megvalósulhat szakképző iskolában, vagy duális képzőhelyen. A végzés után nyitott a lehetőség a tanulók számára az érettségi vagy akár a technikusi képzettség megszerzésére. Mivel a szakképző iskolában és a technikumban is ágazati alapoktatás történik a képzés első szakaszában, a 9. évfolyam végén van átjárhatóság a két iskolatípus között. Az ágazati alapoktatás ágazati alapvizsgával zárul. Az ágazati alapvizsga alkalmassá teheti a tanulót egyszerű munkakörök betöltésére, amennyiben azt a KKK meghatározta.

- először ágazatot választ a tanuló, a 9. évfolyamon a tanuló ágazati alapoktatásban vesz részt, amelyben a választott ágazat közös szakmai tartalmait sajátítja el, illetve közismereti tárgyakat tanul
- 9. évfolyamot követően, a sikeres ágazati alapvizsga után történik a szakma-, vagy szakmairány választás, az alapvizsga követelményei a KKK-ban kerülnek meghatározásra
- 9. évfolyam után még a technikummal átjárható a rendszer, mivel mind az ágazati alapoktatás szakmai tartalma, mind az ágazati alapvizsga teljes mértékben megegyezik a szakképző iskolai és a technikumi oktatásban. A közismeret esetében meg kell vizsgálni, melyek azok a tartalmak, amelyeket esetleg pótolni szükséges, amelyet a felvétel, átvételi helyi szabályokban ki kell fejteni.
- 10. és 11. évfolyamon a szakirányú oktatás szakképző iskolában vagy duális képzőhelyen (duális keretek között, elsősorban vállalatnál) zajlik • A tanuló ösztöndíjat / a duális képzésben résztvevő a szakképzési munkaszerződés alapján munkabért kap • A tanuló a sikeres vizsga után szakmai bizonyítványt kap.

1.11 Képzéseink felmenő rendszerben

A technikumi nevelés és oktatás kiemelt feladatai:

(2016. szeptember 1-től kifutó jelleggel szakközépiskolai képzés)

A középiskola általános célja, hogy érvényesítse a humánus értékeket, közvetítse az egyetemes és nemzeti kultúra alapértékeit, testi és lelki egészségre törekvő, az emberi kapcsolatokban igényes felnőtteket, demokratikus elveket követő állampolgárokat neveljen, akik képesek a társadalmi, gazdasági, technikai változások követésére és az ezekhez alkalmazkodó cselekvésre.

Az Országgyűlés 2015. május 27-én elfogadta a ***szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény***, a ***felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény*** és az azokkal összefüggő tárgyú törvények módosítását. Az új szakképzési koncepció célja, hogy Magyarországon olyan jól képzett szakemberek végezzenek az iskolákban, akik el tudnak helyezkedni a szakmájukban és

megfelelnek a szakma kihívásainak. A koncepciónak fontos célja az is, hogy a diákok olyan szakmákat választhassanak. melyek valóban keresettek a munkaerőpiacon.

A technikum elsődleges feladata, hogy felkészítsen a szakmai végzettséget adó érettségire, a szakirányú közép - ill. felsőfokú iskolai továbbtanulásra, vagy szakirányú munkába állásra. A technikumi képzés általános műveltséget megalapozó négy középiskolai évfolyammal rendelkezik, ahol szakmai elméleti és gyakorlati oktatás is folyik. Az ágazati érettségi után a tanulók szakirányban folytathatják tanulmányaikat és egy év alatt szerezhetnek szakmai végzettséget. A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik, majd **komplex szakmai vizsgával** zárul. A 30/2016.(VIII.31.) NGM rendelet alapján a technikumi tanulók az ágazati szakmai érettségi mellett már OKJ-s végzettséget (mellék- szakképesítést) is szerezhetnek.

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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék- szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán.

A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. Egyrészt biztosítania kell a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, egyéb, az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulására kell lehetőséget adnia.

1.11.1 Turisztikai ágazat

A ***turizmus*** hazánkban a nemzetgazdaság kiemelten fontos ágazata, melynek a kormány kulcsszerepet szán fejlesztéspolitikai, foglalkoztatási céljai megvalósításában. Az Új Széchenyi Terv kitörési pontjaként szereplő Gyógyító Magyarország – Egészségipari Program a turizmus számára is határozott irányokat jelöl ki. Valószínűleg e célok vezérelték a fenntartót, amikor 2016-2017-es tanévben iskolánknak **újabb**, de magyar nyelvű turisztikai **osztályok** elindítására adott megbízást.

2016. szeptember 1-jével indult magyar nyelvű **turisztikai technikumi** képzésünk. Tanulóink a 9–12. évfolyamon a közismereti tantárgyak mellett két idegen nyelvet (németet és angolt) tanulnak, valamint elméleti és gyakorlati oktatásban részesülnek a turisztika ágazatban. A középiskolai évfolyamok elvégzésével, valamint az ágazati érettségi mellett **szállodai recepciós**

szakképesítést szerezhetnek. A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik, majd komplex szakmai vizsgával zárul. A képzési idő az érettségi vizsga letételéig 4 év.

A szakképzési évfolyam után megszerezhető szakképesítés: **turisztikai szervező és értékesítő (OKJ 54 812 03), illetve idegenvezető (OKJ 54 812 01).**

1.11.2 Magyar-német két tanítási nyelvű turisztikai technikum

Ebben az oktatási formában a tanítás két nyelven, magyarul és németül folyik. Célunk, hogy az anyanyelvi és az idegen nyelvű tudást együtt fejlesszük, tanítványaink alkalmassá váljanak arra, hogy tanulmányaikat akár magyarul, akár német nyelven folytassák, illetve szakmájukat mind a két nyelven gyakorolják. A képzés az első évfolyamon intenzív német nyelvoktatással kezdődik heti 19 órában. A tanulók mindegyik évfolyamon legalább három tantárgyat német nyelven tanulnak: a történelem és a célnyelvi civilizáció mellett a szakmai tantárgyakat. A második idegen nyelv (angol) tanítása is emelt óraszámban folyik. Az ebben a képzésben megszerzett kétnyelvű érettségi bizonyítvány felsőfokú (C1) nyelvvizsga-bizonyítvánnyal egyenértékű dokumentumnak minősül.

Tanulóink a közismereti tantárgyi képzés mellett turisztika ágazati szakmai oktatásban is részesülnek. A középiskolai évfolyamok elvégzésével, valamint az ágazati érettségi mellett **szállodai recepciós** szakképesítést szerezhetnek. A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik, majd komplex szakmai vizsgával zárul. A képzési idő az érettségi vizsga letételéig **5 év.**

A szakképzési évfolyam után megszerezhető szakképesítés: **turisztikai szervező és értékesítő (OKJ 54 812 03).**

1.11.3 Vendéglátóipari ágazat

Két osztályt indítunk, az egyikben a német, a másikban az angol a tanult idegen nyelv.
Tanulóink a 9-12. évfolyamon a közismereti tantárgyak mellett egy idegen nyelvet tanulnak, valamint szakmai elméleti és gyakorlati oktatásban is részesülnek a vendéglátóipari ágazatban. A 12. év végén szakmai érettségi vizsgát tesznek. Az ágazati érettségi mellett **pincér** szakképesítést szerezhetnek. A szakképzés az 5/13. évfolyamon folytatódik, majd szakmai vizsgával zárul. A szakképzési évfolyam után szerezhető 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 továbbfejleszthető tudással rendelkező szakemberek képzése.

1.11.4 A szakképző iskolai nevelés és oktatás kiemelt feladatai:

A szakközépiskolában folyó nevelés-oktatás az iskolai alapműveltség megerősítése mellett a gazdaság, a szakképzés igényeihez is igazodva felkészít a választott szakképesítésre. Szakma tanulására **a kerettantervi 3 évfolyamos szakképzés** formájában van lehetőség iskolánkban. Tanulóink a **szakképzés** keretein belül már az 1/9. évfolyamon ismerkednek választott szakmájuk alapjaival. A szakmai képzés **szakács**, **cukrász, pincér** szakmákban folyik az Országos Képzési Jegyzékben és a központi kerettantervekben előírtak szerint. A szakképesítés megszerzésének képzési ideje 3 tanév, majd a tanuló dönt arról, hogy továbbtanul-e az érettségi vizsgára felkészítő további két évfolyamon.

Az 1/9. évfolyamon a gyakorlati képzésre az iskolánk tanműhelyeiben kerül sor. A 2. szakképző évfolyamtól kezdve tanulóinknak - az illetékes szakmai kamara jóváhagyásával - képzési szerződést (tanulószerződést) kell kötni azokkal a vállalkozásokkal, amelyeknél a szakmai gyakorlati képzésük folytatódik. Tanulóink a három tanulmányi év egyharmadában - a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás mellett - kompetenciaalapú képzésben vesznek részt. A szakács szakmát tanuló diákok a 2018/2019-es tanévig - állami ösztöndíjban részesültek, azonban Győr-Moson-Sopron megye hiányszakmáinak listáján a 2018/2019-es tanévben a szakács szakma már nem szerepel, így már csak a 2/10. és 3/11. (kifutó jelleggel) évfolyamon részesülhetnek a szakács tanulóink - tanulmányi eredményüktől függően - állami ösztöndíjban.

A beiskolázás szakmára történik. Az adott szakképesítésre csak olyan tanuló vehető fel, aki az adott szakmai és vizsgakövetelményekben előírt egészségügyi alkalmassági, továbbá a pályaalkalmassági követelményeknek megfelel.

szakács (OKJ 34 811 04)
pincér (OKJ 34 811 03)
cukrász (OKJ 34 811 01)

1.12 A tanulmányok alatti vizsgák és az alkalmassági vizsga szabályai, a szóbeli felvételi vizsga követelményei

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.

Tanulmányok alatti vizsgák:

- osztályozó vizsga, (évente három időpontban szervezve)
- különbözeti vizsga, (alkalomszerűen, tanulóátvétel, osztályváltás esetén)

- javító vizsga (évente egyszer, augusztusban)
- ágazati vizsga.

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. 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.

1.12.1 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.

1.12.2 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

1.12.2.1 Felvétel az iskolába:

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.

1.12.2.2 **Felvétel a két tanítási nyelvű turisztikai technikumba:**

1.12.2.2.1 Felvételi feltételek:

- általános iskolai jeles és jó tanulmányi eredmények,
- a központi írásbeli felvételi vizsga eredménye matematikából és magyar nyelvből,
- felvételi elbeszélgetés.

1.12.2.2.2 A felvételi pontok számítása:

Hozott pontok: 80 pont, a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi magyar nyelv és irodalom (a két tárgy osztályzatának átlaga), 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 120 legjobb eredményt (hozott és írásbeli pontok összege) elérő jelentkezőt *felvételi elbeszélgetésre* hívjuk be. A felvételi elbeszélgetésen a jelentkezők rátermettségéről, alkalmasságáról győződünk meg. ***A szerezhető pontszám:*** **20 pont**.

1.12.2.2.3 A szóbeli felvételi elbeszélgetés pontozása:

- Versenyeredmények: 0-5 pont
- Megjelenés, motiváció, dicséretek/ elmarasztalások az ellenőrzőben: 0-5 pont
- Szóbeli kommunikáció az általa tanult idegen nyelven az alapfokú nyelvvizsga témakörei alapján: 10 pont.

Az eddigi gyakorlatnak megfelelően a jó és jeles eredményű, a német nyelv tanulása iránt elkötelezett, szorgalmas tanulók jelentkezését várjuk.

Pontegyezőség esetén a sorrend megállapítása a következő elvek alapján történik:

A két tanítási nyelvű technikumi osztályba jelentkező tanulók esetében az összpontszám után 8. félévi idegen nyelv érdemjegy, utána a magyar írásbeli eredménye a döntő.

1.12.2.3 **Felvétel a turisztikai technikumba:**

1.12.2.3.1 Felvételi feltételek:

- általános iskolai jó és jeles tanulmányi eredmények,
- a központi írásbeli felvételi vizsga eredménye matematikából és magyar nyelvből.

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 más tárgy eredményének beszámításával.

1.12.2.3.2 A felvételi pontok számítása:

Hozott pontok: 80 pont, a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi magyar nyelv és irodalom (a két tárgy osztályzatának átlaga), 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.

Pontegyezőség esetén a sorrend megállapítása a következő elvek alapján történik:

A turisztikai technikumi osztályba jelentkező tanulók esetében az összpontszám után 8. félévi idegen nyelv érdemjegy, utána a magyar írásbeli eredménye a döntő.

1.12.2.4 Felvétel a vendéglátóipari technikumba:

1.12.2.4.1 Felvételi feltételek:

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

1.12.2.4.2 A felvételi pontok számítása:

Hozott pontok: 80 pont, a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi magyar nyelv és irodalom (a két tárgy osztályzatának átlaga), 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.

Pontegyezőség esetén a sorrend megállapítása a következő elvek alapján történik:

A vendéglátóipari technikumi osztályba jelentkező tanulók esetében az összpontszám után a matematika írásbeli eredménye, utána a 8. félévi idegen nyelv érdemjegy a döntő.

1.12.2.5 **Felvétel vendéglátóipari szakképző iskolába**

1.12.2.5.1 Felvételi feltételek:

- Az adott szakképesítésre csak olyan tanuló vehető fel, aki az adott szakmai és vizsgakövetelményekben előírt egészségügyi- és pályaalkalmassági követelményeknek megfelel.

1.12.2.5.2 A felvételi pontok számítása:

A tanulmányi eredmények alapján megszerezhető maximum pont **50,** ami a 7. osztály év végi és a 8. osztály félévi magyar nyelv, irodalom, történelem, matematika és egy idegen nyelv osztályzatainak összege. A sikeres felvételihez szükséges minimális hozott pontszám: **25** pont.

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 más tárgy eredményének beszámításával.

Pontegyezőség esetén a sorrend megállapítása a következő elvek alapján történik:
A vendéglátóipari szakközépiskolai osztályba jelentkező tanulók esetében az összpontszám után a 8. félévi matematika érdemjegy, utána a 8. félévi irodalom érdemjegy a döntő.

1.12.2.6 **Átvétel**

Amennyiben az iskolaváltoztatást a szülő vagy a tanuló kéri, az eljárás a következő:

- elbeszélgetés a tanulóval és szüleivel, az átlépés indoklása,
- a bizonyítvány és az ellenőrző alapján az átlépés lehetőségei:
- ha a tanuló ugyanazokat a tantárgyakat és tananyagtartalmakat tanulta, mint amit iskolánk helyi tanterve is tartalmaz, a tanuló átvehető;
- szakképzésben részt vevő tanuló csak azonos szakképző osztályba vehető fel, más szakképzésből tanulót átvenni csak a 9. évfolyam megismétlésével lehetséges
- a már nem tanköteles tanuló a szakmai oktatásán belül esti tagozatra átvehető.

Az év közbeni átvételről az igazgató dönt, döntése meghozatalakor kikéri az igazgatóhelyettesek, a leendő osztályfőnök, illetve vitás esetekben az osztályt tanító oktatók véleményét.

1.13 Valamennyi szakterületen elvárt és fejlesztendő:

1.13.1 Elsődleges 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 készséghalmaz fejlesztése szükséges:

1. az új ismeretek gyors megszerzése és alkalmazása,
2. 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

1.13.2 Kreativitás és innováció

A mai – és várhatóan az elkövetkező évtizedekben is – társadalmi és gazdasági környezet legfontosabb elemévé vált az újító képesség. A folyton megújuló szociális közeg, valamint a gazdálkodás szereplőinek folytonos útkeresése megköveteli, hogy új termékek és szolgáltatások jelenjenek meg a piacon. Fontosnak tartjuk éppen ezért, hogy diákjaink szakmailag kompetens és együttműködő, kreatív emberekké váljanak.

1.13.3 Speciális helyi ismeretek

Győr-Moson-Sopron megye számos értékkel, népművészeti és kulturális hagyománnyal, épített örökséggel, gasztronómiai nevezetességgel, gyógyvíz- és fürdőkultúrával rendelkezik, amelyek megőrzése feltétlenül indokolt és szükséges. A szakmai képzésében ezeket a hagyományokat megőrizzük, a lokális alapanyagok felhasználását favorizáljuk. A szűkebb pátriánk kulturális hagyományait ilyen módon is öregbítjük. A megyei területfejlesztési koncepció is kitér a megyei

értéktár létrehozásának fontosságára, annak ösztönzésére, mindehhez pedig egy új fogalmat a „megyerikum” fogalmát is társítja. Ezeket a specifikus termékeket és hagyományokat szakmánként ismertetjük, illetve az örökség gondozásához szükséges időkeretet, illetve a hozzá kapcsolódó tantárgyat is megjelenítjük.

1.14 Szakirányú oktatásba lépés speciális feltételei

1.14.1 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 tantárgyból (max. 15 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége – max. 5 pont)

1.14.2 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 tantárgyból (max. 15 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége – max. 5 pont)

1.14.3 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 tantárgyból (max. 15 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége – max. 5 pont)

1.14.4 Panziós-fogadós

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

1.14.5 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 tantárgyból (max. 30 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége – max. 5 pont)

1.14.6 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 tantárgyból (max. 30 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége – max. 5 pont)

1.14.7 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 tantárgyból (max. 30 pont)
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége – max. 5 pont)

1.14.8 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 tantárgyból (max. 30 pont)
- B2 típusú középfokú nyelvvizsga az első idegen nyelvből
- Egyéb mérlegelési lehetőségek (szakkör, verseny, szakmai kompetenciák erőssége – max. 5 pont)

2 Az intézmény oktatási programja

2.1 A választott kerettanterv megnevezése

A 4/2013.(I.11.) EMMI rendelet tartalmazza a 2018. szeptember 1. előtt beiskolázott **két tanítási nyelvű technikumok** 9.kny-12. évfolyama számára kiadott kerettantervet, míg a 2018. szeptember 1. után beiskolázott **két tanítási nyelvű technikumok** 9.kny-12. évfolyama számára kiadott kerettanterv már a 26/2018.(VIII.7.) EMMI rendeletben meghatározott szerinti.

A 2016. szeptember 1. előtt beiskolázott **technikumi** osztályok kerettanterveit az 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet melléklete, szakképzési kerettanterveit a 14/2013.(IV.5.) NGM rendelet melléklete tartalmazza.

A 2016. szeptember 1-jén beiskolázott **vendéglátóipari és turisztikai technikumi** osztályok kerettantervei a 22/2016.(VIII.25.) EMMI rendelet mellékletében, a szakképzési kerettantervei pedig a 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet mellékletében meghatározott szerinti.

A 2017. szeptember 1-jén beiskolázott **vendéglátóipari technikumi** osztályok kerettanterveit a 22/2016.(VIII.25.) EMMI rendelet melléklete, a szakképzési kerettanterveit pedig a 24/2017.(VIII.31.) NGM rendelet melléklete tartalmazza.

A 2018. szeptember 1-jén beiskolázott **vendéglátóipari és turisztikai technikumi osztályok kerettantervei** a 26/2018.(VIII.7.) EMMI rendelet mellékletében, a szakképzési kerettantervei pedig a 5/2018. (VII.9.) ITM rendelet mellékletében meghatározott szerinti.
A **szakközépiskolai képzésben** a 2016. szeptember 1. után beiskolázott szakközépiskolai osztályok esetén választott kerettanterv a 22/2016.(VIII.25.) EMMI rendelettel módosított 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet mellékletében meghatározott szerinti.

A **szakközépiskolai szakmai képzésben** (2016. szeptember 1-én beiskolázott szakközépiskolai osztályok esetén) választott kerettanterv a 30/2016.(VIII.31.) NGM rendelet mellékletében meghatározott szakmai kerettanterv. A 2017. szeptember 1. után beiskolázott szakközépiskolai osztályok esetén a szakmai képzésben a választott kerettanterv a 24/2017.(VIII.31) NGM rendelet mellékletében meghatározott szakmai kerettanterv.

A 2020.szeptember 1 -jén beiskolázott **vendéglátóipari és turisztikai technikumi, valamint szakképző iskolai osztályok kerettantervei** a 5/ 2020.(I/ 31.) EMMI rendelet mellékletében, a szakképzési programtervei pedig **a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény** (Szkt.) és **a**

szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján kidolgozott Képzési és Kimeneti Követelmények alapján meghatározottak szerint.

2.2 A választott kerettanterv feletti óraszám

Az iskolánkban a kötelező kerettantervi foglalkozásokat meghaladó szabad órakeret felosztását iskolatípusonként a szakmai program 1. számú melléklete tartalmazza.

A kötelező és kötelezően választható tanórák tantárgyi programjait a 2. számú melléklet tartalmazza.

2.3 Az oktatásban alkalmazható tankönyvek és taneszközök kiválasztásának elvei

A tankönyvek kiválasztásáról az oktatói közösség tagjai döntenek a forgalomban lévő középiskolai tankönyvek jegyzéke, elsősorban az EMMI által – szakmai tankönyvek esetében az NGM által - ajánlott tankönyvek listája alapján.

Fontos szempont, hogy a tankönyv megfeleljen a tanulók tudásszintjének, életkori sajátosságainak, és lehetővé tegye a felkészülést az érettségi vizsgára.

Célunk, hogy a tankönyvek jól használhatóak legyenek a tanításban, a tanulók számára könnyen érthetőek és értelmezhetőek legyenek, elegendő olyan típusú feladatot, forrást, képanyagot tartalmazzanak, amelyek segítséget nyújthatnak a kétszintű érettségire történő felkészülésben.

Az oktatói közösségek által kiválasztott tankönyvek feleljenek meg az intézmény oktatói programjának, pedagógiai elképzeléseinek. Témaköreik legyenek aktuálisak, életszerűek, tegyenek eleget a didaktikai céloknak. További fontos szempont, hogy a választott könyvek a lehető legteljesebb mértékben épüljenek az érettségi vizsga, valamint a szakmai vizsgák elvárásaira, tematikájára, az ott alkalmazott feladattípusokra.

Az egyes tankönyvek, taneszközök kiválasztásánál előnyben részesítjük azokat, amelyek több tanéven keresztül használhatóak.

A tankönyvek, taneszközök használatában a stabilitásra törekszünk. Új tankönyv vagy taneszköz használatát kizárólag a munkaközösségekkel történő előzetes egyeztetés alapján, az oktatás minőségének lényeges javítása céljából kezdeményezzük.

2.4 A Nemzeti alaptantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósítása

Az oktatási program kialakításakor nagy hangsúlyt fektettünk a kulcskompetenciák fejlesztésére.

2.4.1 Anyanyelvi kommunikáció

Az anyanyelvi kommunikáció az anyanyelv elsajátításának eredménye, feltétele a megfelelő szókincs, valamint a nyelvtan és az egyes nyelvi funkciók ismerete. Az egyén rendelkezik azzal a képességgel, hogy különféle kommunikációs helyzetekben, szóban és írásban kommunikálni tud, kommunikációját figyelemmel kíséri és a helyzetnek megfelelően alakítja. A pozitív attitűd magában foglalja a kritikus és építő jellegű párbeszédre való törekvést, az esztétikai minőség tiszteletét és mások megismerésének az igényét.

2.4.2 Idegen nyelvi kommunikáció

Az idegen nyelvi kommunikáció feltételezi a szókincsnek és a funkcionális nyelvtannak, valamint a szóbeli interakciók főbb típusainak és a nyelvi stílusoknak az ismeretét. Fontos a társadalmi hagyományoknak, valamint a nyelvek kulturális vonatkozásainak és változatosságának az ismerete is.

A pozitív attitűd magában foglalja a kulturális sokféleség tiszteletben tartását és a nyelvek, kultúrák közötti kommunikáció iránti érdeklődést.

2.4.3 Matematikai kompetencia

A matematikai kompetencia birtokában az egyén rendelkezik azzal a képességgel, hogy alkalmazni tudja az alapvető matematikai elveket és folyamatokat az ismeretszerzésben és a problémák megoldásában, a mindennapokban, otthon és a munkahelyen.

A matematika terén a pozitív attitűd az igazság tiszteletén és azon a törekvésen alapszik, hogy a dolgok logikus okát és érvényességét keressük, a világ rendje megismerhető, megérthető és leírható.

2.4.4 Természettudományos és technikai kompetencia

A természettudományok esetében elengedhetetlen a természeti világ alapelveinek, az alapvető fogalmaknak, módszereknek, a technológiai folyamatoknak, valamint a mindezek emberi alkalmazása során kifejtett tevékenységek természetre gyakorolt hatásának az ismerete.

A természettudományos kompetencia birtokában az egyén képes mozgósítani természettudományos és műszaki műveltségét a munkájában és a hétköznapi életben felmerülő problémák megoldása során. Képes és akar cselekedni a fenntartható fejlődés feltételeinek biztosítása érdekében.

A technika kompetencia a természettudományos tudás alkotó alkalmazása.

2.4.5 Digitális kompetencia

A digitális kompetencia felöleli az információs társadalom technológiáinak magabiztos és kritikus használatát a munka, a kommunikáció és a szabadidő terén. Az IKT használata kritikus és megfontolt attitűdöket igényel az elérhető információ és az interaktív média felelősség-teljes használata érdekében. Fontos a valós és virtuális kapcsolatok megkülönböztetése.

2.4.6 A hatékony, önálló tanulás

Ez a kompetencia azt jelenti, hogy az egyén képes kitartóan tanulni, saját tanulását megszervezni egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve az idővel és az információval való hatékony gazdálkodást is.

Ehhez nélkülözhetetlen a motiváció és a magabiztosság, olyan alapvető képességek megléte, mint az írás, olvasás, számolás, valamint az IKT-eszközök használata.

2.4.7 Szociális és állampolgári kompetencia

A személyes, értékorientációs, interperszonális, interkulturális, szociális és állampolgári kompetenciák a harmonikus életvitel és a közösségi beilleszkedés feltételei. Ebben meghatározó szerepe van az egészséges életvitelnek, a normatudat, a viselkedési és az általános elfogadott magatartási szabályok megértésének. Fontos a nemek közti egyenlőséggel és a megkülönböztetés-mentességgel kapcsolatos koncepciók ismerete. Idetartozik a stressz és frusztráció keze-lése, az együttműködés, a személyes előítéletek leküzdésére és a kompromisszumra való törekvés, a helyi és a tágabb közösségeket érintő problémák iránti szolidaritás és érdeklődés, a közügyekben való hatékony együttműködés.

Pozitív attitűdök az emberi jogok teljes tiszteletén alapulnak.

2.4.8 Kezdeményezőképesség és vállalkozói kompetencia

Ez a kompetencia a tudást, a függetlenséget, a kreativitást, az újításra való beállítódást és a kockázatvállalást jelenti. Feltételezi a célok elérését segítő motivációt és elhatározottságot.

2.4.9 Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképesség

Ez a kompetencia feltételezi a helyi, a nemzeti, az európai és az egyetemes kulturális örökségnek, a főbb művészeti alkotásoknak az ismeretét. Idetartozik Európa kulturális és nyelvi sokféleségének megőrzésére irányuló igénynek, a közízlés fejlődésének megértése.

2.5 A kulcskompetenciákra építve kiemelt fejlesztési feladataink

A NAT-ban előírt pedagógiai feladatok: nevelési célok és fejlesztési területek nagy részét a szakközépiskolai és szakiskolai közismereti kerettantervek beépítik a tantárgyak fejlesztési követelményeibe, tartalmaiba. Mindezek megerősítését szolgálják az iskola tanítási időn kívül szervezett foglalkozásai, az iskolai hagyományokban megjelenő rendezvények, események.

2.5.1 Az erkölcsi nevelés

Célja, tanulóinkban kialakítani és elmélyíteni a kötelességtudatot, amit minden oktató személyes példaadásával és a rendszeresen elvárt tanórai munka értékelésével tud megvalósítani.

Mind az oktatók, mind az osztályfőnökök a házirend betartatására törekedve hozzászoktatják a tanulókat a normakövető viselkedésre.

Az osztályfőnöki órák, illetve humán tárgyak tanórái lehetőséget adnak az értékkonfliktusok megismerésére, a helyes döntések kialakításának folyamatára. Az iskola nevelőtestülete él ezen lehetőségekkel. Ugyan ez elmondható az iskolában tanított szakmai órák jelentős részéről, hiszen az egészségügyi és szociális szakmákban történő elhelyezkedés biztos erkölcsi értékek bírását várja el: együttérzés, tisztelet, megértés, elfogadás, segítőkészség, türelem.

2.5.2 Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

Fontos feladat nemzeti kultúránk megismertetése, a hazaszeretet elmélyítése és ettől elválaszthatatlan módon a hazánkban és szomszédságunkban élő más népek értékeinek, hagyományainak megbecsülése.

A hazafias nevelésre tág teret adnak az iskola lehetőségei. Minden szaktárgy esetében megismerhetik a tanulók nemzetünk kiváló tudósait, művészeit, sportolóit, azok eredményeit. Az iskola a nemzeti ünnepeket, iskolai emléknapokat, a jeles történelmi évfordulókat megtartja, megünnepli. Az ünnepségekre történő felkészülés, az ünneplés elmélyíti a tanulókban a nemzethez tartozás érzését, megismerhetik kultúránk értékeit.

Közös osztályprogramok, kirándulások során megismerhetik a magyarság által létrehozott anyagi és szellemi értékeket, szűkebb pátriánk sajátosságait, továbbá más kultúrák jellegzetességeit, azok értékeit.

2.5.3 Állampolgárságra, demokráciára nevelés

Az iskolai élet demokratikus gyakorlatában való részvétellel megtanulják a társadalmi együttélés szabályainak kölcsönös betartását, az emberi jogok, a demokrácia értékeinek tiszteletét.

Az iskolai diákönkormányzat, a diáksportkör és az osztályközösség életének szervezése lehetőséget biztosít a tanulók számára, hogy kialakuljon bennük a felelős állampolgári viselkedés, amit egyes tantárgyak (történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek, földrajz) tovább erő-sít bennük. A tanulók lehetőséget kapnak a közösségépítésre, a civil szerveződések sajátosságainak megismerésére.

2.5.4 Önismeret és társas kapcsolati kultúra fejlesztése

Alapvető célunk, hogy a tanulók képesek legyenek önmaguk megismerésére, az önkontroll kialakítására, felelősséget tudjanak vállalni önmagukért, önállóságra neveljük őket, és kialakítsuk az önfejlesztés iránti igényüket. Legyen személyes méltóságuk.

A helyes önismeret a társas kapcsolatok alapja. Iskolánk szakmai profilja elengedhetetlenné teszi ennek a kompetenciának a fejlesztését. Tanórai keretek között is sor kerül a fejlesztésre, ezen kívül az iskola által szervezett rendezvények, az osztályfőnöki órák, versenyek mind lehetővé teszik a helyes önismeret kialakítását, fejlesztését, továbbá az együttműködés fontosságának megismertetését.

2.5.5 A családi életre nevelés:

Fontos a tanulókkal elfogadtatni, hogy a társadalom egyik legfontosabb intézménye a család. A családi életre való felkészítés nemcsak a párkapcsolatokra történő felkészítésből áll. Ezt mind az osztályfőnöki órák, mind az iskola-egészségügyi szolgálattal történő együttműködés, mind az iskola egészségnevelési terve biztosítja. Mindezen felül meg kell ismertetnünk tanulóinkat a család működésével, gazdálkodásával, a családi krízishelyzetek megoldásának lehetőségével. Erre az osztályfőnöki órákon kívül lehetőséget teremtünk irodalomórákon is.

2.5.6 Testi és lelki egészség

Az iskola feladatai közé tartozik az egészséges életmódra és az élet értékként való tiszteletére nevelés. Támogatást nyújt a serdülőknek a káros függőségekhez vezető szokások kialakulásának megelőzésében.

Az iskola szakmai profilja, egészségfejlesztési terve biztosítja ennek a pedagógiai feladatnak az ellátását. A biológia tantárgy tatalmi követelményei segítik az egészséges életmód megismerését a tanulók számára. Ezen felül a mozgás és sportolás lehetősége adott az iskola keretei között.

A káros szenvedélyek hátrányainak megismertetése az egészségnevelés egyik alappillére, részleteit az egészségnevelési program tartalmazza.

Az iskola által szervezett rendezvények biztosítják a tanulók képességeinek kibontakozását, hozzájárul lelki egészségük biztosításához.

2.5.7 Felelősségvállalás másokért, önkéntesség:

Ezeknek az értékeknek az elsajátítása az osztályközösség keretein belül jól nyomon követhető. A segítés melletti elkötelezettség kialakításában az iskolai rendezvények is módot adnak.

Az iskola pedagógiai programjában vállalja a tanulásban akadályozottak integrált nevelését, ez a többiek számára lehetőség a felelősségérzet és a segítőkészség kialakításában.

2.5.8 Fenntarthatóság, környezettudatosság

Célja, hogy elősegítse a tanulók magatartásának, életvitelének kialakulását annak érdekében, hogy képesek legyenek a környezetmegóvásra, elősegítve ezzel a társadalmak fenntartható fejlődését. Ez feltételezi az egész életen át tartó tanulást.

Az iskola kiemelt figyelmet fordít a környezetvédelemmel kapcsolatos jeles napok megtartására, felhívja a figyelmet az erőforrások szűkösségére, takarékoskodásra. Rendezvényeinkkel környezettudatosságra neveljük tanulóinkat (szelektív hulladékgyűjtés, hulladékból készített használati tárgyak kiállítása, Igyunk vizet! akció)

2.5.9 Pályaorientáció

A felnőtt lét szerepeire való felkészülés fontos eleme a pályaorientáció. Ennek során a tanulóknak átfogó képet kell kapniuk a munka világáról, tudatosítanunk kell bennük, hogy életpályájuk során többször kényszerülhetnek pályamódosításra. Kiemelt figyelmet igényel a rugalmasság, az együttműködés és a bizonytalanság kezelésének a képessége, a versengéssel kapcsolatos magatartásmódok kialakítása.

A szakképző iskola szakmai programja tartalmazza a választott pálya sajátosságainak megismerését. Emellett az osztályfőnöki órák feladata a pályamódosítás lehetőségének, az élethosszig tartó tanulás fontosságának megismertetése. A 2017/2018-as tanévben bevezetett pályaorientációs célú munkanap lehetőséget teremt arra, hogy fokozottabb és koncentráltabb figyelemmel tudjuk támogatni a tanulók és a szülők tájékozódását, döntését.

2.5.10 Európai azonosságtudat - egyetemes kultúra

A tanulók váljanak nyitottá és megértővé a különböző szokások, életmódok, kultúrák, vallások, másság iránt.

2.5.11 Gazdasági és pénzügyi nevelés

Az iskolai nevelés segítsen abban, hogy a tanulók tudatos fogyasztókká váljanak, képesek legyenek a rendelkezésükre álló erőforrásokkal való gazdálkodásra, beleértve a pénzzel való bánni tudást is.

Történelem, állampolgári és társadalmi ismeretek tantárgy, továbbá a földrajz tantárgy tartalmi követelményeiben szerepelnek a gazdasági és pénzügyi ismeretek, ezen felül az osztályfőnöki órákon is figyelmet fordítunk ezeknek az ismereteknek az elsajátítására. Oly módon, hogy a tanulók ne csak anyagi szükségleteikkel legyenek tisztában, hanem képesek legyenek egyéni pénzügyi műveleteket is végezni, s megismerjék az anyagi tőke mellett a kapcsolati és kulturális tőke jelentőségét is.

2.5.12 Médiatudatosságra nevelés:

Az iskola feladata, hogy bővítse és irányítsa a tanulók médiahasználatát. Tanórákon az interaktív eszközök segítségével fejlesztjük a tanulók kritikus hozzáállását a média különböző területeihez. A tanítás-tanulás folyamatában felhasználjuk a médiában rejlő lehetőségek.

A média etikus használatára, jogi szabályaira is felhívjuk tanulóink figyelmét.

2.5.13 A tanulás tanítása

Az élethosszig tartó tanulás, a többszöri pályamódosítás várható lehetősége miatt az iskola alapvető feladata a tanulás tanítása. Minden tanár feladata, hogy felkeltse tantárgya iránt a tanulók kíváncsiságát, különböző tanulási módokkal ismertesse meg diákjait. Használja ki a kooperatív tanulásban rejlő lehetőségeket, a projektoktatást. Az osztályfőnök feladata, hogy figyelemmel kísérje a tanulók előrehaladását, szükség esetén osztályfőnöki órákon is foglalkozzon különböző tanulási stratégiákkal.

A nevelő-oktató munka építsen a tanulók együttműködési készségére és akaratára, közép- pontba helyezve a tanulók tudásának, képességének fejlesztését úgy, hogy ezáltal hozzájáruljon a személyiségük kiteljesedéséhez.

A tanulók rendelkezzenek alkalmazásképes tudással, az élethosszig tartó tanulás képességével, a személyes boldoguláshoz szükséges kompetenciákkal és egyenlő esélyekkel a társadalomba való sikeres beilleszkedéshez.

A tanulók tegyenek szert olyan használható tudásra, amellyel a magasabb iskolatípusba való lépés biztosított, és amellyel képesek a fejlődő, állandóan változó világban való eligazodásra, illetve képességeiknek megfelelő pályaválasztásra.

Segítsük elő az önálló tanulás képességének a megszerzését. Tegyük motiválttá a tanulókat a tudás megszerzésében olyan tanítási-tanulási folyamatok megszervezésével, amelyek a tanár-tanuló együttes munkájára, valamint a tanulói cselekvések sorozatára építenek, és ezek által a diák alkalmassá válik az önálló tanulásra.

2.5.14 Szakmai cselekvőképesség kompetenciája:

Célunk olyan korszerű gondolkodásmód kialakítása, 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 az iskolai szakképzésünk egyik fő célja a szakmai cselekvőképesség kialakítása. Ennek értelmében támogatjuk a tanulót az adott szakmára jellemző kognitív (gondolkodási) és gyakorlati (pl. módszerek, anyagok, eszközök, gépek, műszerek stb. használata) képességek kibontakoztatásában, valamint az adott szakmai tevékenység gyakorlati alkalmazásának elsajátításban. Segítjük továbbá a diákjainkat a szakmájukban meghatározott tevékenység elvégzéséhez szükséges szakmai tudás (fogalmak, tények, definíciók, szabályok, leírások, törvények, elméletek, rendszerek, összefüggések, szabályok alkalmazása) megszerzésében. Nagy hangsúlyt fektetünk a kívánatos magatartásformák kialakítására; a szakmával, a munkával, a tanulással összefüggő érzelmi és értékelő viszonyulások, elkötelezettség, megítélés, szándékok, törekvések, azaz a szakmai attitűd elsajátításának kompetenciájának , emellett az önálló és felelősségteljes munkavégzés kompetenciájának a megszerzésére.

2.5.15 Mindennapos testnevelés

A mozgásszegény életmód, a napi 6-10 órás ülés kialakítja korunk „sajátos ember típusát”, az ülő embert, aki jelentős inaktivitási atrófia tüneteit hordozhatja, mozgásra serkentő belső igényt visszafojthatja.

Ezzel szemben a rendszeres mozgás során a fizikai és szellemi ingerek jótékonyan hatnak, így a szív-, keringési és légző rendszer működőképességének, valamint a csont- és ízületi rendszer állapotának és terhelhetőségének kedvező és mérhető javulása tapasztalható.

A rendszeres mozgás az egészséges életmód alapját képezi, sok betegség megelőzésében játszik szerepet, nem beszélve arról, hogy pozitív jellemvonásokat és személyiségjegyeket alakít ki: pl.: szorgalom, küzdőképesség, fegyelmezettség, áldozatvállalás, tűrőképesség, önbizalom stb.

A mindennapos testnevelés törvénybe iktatása ezt hivatott elősegíteni.

A tanítási hét minden napján a Nemzeti Alaptanterv útmutatása alapján kidolgozott tanmenet szerint sajátíttatjuk el a tanulókkal a tanmenetben meghatározott sportági mozgásformákat, fejlesztjük az alapképességeket.

Változatos sportprogramokkal, és a rendszeres versenyeztetés lehetőségének megteremtésével igyekszünk elérni a tanulóknál a rendszeres testmozgásra, az egészséges életmódra való alapvető igény kialakulását. Célunk az, hogy egyre több tanulónak váljon életelemévé a rendszeres mozgás, mert ez egészséges fejlődésük elengedhetetlen feltétele, e téren a belátás és a szándék kevés, ennek feltételeit próbáljuk iskolai szinten, minél magasabb színvonalon megteremteni.

A testnevelés foglalkozások (órák, sportköri foglalkozások) során különös gondot fordítunk annak (a testedzés melletti) másodlagos hasznára, örömforrást biztosító jellegére. A testnevelők igyekeznek olyan légkört teremteni az órákon, amely alkalmas a napi szellemi feszültség oldására és sikerélmény szerzésére.

Célunk az, hogy a rendszeres testmozgás igény szintre emelésével, helyesebb táplálkozási szokások kialakításával, valamint a káros szenvedélyek kiiktatásával alakítsák ki életmódjukat és tudatosan tervezzék tevékenységüket.

A Magyar Diáksport Szövetség 2013. május 24-én útnak indította az „A testnevelés új stratégiájának és a fizikai állapot új mérési rendszerének kialakítása és az önkéntes részvétel ösztönzése a komplex iskolai testmozgásprogramok szervezésében” –T.E.S.I. elnevezésű kiemelt projektjét.

A projekt egyik kutatás-fejlesztési feladata az volt, hogy létrehozza magyar iskolarendszerben egységesen működtethető, egészségközpontú fittségmérési-értékelési rendszert. Az új fizikai fittségmérési rendszer a NETFIT, vagyis a Nemzeti Egységes Tanulói Fittségi Teszt elnevezést kapta.

A NETFIT 4 fittségi profilban 9 mérés segítségével jellemzi a tanulók állóképességét, erejét, hajlékonyságát és testösszetételét. A mérések eredményei teszttől függően két illetve három zónába kerülhetnek. Egészségzónába, fejlesztési zónába, fokozott fejlesztési zónába.

A NETFIT szoftveres alkalmazása olyan személyre szabott értékelési lehetőséget kínál minden tanuló számára, amely vizuálisan is szemlélteti a fittségi állapotot, valamint konkrét ajánlásokat fogalmaz meg a fejlesztés érdekében.

A Magyar Közlöny 2014. október 27-én tette közzé a 20/2012. (VIII.31.) EMMI rendelet módosítását, amely nevesíti a NETFIT-et, mint a tanulók fizikai fittségi mérésének rendszerét,

valamint szabályozza annak tartalmi kereteit. Ennek köszönhetően most már minden érintett iskolában a NETFIT® rendszer segítségével mérik fel a testnevelők a diákok fittségi állapotát az adott tanév meghatározott mérési időszakában.

2.5.15.1 **Mindennapos testnevelés a 9 -12. évfolyamon**

A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módját a köznevelési törvény 27. § (11) bekezdésében meghatározottak szerint szervezzük heti 5 testnevelés óra keretében.
Mindennapos testnevelés 2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről.

(1) Az iskola a nappali rendszerű iskolai oktatásban, azokban az osztályokban, amelyekben közismereti oktatás is folyik, azokon a tanítási napokon, amelyeken közismereti vagy szakmai elméleti oktatás is folyik, megszervezi a mindennapos testnevelést legalább napi egy testnevelés óra keretében, amelyből legfeljebb heti két óra

a) kerettanterv testnevelés tantárgyra vonatkozó rendelkezéseiben meghatározott oktatásszervezési formákkal, műveltségterületi oktatással,
b) iskolai sportkörben való sportolással,
c) versenyszerűen sporttevékenységet folytató igazolt, egyesületi tagsággal rendelkező vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján sportoló tanuló kérelme alapján a tanévre érvényes versenyengedélye és a sportszervezete által kiállított igazolás birtokában a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel,
d) egyesületben legalább heti két óra sporttevékenységet folytató tanuló kérelme alapján - amennyiben délután szervezett testnevelés órával ütközik - a félévre érvényes, az egyesület által kiállított igazolással váltható ki.

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény 27. § (11) c) pontja alapján iskolánk a 9. évfolyam osztályaiba járó tanulói számára abban az esetben biztosít lehetőséget a mindennapos testnevelési órák látogatása alóli felmentésre legfeljebb heti két óra erejéig, ha a tanuló versenyszerűen sporttevékenységet folytat és igazolt, egyesületi tagsággal rendelkezik; vagy amatőr sportolói sportszerződés alapján a tanévre érvényes versenyengedélye van és a sportszervezete által kiállított igazolást bemutatja testnevelő tanárának. A felsőbb évfolyamok tanulói (10-13. évfolyamok) élhetnek a fenti törvény 27. § (11) a), b), c), d) pontjában megjelölt lehetőségekkel is. (2) Az iskola a kötelező tanórai foglalkozások keretében gondoskodik a könnyített testnevelés szervezéséről.

(3) A legalább négy évfolyammal működő iskola biztosítja az iskolai sportkör működését. Az iskolai sportkör feladatait - az iskolával kötött megállapodás alapján - az iskolában működő diáksport egyesület is elláthatja. Az iskolai sportköri foglalkozások megszervezéséhez -

sportágak és tevékenységi formák szerint létrehozott iskolai csoportonként - hetente legalább kétszer negyvenöt perc biztosítható. A sportköri foglalkozásokat olyan szakedző vagy a sport területén képesítéshez kötött tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítések jegyzékéről szóló külön jogszabályban meghatározott képesítéssel rendelkező szakember is vezetheti, aki a felsőoktatási intézmény által szervezett, legalább 120 órás pedagógiai továbbképzésben vett részt.
A könnyített és a gyógytestnevelés szervezésének, a tanulók könnyített vagy gyógytestnevelési órára történő beosztásának rendje

142. § (1)239 A tanulót, ha egészségi állapota indokolja, az iskolaorvosi, szakorvosi szűrővizsgálat alapján könnyített testnevelés- vagy gyógytestnevelés-órára kell beosztani. Az orvosi szűrővizsgálatot - kivéve, ha a vizsgálat oka később következik be - május 15-éig kell elvégezni. Az orvos által vizsgált tanulókról az iskolának nyilvántartást kell vezetnie, amelyben fel kell tüntetni a felvételi állapotot és az ellenőrző vizsgálatok eredményét.

(2) 240 A könnyített testnevelés-órát az iskolaorvosi, szakorvosi vélemény alapján a testnevelésóra vagy az iskola által megszervezett külön foglalkozás keretében úgy kell biztosítani, hogy a mindennapos testnevelés ezekben az esetekben is megvalósuljon.
(3) 241 A gyógytestnevelés-órákat a pedagógiai szakszolgálat feladatainak ellátására kijelölt nevelési-oktatási intézményben kell megszervezni legkevesebb heti három, de legfeljebb heti öt tanóra keretében. Amennyiben a tanuló szakorvosi javaslat alapján a testnevelésórán is részt vehet, akkor számára is biztosítani kell a mindennapos testnevelésen való részvételt. Ebben az esetben a gyógytestnevelés- és a testnevelésórákon való részvételnek együttesen kell elérnie a heti öt órát, ezek arányára az iskolaorvos, a szakorvos tesz javaslatot.

(4) Fel kell menteni a tanulót a testnevelésórán való részvétel alól, ha mozgásszervi, belgyógyászati vagy egyéb, szakorvos által megállapított egészségkárosodása nem teszi lehetővé a gyógytestnevelés-órán való részvételét sem.
(5) 242 E § vonatkozásában a 64. § (1) bekezdésében foglaltak alkalmazandóak azzal, hogy amennyiben a tanuló

a) csak gyógytestnevelés órán vesz részt, értékelését a gyógytestnevelő,
b) gyógytestnevelés és testnevelés órán is részt vesz, értékelését a testnevelő és a gyógytestnevelő együtt végzi.

A tanulók megfelelő edzettségi szintjének elérése, valamint egészségi állapotuk megőrzésére iskolánk napi egy testnevelés órát, valamint a Pedagógiai Programunkban rögzítettek alapján különféle sportköröket működtet, amelyre heti négyszer, szervezett formában, oktató vezetésével 2 óra időkeretet biztosít.

2.6 A választható tanulási utak, tantárgyak, foglalkozások és a pedagógusválasztás szabályai

2.6.1 Kötelezően választható tantárgy

A tanulónak joga, hogy a tizenegyedik, tizenkettedik évfolyamon folytatott tanulmányai során – az érettségivizsga-szabályzatban, a pedagógiai programban a szakmai programban és a helyi tantervben meghatározott keretek között – megválassza azokat a tantárgyakat, amelyeket tanulni kíván.

A technikumi és technikumi képzésben tanuló diákoknak egy tantárgyat kötelező választaniuk heti két órában. A két tanítási nyelvű turisztikai technikumi képzésben tanulóknak a magas heti óraszám miatt nem kötelező fakultációt választaniuk. Ha mégis választanak, bizonyos tárgyak tanulását németül is választhatják. Az általuk választható tárgyak:

Tantárgy	Középszint	Emelt szint	Németül
Angol nyelv	B2 nyelvvizsgára felkészítő	igen	
Informatika	igen	igen	
Magyar nyelv és irodalom	nem	igen	
Matematika	igen	igen	
Német nyelv[9]	B2 nyelvvizsgára felkészítő	igen	
Testnevelés	igen	igen	
Történelem	nem	igen	igen
Turisztika ismeretek	igen	igen	igen
Vendéglátóipar ismeretek	igen	igen	

Ha erre lehetőség van, és az iskola a pedagógiai szakmai programjával összhangban ezeket a feltételeket biztosítani tudja, a tanulónak joga, hogy megválassza a tantárgyat tanító pedagógust.

Az iskola minden év májusában meghirdeti a következő évre tervezett felkészítőket. A meghirdetést megelőzően igényfelmérést végzünk. Ezt követi a tanuló tényleges jelentkezése, mely egy tanévre szól. Esetleges módosítások az aktuális tanév szeptember 30-ig történhetnek, illetve február 15-ig a második félévre vonatkozóan. A tanulónak az erre vonatkozó írásos kérvényét az

osztályfőnökéhez kell benyújtania, a kérelmek elbírálását az igazgató végzi, eredményről az osztályfőnökön keresztül 10 munkanapon belül tájékoztatja a tanulót.

Ha a tanuló sikeres érettségi vizsgát tett egy vizsgatárgyból, akkor a vizsgára jelentkezés előtt teljesítette a tantárgy helyi követelményeit, kérelmére az igazgató mentesíti az órák látogatásának kötelezettsége alól.

2.6.2 Az adott ágazathoz igazodó tanulási utak választásának szabályai

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

A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára. Egyrészt biztosítania kell a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, egyéb, az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulására kell lehetőséget adni.

A 11. évfolyamtól választható tanulási utak:

2.6.3 A .) Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés:

- XXVIII. Turisztika ágazathoz tartozó 54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő és az 54 812 01 Idegenvezető szakképesítésekhez az 52 812 01 Szállodai recepciós mellék-szakképesítés
- XXVII. Vendéglátóipar ágazathoz tartozó 54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítéshez a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítés

2.6.4 B .) Az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása:

Szakmai kompetenciát, tudást erősítő tartalmak a XXVIII. Turisztika ágazathoz	*Szakmai kompetenciát, tudást erősítő tartalmak a XXVII. Vendéglátóipar ágazathoz*
Turisztikai desztináció	Nemzetek konyhája
Különleges szállodák	Borkultúra, italismeret gyakorlata

A 2011. évi CLXXXVII. törvény 22/A. § szerint a tanulók a technikum tízedik évfolyamán legkésőbb április 30-ig írásbeli nyilatkozatban választanak a tizenegyedik- tizenkettedik évfolyamok kerettantervi irányáról a technikum által helyi tantervben biztosított lehetőségek

közül. (4. számú melléklet). A technikumi tanulók legkésőbb a tizenkettedik évfolyam első félévét követő, a tanév rendjéről szóló rendeletben meghatározott február-márciusi vizsgaidőszakra jelentkezhetnek a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló komplex szakmai vizsgára, ha a mellék-szakképesítés szakképzési kerettantervben meghatározott tanulmányi követelményeinek eleget tettek.

2.6.5 A választható érettségi vizsgatárgyak, a vizsgatárgyakhoz rendelt helyi tantervi feltételek, tantárgyak

Az első táblázat a vizsgatárgyak felsorolását tartalmazza, a vizsgatárgyakra vonatkozó felkészítés szintjével. A második táblázatban az egyes vizsgatárgyakra való jelentkezés feltételei olvashatók. A táblázatban csak a tantárgyak nevét írjuk, minden esetben a helyi tantervben meghatározott, az adott képzésre vonatkozó óraterv szerinti tantervi követelmények teljesítése a vizsgajelentkezés feltétele.

1. számú táblázat

Vizsgatárgy	**Felkészítés szintje**	
	Középszint	**Emelt szint**
Angol nyelv	igen	igen
Földrajz	igen	nem
Informatika	igen	igen
Magyar nyelv és irodalom	igen	igen
Matematika	igen	igen
Német célnyelvi civilizáció	igen	nem
Német nyelv	igen	igen
Testnevelés	igen	igen
Történelem	igen	igen
Turisztika ismeretek (ágazati szakmai érettségi tárgy)	igen	igen
Vendéglátóipar ismeretek (ágazati szakmai érettségi tárgy)	igen	igen

2. számú táblázat

Érettségi vizsgatárgy	**Jelentkezés feltétele - Tantárgy megnevezése**
Angol nyelv	Idegen nyelv (angol)
Földrajz	Földrajz
Informatika	Informatika
Magyar nyelv és irodalom	Magyar nyelv és irodalom
Matematika	Matematika
Német nyelv	Idegen nyelv (német)
Német célnyelvi civilizáció	Célnyelvi civilizáció (német)
Testnevelés	Testnevelés és sport
Történelem	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek
Turisztika ismeretek (ágazati szakmai érettségi tárgy)	Turisztika ágazathoz tartozó szakmai tantárgyak a szakképzési kerettanterv szerint
Vendéglátóipar ismeretek (ágazati szakmai érettségi tárgy)	Vendéglátóipar ágazathoz tartozó szakmai tantárgyak a szakképzési kerettanterv szerint

2.6.6 A középszintű érettségi vizsga témakörei

A középszintű érettségi vizsga témaköreit tantárgyanként a 3. számú melléklet tartalmazza.

2.6.7 Az Iskolai Közösségi Szolgálat (IKSZ) megszervezése

A 2016. január 1. után megkezdett érettségi vizsga esetében az érettségi vizsga megkezdésének feltétele 50 óra közösségi szolgálat elvégzésének igazolása. *Az SNI tanulók esetében szakértői bizottság javaslata alapján az IKSZ mellőzhető.*

Az iskola a Nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC törvényben, a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.04) kormányrendeletben és a 20/2012. (VIII.31.) EMMI rendeletben foglaltaknak megfelelően iskolai közösségi szolgálatot szervez és a szolgálat teljesítésével, dokumentálásával összefüggő feladatokat ellátja.

A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény

- Az érettségi vizsga megkezdésének feltétele 50 óra közösségi szolgálat elvégzésének igazolása.
- SNI tanulók esetében szakértői bizottság javaslata alapján az IKSZ mellőzhető. Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.04.) KR
- A közösségi szolgálat a nevelési célok között szerepel, mint kereszttantervi elem. 20/2012.(VIII.31.) EMMI rendelet
- 133. § Középiskolában meg kell szervezni a tanuló közösségi szolgálatának teljesítésével, dokumentálásával összefüggő feladatok ellátását.
- A tanuló osztályfőnöke vagy az ezzel a feladattal megbízott pedagógus a tanuló előmenetelét rögzítő dokumentumokban nyilvántartja, folyamatosan vezeti az IKSZ tevékenységet.

Az iskola **együttműködési megállapodás** alapján vállalja a fogadószervezet által felajánlott lehetőség közvetítését az érintett diákoknak.

2.6.7.1 **Fogadó szervezetek lehetnek:**

- Helyi, önkormányzatok
- Nemzetiségi önkormányzat
- Költségvetési szerv
- Magyarországi székhelyű civil szervezet
- Egyházi szervezetek
- Közszolgáltatásokhoz kapcsolódó jogképes szociális, gyermekjóléti, gyermekvédelmi szolgáltató illetve intézmény

A fogadó szervezet köteles biztosítani:

- az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos tevékenységhez szükséges feltételeket,
- a szükséges pihenőidőt,
- a közösségi szolgálattal összefüggő tevékenység ellátásához szükséges tájékoztatást és irányítást, az ismeretek megszerzést,
- a tizennyolcadik életévét be nem töltött tanuló, illetve a korlátozottan cselekvőképes nagykorú tanuló esetén a közösségi szolgálati tevékenység folyamatos, szakszerű felügyeletét.

A fogadó szervezet gondoskodik a közérdekű tevékenységre fordítható idő betartásáról. A fogadó szervezet az Együttműködési megállapodás mellékletében meghatározza, hogy hol, milyen időtartamban, hány tanuló tevékenységét szervezi meg és biztosítja a feltételeket.

2.6.7.2 **Kapcsolattartás az iskola és a fogadó szervezet között:**

A fogadó helyekkel az iskola az iskolai IKSZ koordinátoron keresztül tartja a kapcsolatot. Az iskolai IKSZ koordinátor irányításával a program megvalósulásáért a tevékenységet végző diák osztályfőnöke a felelős Feladatai:

- tanulók felkészítése
- pedagógiai feldolgozás, program zárása
- tanulók tájékoztatása a választható lehetőségekről
- adminisztrálás, dokumentálás, igazolás.

A fogadó szervezet az iskolával kötött együttműködési megállapodásban kijelöli a program felelősét és kapcsolattartóját.

2.6.7.3 **Az Iskolai Közösségi Szolgálat időarányos elosztása:**

A szolgálatot a 9-11. évfolyamon három tanévre, arányosan elosztva célszerű megszervezni az 50 órát (5 + 40 + 5 óra)

- Legfeljebb 5 óra felkészítő foglalkozás
- Minimum 40 kontaktóra, tényleges tevékenység
- Legfeljebb 5 óra záró foglalkozás

2.6.7.4 **IKSZ dokumentálása:**

- Együttműködési megállapodás az iskola és a fogadó szervezet között.
- A tanuló köteles naplót vezetni.

- Jelentkezési lap – jelentkezés ténye, tervezett helye és ideje, szülő egyetértő nyilatkozata.
- Tevékenységi naplókat szeptember elsején begyűjti a tanulóktól, azokon a teljesített és igazolt szolgálati órákat összesíti.
- A tanuló osztályfőnöke a tanuló előmenetelét rögzítő dokumentumokban; az osztálynaplóban, a törzslapban és a bizonyítványban nyilvántartja, tanévről tanévre folyamatosan vezeti az IKSZ tevékenységet.
- A törzslap hátsó (utolsó) jegyzetoldalára bejegyzi a következő záradékot:

„ Az Iskolai Közösségi Szolgálat teljesítésének tanévenkénti óraszámainak dokumentálása a hátlaphoz hozzátűzött táblázatban történik."

- Az érettségiző osztályok esetében az osztályfőnök a tanévhez kapcsolódó szolgálatot ugyanúgy dokumentálja, mint az előző években (napló, törzslap). Ezt követően a bizonyítványban záradékolja az **összesen elvégzett szolgálati óraszámot. Alkalmazott záradék:** „*A tanuló a ……./…….tanévig ……..óra közösségi szolgálatot teljesített."*A törzslapon a tanuló oldal jegyzetébe az alábbi záradékot dokumentálja: *„A tanuló teljesítette az érettségi bizonyítvány kiadásához szükséges közösségi szolgálatot."* A tanulónak a teljesített óraszámokról 2 példányban teljesítésigazolást készít az iskola.

2.7 Az iskolai beszámoltatás, az ismeretek számonkérésének követelményei és formái

Iskolarendszerű oktatásban az értékelés alapja az iskolai oktatási–program, a helyi tanterv és a szakmai és vizsgakövetelményeken alapuló szakmai program. Nem kérhető számon olyan ismeretanyag, amelynek feldolgozása a tanórán, foglalkozáson nem történt meg. Az értékelés legyen objektív, igazságos; nevelő, motiváló hatású, rendszeres és nyilvános. A követelménytámasztásban érvényesüljön a fokozatosság, igyekezzünk sikerélményhez juttatni a diákokat. Az értékelés legyen gyermekközpontú, hallgassuk meg a tanuló(k) véleményét is. Az értékelés történhet szóban és érdemjegyek, osztályzatok írásos formájában.

Az oktató (bizonyos esetekben, pl. nyelvoktató és nyelvi lektor együtt alakít ki érdemjegyet) a tanuló teljesítményét köteles rendszeresen figyelemmel kísérni, és időszakonként következetesen értékelni. Az értékelés általában érdemjeggyel történik, amely 1-től 5-ig terjedő skálán mozgó egész szám.

A tanuló érdemjegyet szerezhet szóbeli felelettel, írásbeli munkájával, gyakorlati teljesítményével, egyéni szorgalmi feladat vállalásával stb. A tanár bármilyen tudást, teljesítményt érdemjeggyel (is) elismerhet. Negatív magatartást és egyéb problémát rosszabb, illetve elégtelen osztályzattal nem „oldhat meg", érdemjegy fegyelmezési eszköz nem lehet. Az érdemjegyet általában indokolni szükséges, pedagógiai szempontból kívánatos.

Általában 3-5 érdemjegy lehet félévente a megalapozott értékelés alapja. Az érdemjegyekről a tanulót azonnal tájékoztatni kell (közölni kell), és meg kell találni a módját annak, hogy a szülőt is tájékoztassuk, különösen problematikus esetekben.

(Főleg, amíg a tanuló kiskorú illetve tanköteles.)
Az írásbeli munkákat, a megírást követő 2 héten belül ki kell javítani, és az érdemjegyekről a tanulókat tájékoztatni kell. A hiányzó tanulók pótlólag megírják a dolgozatot. Ha a tanuló csak a dolgozatírás napján hiányzott, a következő órán, ha több órát mulasztott, akkor a szak- tanárral egyeztetett időpontban.

Az érdemjegyeket, a feleletet követően be kell írni vagy íratni a tanuló ellenőrző könyvébe és a naplóba. Az értékelés alapelve a pedagógiai módszeresség és az ösztönző jelleg.

A félévi és év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az év végi osztályzatot az oktatói testület osztályozó értekezlete után lehet véglegesnek tekinteni, az 1993. évi LXXIX. törvény 70. §. (4) bekezdésének szó szerinti alkalmazásával.

Az eddigiek figyelembevételével évfolyamtól és tagozattól függetlenül a következő elvek érvényesíthetők:

Jelesre értékelhető a tanuló:

- - ha a kapott feladatot ismeri, érti;
- - jártas a tananyag összefüggéseiben;
- - ha teljesítménye könnyen korrigálható hibát tartalmaz;
- - ha a már gyakorolt technológiai eljárásokat hibátlanul alkalmazza;
- - az új ismereteket kisebb bizonytalansággal, de eredményesen alkalmazza;
- - ha munkához való viszonya kifogástalan, munkavégzése tiszta, rendezett;
- - meglévő adottságainak, képességeinek fejlesztésére törekszik.

Jóra értékeljük a tanulót:

- - ha a súlyponti kérdéseket hiánytalanul tudja és érti, tanári segítséggel átlátja a tananyag összefüggéseit;
- - az általa végzett feladatmegoldás során apró korrekcióra szorul;
- - az új műveletek alkalmazásánál kisebb segítséget igényel;
- - munkához való viszonya jó;
- - munkavégzése tiszta, rendezett;
- - adottságnak és képességeinek szintjén teljesít.

Közepes minősítés adható, ha

- - elméleti felkészültsége a lényegi kérdésekben hiánytalan és rávezetéssel felismeri a tananyag összefüggéseit;
- - az elkészített termék kisebb hibái ellenére fogyasztható;
- - a már gyakorolt műveleteket jól alkalmazza, az új ismereteket konkrét tanári útmutatással alkalmazni tudja;
- - munkájában igyekvő, munkavégzése tiszta, törekvő;

Elégséges tudású a tanuló:

- - ha elméleti kérdésekben - tanári segítséggel - megfelelő jártasságot tanúsít,
- - ismeretszintje a feladat elvégzéséhez elegendő (az összismeret 40 %-át birtokolja)
- - a már gyakorolt műveleteket útmutatással alkalmazni tudja, az új ismereteket - segítséggel - végre tudja hajtani;
- - az általa készített termék még fogyasztható, jellegének megfelel;
- - utasításra tisztán, rendezetten dolgozik, munkájában tapasztalható igyekezet.

Elégtelen az a teljesítmény, ha

- - felkészültsége pontatlanságait tanári segítséggel sem tudja kijavítani;
- - a tanult ismeretek kevesebb, mint 40 %-át tudja;
- - a már gyakorolt műveletekben jelentős hibákat vét;
- - a tanári útmutatás ellenére sem elfogadható az általa elvégzett gyakorlati feladat;
- - hozzáállásában hanyagság, igyekezet hiánya tükröződik;
- - munkavégzése során a tisztaság erősen kifogásolható.

A magatartás és szorgalom értékelése, ennek általános elvei, illetve a tanuló konkrét érdemjegyeinek megállapítása a 2.9.6. pontban megtalálható.

Kiegészítés:

1. Azon tantárgyak esetében, melyeknél a Képzési Program (Kerettanterv) mind elméleti, mind gyakorlati óraszámot, valamint résztantárgyakat határoz meg, egy tantárgyi értékelést és közös óraszámot kell alkalmazni. Ezeket a tantárgyakat a haladási és az osztályozó naplóban altantárgyként (résztantárgyként) kezeljük. Az altantárgyakat (résztantárgyakat) részjegyekkel, félévi és év végi zárójegyekkel értékeljük, majd a tantárgy értékelését az altantárgyak (résztantárgyak) zárójegyeinek átlaga alapján határozzuk meg. A főtantárgy osztályzatmeghatározásánál *,5-ös tantárgyi átlagánál a magasabb óraszámú altantárgy

(résztantárgy), illetve az azonos óraszám esetében pedig az elméleti altantárgy zárójegye szerint határozzuk meg a tantárgyi osztályzat.

Bármelyik résztantárgy elégtelen minősítése esetén a tantárgy végső minősítése is elégtelen. Javítóvizsgát csak az elégtelen részterület követelményei alapján kell tenni.

2. A félévi és év végi osztályzatok megállapításánál a tantárgyi átlagot, a tanuló teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. A *.75 átlagtól a záró osztályzatot felfelé kerekítjük.

3. A tantárgyak értékelése esetében az elégséges osztályzat megszerzéséhez félévenként az 1.75 átlag elérése szükséges.

4. A két tanítási nyelvű, 9.KNYI osztályban, valamint a nyelvi előkészítő 9. NYEV osztályban, ha a tanuló tanév végi jegyei között van elégtelen, tanulmányait nem folytathatja a knyi/nyev osztályokban (sikeres javítóvizsga esetén sem), hanem tanulmányait a nem két tanítási nyelvű és nem nyelvi előkészítő technikumi osztályokban folytathatja.

5. A fakultáció önálló tantárgyként szerepel, a tantárgyaknál megtalálható számonkérési és értékelési feltételekkel.

2.8 Az iskola írásbeli, szóbeli beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének rendje

2.8.1 Idegen nyelvek

2.8.1.1 Angol nyelv

Mérés és értékelés alapelvei

A folyamatos mérés és értékelés elengedhetetlen a tanítási – tanulási folyamatban, legalapvetőbb célja az, hogy értékelni tudjuk a tanuló adott időszakban mérhető önmagához képest történő fejlődését. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a mérési céloknak és az oktatási céloknak összhangban kell állniuk, vagyis amit tanítunk, azt mérjük, és ahogy tanítunk, úgy mérünk.

A teljesítménymérés nem csak az oktatónak, hanem a tanulónak és a szülőnek is visszacsatolást ad a diák egy adott szakaszban elért eredményeiről, ezáltal segít a tovább lépésben. Másrészt a mérés lehetővé teszi, hogy az oktató az egyes tanulók teljesítményét önmagukhoz viszonyítva jegyekkel értékelje.

Háromféle értékelési módot ajánlunk használni: a minősítő vagy szummatív értékelést, a feltáró vagy diagnosztikus értékelést illetve a fejlesztő vagy formatív értékelést. A szummatív értékelésnek köszönhetően születnek osztályzatok, félévi vagy évvégi, számszerű vagy szöveges bizonyítványok.

A diagnosztikus értékelés lehetőséget nyújt a tanuló előismereteinek, nyelvtudásának feltárására.

A fejlesztő értékelés egy olyan tanítási, tanulási módszer, melynek segítségével a tanuló munkája eredményesebbé válhat a kapott visszajelzések alapján. **Fontos, hogy ennek során a tanuló munkájának pozitív vonásai kerüljenek előtérbe, azokat hangsúlyozzuk.**

A tanulókat minden esetben tájékoztatni kell a mérés céljáról, tartalmáról és az értékelés szempontjairól is. A tanuló kommunikatív kompetenciájának fejlesztését célzó nyelvoktatásban a mérésnek is kommunikatív szemléletűnek kell lenni.

A teljesítmény mérése nem korlátozódhat a részkompetenciákra, de időközönként szükséges ezek izolált mérése is. Törekedni kell arra, hogy minél többször végezzünk szövegszintű méréseket, vagyis mérjük a beszédértést (hallott szövegértést) és a szóbeli kifejezőkészséget, valamint az olvasásértést és az írásbeli kifejezőkészséget. **A részkészségeket lehetőség szerint érdemes integráltan mérni autentikus szöveg segítségével.** Azonban előfordulhat, hogy a nyelvtant izoláltan mérjük.

A tanulóknak tudniuk kell, hogy milyen kritériumok alapján állapítja meg az oktató egy – egy megoldás helyességét vagy helytelenségét, figyelembe véve a feladat típusát (zárt vagy nyitott kérdések) az íráskészség mérésénél. Mindenképp fontos azt is tisztázni, hogy szóbeli teljesítmény mérésekor milyen értékelés alapján dolgozunk.

Iskolánk nagy hangsúlyt fektet a tanulók teljesítményének önellenőrzésére is, hiszen ebből a visszajelzésből kiderül, hogy a diák mit és milyen szinten sajátított el az adott tananyagból. Ezt több módszerrel is megvalósíthatjuk: egyrészt egyénileg, másrészt párban vagy akár csoportban is.

Az értékelés során is ügyelni kell a differenciálás elvére, például külön feladatokkal ösztönözhetjük a motiváltabb tanulókat.

Az írásbelire kapott jegynek eddig is megvolt a maga súlya. **Arra kell törekedni, hogy szóban is rendszeresen feleltessük a tanulókat.** Tapasztalat: a tanulók jobban félnek a szóbeli megnyilvánulásoktól. A szóbeli számonkérésekre való intenzívebb felkészítéssel a magabiztosságukat növelhetjük, és segítünk leküzdeni a gátlásaikat, ha meg kell szólalni.

A házi feladatok elsődleges szerepe az órán tanultak felidézése, rendszerezése, gyakorlása, rögzítése. A feladat mindig legyen konkrét, jól érthető és teljesíthető, nem a mennyiségre, hanem a hangsúlyos gyakorlásra helyezzük a fókuszt. A hétköznapokon és a hétvégén ügyelnünk kell arra, hogy a tanulóknak elegendő ideje maradjon a pihenésre, kikapcsolódásra. A nyelvben a szóbeli házi feladat ugyanolyan fontos, vagy esetenként fontosabb, mint az írásbeli. A házi feladat számonkérésénél ezt vegyük figyelembe. A házi feladat az oktató megítélése alapján, a diákok igényeit figyelembe véve kerüljön meghatározásra.

A modern pedagógiában a fejlesztő értékelés feltételei és jellemzői

- Fontos eleme, hogy a tanuló i*smerje* a tanulási folyamat *céljait* és e célokhoz vezető úton folyamatosan – a folyamat közben és végén - *reflektálja eredményeit* és konstatálja sikereit.
- Ebben a tanulócsoportban elfogadó, pozitív munkakultúra uralkodik, *nem szégyen hibázni és öröm fejlődni.* Az *együttműködé*s természetes és megszokott, a *pedagógus segítőtárs*, aki meg tudja mondani, min kellene változtatni ahhoz, hogy jobban menjen a tanulás, és segít ezt a változást megvalósítani. A pozitív munkahangulatot, az elfogadó munkalégkört a pedagógus tudja kialakítani.
- A tanulók *aktív tanulással*, tevékenykedve érik el a céljaikat. Feladatorientált, tevékenységalapú tanulási folyamat során szerzik meg, ill. fejlesztik kompetenciáikat és jutnak el az alkalmazható tudásig.
- 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.
- A pedagógusnak időt kell szakítania az egyéni értékelésre. Miközben a többiek önállóan, párban vagy kiscsoportban végzik feladatukat, az oktatónak lehetősége nyílik arra, hogy személyre

szabottan foglalkozzon egyes tanulókkal. Az órát tehát nem az oktató irányítja, hanem a feladat, feladatlap vagy a projektterv, míg *az oktató koordináló, moderáló szerepet játszik.*

- 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.

2.8.1.1.1 Technikum

Írásbeli számonkérés formái lehetnek:

- mondat, kifejezés-dolgozat
- nyelvtani ismereteket számonkérő dolgozat
- témazáró dolgozat
- év eleji / 9. évf. szintfelmérés/

A mondatok, szófordulatok, nyelvi kifejezések számonkérése ajánlott a szavak kontextusból való kiragadása helyett.

Nyelvtani ismereteket számonkérő dolgozat: teszt

Az adott évfolyamon tanult ismeretek szakaszos számonkérése Félévente az adott heti óraszámnak arányosan megfelelő, az adott év teljes nyelvtani anyagának szakaszos, célzottan lebontott, tudásellenőrző ellenőrzése, tesztelése.

Témazáró dolgozat: A témáról/témákról/ meglévő ismereteiről számol be írásban, kérdésekre válaszol, véleményt alkot, rövid esszét ír.

Komplex feladatsorok: Az érettségihez hasonló feladatok sora, amely minden fajtájú tanult tudást mér.

A félévente ajánlott jegyszám a heti óraszám minimum kétszerese, ideális esetben háromszorosa félévente. Természetesen ettől az oktató indokoltan lefelé, jó esetben felfelé eltérhet.

Szóbeli feleletek jellemző formái:

- Párbeszédes, csoportos kommunikáció, önálló témakifejtés akár képek, pptx segítségével, jegyzetek, digitális jegyzetek, stb használatával, életszerűen előadva.
- kérdésekre válasz, információ közvetítés
- információ kérése, közlése /beszédszándék/ gyakorlati élethelyzetek imitálásával
- véleményalkotás érzelmek kifejezése, metakommunikáció, kulturális, civilizációs különbségek hangsúlyozásával

Javasolt minél több jegy a szóbeli megnyilvánulások inspirálására.
Az írásbelire kapott jegynek eddig is megvolt a maga súlya. Arra kell törekedni, hogy a szóbeli feleletek is megfelelő súllyal bírjanak. Minden órán, de min. heti 2-3 alkalommal beszéltessük a

diákokat, párban, csoportokban, folyamatosan monitorozva szóbeli kifejezőkészségük önmagukhoz képest való fejlődését.

Az írásbeli értékelés legyen mérhető: pontozás %

Tartalmi szempontok szerinti pontozás mindezek érdemjegyre váltva

90% - 100%	5 (jeles)
80% - 89%	4 (jó)
65% - 79%	3 (közepes)
50% - 64%	2 (elégséges)
0% - 49%	1 (elégtelen)

Az alapvető szókincsbeli illetve nyelvtani ismeretek számonkérésénél indokolt esetben eltérhetünk az itt ismertetett értékelési rendszertől.

A szóbeli feleletek előtt közöljük a tanulóval, hogy milyen szempontok alapján fogjuk értékelni a feleletét, ne csak a nyelvtanra, szókincsre és a kiejtésre koncentráljunk, tegyük világossá minden diák számára, hogy értékelni fogjuk az elkerülő technikákat, anglicizmusokat, linkereket, fillereket, intonációt, hangsúlyt, ritmust, életszerűséget, stb., és soha ne vágjunk közbe ha hibát észlelünk) a felelet befejeztével ez alapján értékeljük a produkciót. Az értékelés soha ne maradjon el! Így a tanuló tudja majd, hogy mi az, amit már jól csinál, és miben kell még a tudását bővítenie. A feleletet megszakító un. segítés helyett lendítsük inkább tovább a beszélgetést. Ha megadjuk a magyarul kért szó angol megfelelőjét, a diák sohasem vált át az elkerülő technikákra.

Az éves osztályzatok átlagától eltérő év végi érdemjegyet csak akkor tanácsos adni, ha az első félévhez viszonyítva a tanuló szokatlan mértékben javított, vagy rontott osztályzatain

2.8.1.1.2 Fakultáció

A 10.évfolyam végén kerül sor a fakultációs szintfelmérők megírására. Ezeknél a következő - a képzési típustól eltérő - százalékos határokat alkalmazzuk:

40% - tól	2 (elégséges)
60% - tól	3 (közepes)
75% - tól	4 (jó)
85% - tól	5 (jeles)

Az idegen nyelvet fakultációként választott tanulókat a mindenkori kimenetnek (idegen nyelvi kompetenciák) megfelelő számú érdemjeggyel értékeljük. A fakultáció önálló tantárgyként jelenik meg, a fakultációt tartó oktatónak jegyet kell adnia félévkor és év végén. A fakultációs oktató által adott érdemjegyek száma nem korlátozott, de fél évente minimum kettő legyen.

2.8.1.1.3 Év végi vizsga

Az év végi szóbeli vizsga a 10. évfolyamon sorra kerülő fakultációválasztáshoz szükséges szintfelmérés részét képezi (írásbeli része a fakultációs felmérő). Azokban az osztályokban, ahol az angol nyelv második idegen nyelvként jelenik meg, az alacsony óraszám miatt csak a 11. osztályban szervezzük meg, s csak a szóbeli kifejezőkészség számonkérésére korlátozódik. A szakképző osztályokban az év végi vizsgára 10. évfolyam végén kerül sor. Tartalma az előző tanévek anyagát fedi le. A vizsgákra május hónap utolsó 3 hetében kerül sor.

Értékelés szempontjai: tartalom, logikai felépítés
szókincs
nyelvtan
kiejtés, hanglejtés és beszédtempó

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.1.4 Javító vizsga

A javítóvizsgát mindig az adott év anyagából kell összeállítani, mindig van írásbeli és szóbeli vizsgarész, a feladattípusok megegyeznek az adott kurzuskönyv feladattípusaival.

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.1.5 Előrehozott érettségi

Az előrehozott érettségi vizsgákat nem támogatja az idegen nyelvi team. Indokolt esetben felsőfokú nyelvvizsgával (C1) rendelkezőknek, illetve az idegen nyelvi OKTV országos döntőjében helyezést elérőknek engedélyezhető. Az osztályozó vizsga feladatainak összeállításával az iskola igazgatója bízza meg az általa kiválasztott oktatót.

Az osztályozó vizsgát mindig az adott év vagy félév anyagából kell összeállítani, mindig van írásbeli és szóbeli része, a feladattípusok megegyeznek az adott kurzuskönyv feladattípusaival, fakultáción az emelt szintű érettségi feladattípusaival.

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.1.6 Nyelvi előkészítő-éves technikum (Nyev)

Az iskolai értékelés alapelvei

A tanulók teljesítményét és haladását folyamatosan kell értékelni. Iskolai és házi dolgozatok, kiselőadások, közös „projektek" készítése, csoportos viták, szerepjátékok (különféle interjúk, hétköznapi párbeszéd, fiktív történet, irodalmi művek szereplőinek beszélgetése), ismertetések, események bemutatása, szövegmagyarázat- és értelmezés, drámai feldolgozás és előadás segítségével adnak számot tudásukról szóban és írásban. Az órai munka során a különböző forrású hangfelvételek és hanganyagok nemcsak passzív, hallgatható eszközként szerepelnek, hanem az elhangzottak rögzítésére is szolgálhatnak, segítséget nyújtva az önkontrollhoz és az értékeléshez is.

Az oktatók a tananyagnak megfelelően, változatos feladatokkal egész évben folyamatosan ellenőriznek és értékelnek. Az előkészítő évfolyamon a magas éves óraszám miatt a mérések száma is kiugróan magas.

Legalább: évi 50 mondat ill. kifejezés-dolgozat

évi 10 nyelvtani felmérő	10 jegy
évi 10 témazáró feladatlap	20 jegy
évi min 2 fogalmazás	2 jegy
évi 2 olvasott szövegértést mérő feladatlap	2jegy
évi 2 hallott szövegértést mérő feladatlap	2jegy
évi min. 10 szóbeli felelet	10 jegy

Ahhoz, hogy a diákok képet kaphassanak mind általános, mind nyelvi ismereteik gyarapodásáról az emelt szintű érettségin, illetve a nyelvvizsgákon előforduló valamennyi alapkészséget valamennyi évfolyamon mérni kell. Az írásbeli készség mérése egy-egy tanítási egység lezárását követő otthoni vagy iskolai fogalmazás, motivációs levél, kérvény vagy kérelem, angolszász önéletrajz, stb. a második évtől logikai érvrendszerre épülő esszé segítségével is történhet. Ennek elkészítéséhez a diákok részletes útmutatót kapnak. Az iskolai és vizsgadolgozatok témája és terjedelme meghatározott: általában 200-300 - szót tartalmaz.

2.8.1.1.7 Szóbeli feleletek:

Lásd mint fenn.

Írásbeli:

Az írásbeli értékelés legyen mérhető: pontozás %

tartalmi szempontok szerinti pontozás mindezek érdemjegyre váltva:

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

A 9. és 11. tanév végén a receptív és produktív készségek fejlődését egy-egy külső nyelvvizsgával, (általában középfokú 9. évfolyamon, illetve felsőfokú 11. évfolyamon) vagy ezek szintjének megfelelő feladatokkal is mérjük.

2.8.1.1.8 Technikum, Szakképző

A mérés-értékelés célja és alapelvei Lásd jelen dokumentum első bekezdése.

Csak azt mérhetjük, amit megtanítottunk. A tanulókat minden esetben *tájékoztatni* kell a *mérés céljáról*/céljairól, *tartalmáról*/tartalmairól és az *értékelés szempontjairól*.

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 mérésnek és értékelésnek egyértelműen tükröznie kell azt a szemléletet, hogy **az oktató nem arra kíváncsi, amit a tanuló nem tud, hanem arra, amit sikeresen megtanult**. A tanulónak lehetőséget kell kapni a *felkészülésre,* s ha indokolt, a *javításra* is.

Szempontok a tanulók teljesítményének értékeléséhez

A tanulói teljesítmények értékelésének az az elsődleges célja,

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

Az idegen nyelv műveltségi terület elérendő/optimális célok között első helyen a

- **beszédértés és beszédkészség** 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 nyelvi készségeket, a használható nyelvtudást fejlesszük és értékeljük, **szemben a nyelvről való ismeretekkel.** A teljesítmények értékelésének és a folyamatos önfejlesztésnek elengedhetetlen feltétele, hogy a *diákokat a saját tanulási szintjüket figyelembe véve tanítsuk nyelvet tanulni.*

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 **olvasási készségük** fejlettségének szintjét értékeljük, vegyük figyelembe, hogy a tanulóknál *az anyanyelven is előfordulhatnak olvasási nehézségek*. Ezért az órai gyakorló feladatokhoz hasonló feladattípusokat használjunk: pl. összefüggő, ismert témakörhöz kapcsolódó szöveg önálló elolvasása után rövid, a *lényeg megértését* ellenőrző kérdésekre kell *írásban vagy szóban* válaszolni.

Beszédkészségük értékelésekor ismert témakörben, képek segítségével kell *néhány mondatos párbeszédet* folytatniuk nyelvoktatójukkal vagy egy választott társukkal.

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, melyik *nyelvtanulási stratégiának,* illetve *nyelvórai tevékenységnek* mi a célja, mi a várható kimenete, és az esetleges problémák hogyan orvosolhatóak.

Ebben a tanulócsoportban elfogadó, pozitív munkakultúra uralkodik, *nem szégyen hibázni és öröm fejlődni.*

Az *együttműködé*s természetes és megszokott, a *pedagógus segítőtárs,* aki meg tudja mondani, min kellene változtatni ahhoz, hogy jobban menjen a tanulás, és segít ezt a változást megvalósítani. A pozitív munkahangulatot, az elfogadó munkalégkört 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.

2.8.1.1.9 Szóbeli feleletek:

Félévente 2-3 jegy / komplex feleletek is!/évi 4-6 jegy

Írásbeli:

Kommunikatív, a beszélt nyelvet segítő kifejezés ill. Egész mondat-dolgozatok, minél több jegy, az oktató megítélése szerint, de min. a heti óraszám kétszerese per félév.

A tanulók 18 hetet töltenek az iskolában évente, ezért a reálisan adható jegyek száma: 5 jegy/ félév, ebből 3 feltétlenül szóban

Az éves osztályzatok száma összesen 10, ebből 6 szóbeli felelet

Az értékelés százalékok szerint:

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

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

2.8.1.1.10 Értékelési skála (kompetenciák szerint)

1.	**Beszédkészség – kommunikációs érték**	
	elégséges	Az adott helyzetnek többé-kevésbé megfelelően kommunikál.
	közepes	Az adott helyzetnek megfelelően kommunikál, többször oktatói segítségre/irányításra szorul
	jó	Az adott helyzetnek megfelelően kommunikál, de időnként oktatói kiigazításra szorul
	jeles	Az adott helyzetnek megfelelő, változatos verbális és nonverbális elemeket alkalmaz.
2.	**Beszédkészség – szókincs**	
	elégséges	Az adott helyzetnek megfelelő szókincset is alkalmaz, korlátozott szókinccsel érteti meg magát.
	közepes	Az adott helyzetnek megfelelő alapszókincset alkalmazza, de oktatói segítségre szorul
	jó	Az adott helyzetnek megfelelő alapszókincset alkalmazza, de időnként oktatói kiigazításra szorul
	jeles	Az adott helyzetnek megfelelő alapszókincset aktívan alkalmazza.
3.	**Beszédkészség – nyelvhelyesség**	
	elégséges	A szóbeli megnyilvánulások többé-kevésbé érthetők, félreértés esetén segítő kérdésre reagál, pontosít.

	közepes	A szóbeli megnyilvánulások többnyire érthetők, félreértés esetén segítő kérdésre reagál, pontosít.
	jó	A szóbeli megnyilvánulások nyelvhelyességileg jól érthetők, de kisebb oktatói kiigazításra szorulnak.
	jeles	A szóbeli megnyilvánulások nyelvhelyességileg teljesen érthetők, kevés hibát tartalmaznak.
4.	**Beszédkészség – kiejtés**	
	elégséges	A kimondott szavak felismerhetők, érthetők.
	közepes	Nem mindig a nyelv hangkészletének megfelelő számú hangot különböztet meg a beszédben, a szóhangsúlyok többször oktatói javításra szorulnak.
	jó	A nyelv hangkészletének megfelelő számú hangot különböztet meg a beszédben, a szóhangsúlyok pontosak, de időnként oktatói kiigazításra szorulnak
	jeles	A nyelv hangkészletének megfelelő számú hangot különböztet meg a beszédben, a szóhangsúlyok pontosak.
5.	**Beszédkészség – folyamatosság**	
	elégségest	Kisebb-nagyobb szünetekkel kommunikál.
	közepes	Kisebb szünetekkel kommunikál.
	jó	Egyszer-kétszer elakad, de folyamatosan kommunikál
	jeles	Folyamatosan és gördülékenyen kommunikál.
6.	**Beszédkészség – kommunikációs szándék**	
	elégséges	Részt vesz a kommunikációs folyamatban.
	közepes	Részt vesz a kommunikációs folyamatban, időnként önállóan kezdeményez
	jó	Részt vesz a kommunikációs folyamatban, többször önállóan kezdeményez
	jeles	A kommunikáció folyamatát igyekszik fenntartani (reagál, kérdez, kezdeményez stb.).
7.	**Íráskészség – kommunikációs érték**	
	elégséges	Az alkotott írott szöveg nagyjából tükrözi a kommunikációs szándékot.

	közepes	Az alkotott írott szöveg tükrözi a kommunikációs szándékot, de a mondatok között sokszor nincs logikus kapcsolódás
	jó	Az alkotott írott szöveg a kommunikációs szándéknak megfelel, de a mondatok között nincs mindig logikus kapcsolódás.
	jeles	Az alkotott írott szöveg a kommunikációs szándéknak teljesen megfelelő, a mondatok logikus összefüggésben állnak egymással.
8.	**Íráskészség – szókincs**	
	elégséges	A témának megfelelő szókincset is alkalmaz, korlátozott szókinccsel érteti meg magát.
	közepes	A témának megfelelő alapszókincset alkalmaz.
	jó	A témának megfelelő kevésbé változatos szókincset alkalmaz.
	jeles	A témának megfelelő változatos szókincset alkalmaz.
9.	**Íráskészség – nyelvhelyesség**	
	elégséges	Az írott szöveg nyelvhelyessége nem gátolja a kommunikációs szándék megvalósulását.
	közepes	Az írott szöveg nyelvhelyessége nem gátolja a kommunikációs szándék megvalósulását, de helyenként nem érthető.
	jó	Az írott szöveg nyelvhelyességileg érthető, de több hibát tartalmaz.
	jeles	Az írott szöveg nyelvhelyességileg teljesen érthető, kevés hibát tartalmaz.
10.	**Szövegértés – hallott szöveg értése**	
	elégséges	Többé-kevésbé érti, miről szól a hallott szöveg, ki tud érteni belőle információkat.
	közepes	Többnyire érti, miről szól a hallott szöveg, több lényegi információt kiért belőle.
	jó	Érti, hogy összességében miről szól a hallott szöveg, de 1-2 lényegi információt nem talál meg benne.
	jeles	Érti, hogy összességében miről szól a hallott szöveg, és megtalálja benne a lényeges információkat.

11.	**Szövegértés – írott szöveg értése**	
	elégséges	Többé-kevésbé érti, miről szól az írott szöveg, és meg tud találni benne információkat.
	közepes	Többnyire érti, miről szól az írott szöveg, több lényegi információt megtalál benne.
	jó	Érti, hogy összességében miről szól az írott szöveg, de 1-2 lényeges információt nem talál meg benne.
	jeles	Érti, hogy összességében miről szól az írott szöveg, és megtalálja benne a lényeges információkat.
12.	**Motiváltság**	
	elégséges	A feladatokban részt vesz.
	közepes	A feladatokban részt vesz, de a nyelvtanulás felé nem mindig nyitott, az újdonságokat nem szívesen alkalmazza.
	jó	A nyelvtanulás, az idegen nyelven való kommunikáció felé általában nyitott, az újdonságokat nem mindig alkalmazza.
	jeles	A nyelvtanulás, az idegen nyelven való kommunikáció felé nyitott, az újdonságokat szívesen veszi, alkalmazza.
13.	**Együttműködés**	
	elégséges	Nem utasítja el a társaival való együttműködést.
	közepes	Általában nem utasítja el a társaival való együttműködést.
	jó	Többnyire igyekszik együttműködő, segítő interakcióba lépni másokkal.
	jeles	Mindig igyekszik együttműködő, segítő interakcióba lépni másokkal.

Az alapvető kommunikációs szándékok mérésekor indokolt esetben eltérhetünk az itt ismertetett értékelési rendszertől.

2.8.1.1.11 Javító vizsga

A javítóvizsgát mindig az adott év anyagából kell összeállítani, mindig van írásbeli és szóbeli vizsgarész, a feladattípusok megegyeznek az adott kurzuskönyv feladattípusaival.

Osztályozás: 40%-tól: 2 (elégséges)
60%-tól: 3 (közepes)
75%-tól: 4 (jó)
85%-tól: 5 (jeles)

2.8.1.2 **Német nyelv**

Mérés és értékelés alapelvei

A folyamatos mérés és értékelés elengedhetetlen a tanítási – tanulási folyamatban, legalapvetőbb célja az, hogy kiderüljön, mit tud a tanuló. Nem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a mérési céloknak és az oktatási céloknak összhangban kell állniuk, vagyis amit tanítunk, azt mérjük, és ahogy tanítunk, úgy mérünk.

A teljesítménymérés nem csak a tanárnak, hanem a tanulónak és a szülőnek is visszacsatolást ad a diák egy adott szakaszban elért eredményeiről, ezáltal segít a tovább lépésben. Másrészt a mérés lehetővé teszi, hogy a tanár az egyes tanulók teljesítményét önmagukhoz és tanulótársaikhoz viszonyítva jegyekkel értékelje.

Háromféle értékelési módot ajánlunk használni: a minősítő vagy szummatív értékelést, a feltáró vagy diagnosztikus értékelést, illetve a fejlesztő vagy formatív értékelést. A szummatív értékelésnek köszönhetően születnek osztályzatok, félévi vagy évvégi, számszerű vagy szöveges bizonyítványok. A diagnosztikus értékelés lehetőséget nyújt a tanuló előismereteinek, nyelvtudásának feltárására. A fejlesztő értékelés egy olyan tanítási, tanulási módszer, melynek segítségével a tanuló munkája eredményesebbé válhat a kapott visszajelzések alapján. Fontos, hogy ennek során a tanuló munkájának pozitív vonásai kerüljenek előtérbe, azokat hangsúlyozzuk.

A tanulókat minden esetben tájékoztatni kell a mérés céljáról, tartalmáról és az értékelés szempontjairól is. A tanuló kommunikatív kompetenciájának fejlesztését célzó nyelvoktatásban a mérésnek is kommunikatív szemléletűnek kell lenni. A teljesítmény mérése nem korlátozódhat a részkompetenciákra, de időközönként szükséges ezek izolált mérése is. Törekedni kell arra, hogy minél többször végezzünk szövegszintű méréseket, vagyis mérjük a beszédértést (hallott szövegértést) és a szóbeli kifejezőkészséget, valamint az olvasásértést és az írásbeli kifejezőkészséget. A részkészségeket lehetőség szerint érdemes integráltan mérni autentikus szöveg segítségével. Azonban előfordulhat, hogy a szókincset vagy a nyelvtant izoláltan mérjük.

A tanulóknak tudniuk kell, hogy milyen kritériumok alapján állapítja meg a tanár egy – egy megoldás helyességét vagy helytelenségét, figyelembe véve a feladat típusát (zárt vagy nyitott kérdések) az íráskészség mérésénél. Mindenképp fontos azt is tisztázni, hogy szóbeli teljesítmény mérésekor milyen értékelés alapján dolgozunk.

Iskolánk nagy hangsúlyt fektet a tanulók teljesítményének önellenőrzésére is, hiszen ebből a visszajelzésből kiderül, hogy a diák mit és milyen szinten sajátított el az adott tananyagból. Ezt több módszerrel is megvalósíthatjuk: egyrészt egyénileg, másrészt párban vagy akár csoportban is.

Az értékelés során is ügyelni kell a differenciálás elvére, például külön feladatokkal ösztönözhetjük a motiváltabb tanulókat.

Az írásbelire kapott jegynek eddig is megvolt a maga súlya. Arra kell törekedni, hogy szóban is rendszeresen feleltessük a tanulókat. Tapasztalat: a tanulók jobban félnek a szóbeli megnyilvánulásoktól. A szóbeli számonkérésekkel a magabiztosságukat növelhetjük, és segítünk leküzdeni a gátlásaikat, ha meg kell szólalni.

A házi feladatok elsődleges szerepe az órán tanultak gyakorlása, rögzítése. A feladat mindig legyen konkrét, jól érthető és teljesíthető. A hétköznapokon és a hétvégén ügyelnünk kell arra, hogy a tanulóknak elegendő ideje maradjon a pihenésre, kikapcsolódásra. A nyelvben a szóbeli házi feladat ugyanolyan fontos/és egyenrangú/ mint az írásbeli. A házi feladat számonkérésénél ezt vegyük figyelembe. Házi feladat mindig legyen!

2.8.1.2.1 Technikum

Írásbeli számonkérés formái lehetnek:

- szókincs (kifejezések, szókapcsolatok, mondatok) számonkérése
- nyelvtani ismereteket számonkérő dolgozat
- témazáró dolgozat
- év eleji / 9. évf. szintfelmérés/, félévi, év végi dolgozat
- az adott nyelvi szintnek megfelelő önálló szövegalkotás (fogalmazás, e-mail, levél, blogbejegyzés stb.)
- Feladatsorok: Az érettségihez hasonló feladatok sora, amely minden fajtájú tanult tudást mér. (Hallott szövegértés, olvasott szövegértés, nyelvtani ismeretek, szövegalkotás, stb.)

Szóbeli feleletek jellemző formái:

- önálló szövegmondás
- kérdésekre válasz
- információ kérése, közlése /beszédszándék/
- véleményalkotás érzelmek kifejezése

Az írásbeli értékelés legyen mérhető: pontozás %

Tartalmi szempontok szerinti pontozás mindezek érdemjegyre váltva

90% - 100%	5 (jeles)
80% - 89%	4 (jó)
65% - 79%	3 (közepes)

50% - 64%	2 (elégséges)
0% - 49%	1 (elégtelen)

A szóbeli feleletek előtt közöljük a tanulóval, hogy milyen szempontok alapján fogjuk értékelni a feleletét, és a felelet befejeztével ez alapján értékeljük a produkciót. Az értékelés soha ne maradjon el! Így a tanuló tudja majd, hogy mi az, amit már jól csinál, és miben kell még a tudását bővítenie. A szóbeli feleleteket ne szakítsuk meg állandó belejavítgatásokkal, de segítsünk, ha szükséges!

A képzésben elvárt érdemjegyek száma:

Óraszám/hét	**Érdemjegyek száma/félév**	**Érdemjegyek száma/tanév**
2-3	4	8
4-5	6	12
6-8	8	16

Az itt megadott számok a minimum elvárást jelentik, a magasabb érdemjegy-szám megengedett.

Az éves osztályzatok átlagától eltérő év végi érdemjegyet csak akkor tanácsos adni, ha az első félévhez viszonyítva a tanuló szokatlan mértékben javított, vagy rontott osztályzatain.

2.8.1.2.2 Fakultáció

A 10.évfolyam végén kerül sor a fakultációs szintfelmérők megírására. Ezeknél a következő - a képzési típustól eltérő - százalékos határokat alkalmazzuk:

40% - tól	2 (elégséges)
60% - tól	3 (közepes)
75% - tól	4 (jó)
85% - tól	5 (jeles)

Az idegen nyelvet fakultációként választott tanulókat a mindenkori kimenetnek (idegen nyelvi kompetenciák) megfelelő számú érdemjeggyel értékeljük. A fakultáció önálló tantárgyként jelenik meg, a fakultációt tartó tanárnak jegyet kell adnia félévkor és év végén. A fakultációs tanár által adott érdemjegyek száma nem korlátozott, de félévente minimum kettő legyen.

2.8.1.2.3 Év végi vizsga

Az év végi szóbeli vizsga a 10. évfolyamon sorra kerülő fakultációválasztáshoz szükséges szintfelmérés részét képezi (írásbeli része a fakultációs felmérő). Azokban az osztályokban, ahol a német nyelv második

idegen nyelvként jelenik meg, az alacsony óraszám miatt csak a 11. osztályban szervezzük meg, s csak a szóbeli kifejezőkészség számonkérésére korlátozódik. Tartalma az előző tanévek anyagát fedi le. A vizsgákra május hónap utolsó 3 hetében kerül sor.

Értékelés szempontjai: tartalom, logikai felépítés
szókincs
nyelvtan
kiejtés, hanglejtés és beszédtempó

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.2.4 Javító vizsga

A javítóvizsgát mindig az adott év anyagából kell összeállítani, mindig van írásbeli és szóbeli vizsgarész, a feladattípusok megegyeznek az adott kurzuskönyv feladattípusaival.

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.2.5 Előrehozott érettségi

Az előrehozott érettségi vizsgákat nem támogatja az idegen nyelvi team. Indokolt esetben felsőfokú nyelvvizsgával (C1) rendelkezőknek, illetve az idegen nyelvi OKTV országos döntőjében helyezést elérőknek engedélyezhető. Az osztályozó vizsga feladatainak összeállításával az iskola igazgatója bízza meg az általa kiválasztott oktatót.

Az osztályozó vizsgát mindig az adott év vagy félév anyagából kell összeállítani, mindig van írásbeli és szóbeli része, a feladattípusok megegyeznek az adott kurzuskönyv feladattípusaival, fakultáción az emelt szintű érettségi feladattípusaival.

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.2.6 Két tanítási nyelvű technikum,

2.8.1.2.7 Az iskolai értékelés alapelvei

A tanulók teljesítményét és haladását folyamatosan kell értékelni. Iskolai és házi dolgozatok, kiselőadások, közös „projektek” készítése, csoportos viták, szerepjátékok (különféle interjúk, hétköznapi párbeszéd, fiktív történet, irodalmi művek szereplőinek beszélgetése), ismertetések, események bemutatása, szövegmagyarázat- és értelmezés, drámai feldolgozás és előadás segítségével adnak számot tudásukról szóban és írásban. Az órai munka során a magnó nemcsak passzív, hallgatható eszközként szerepel, hanem az elhangzottak rögzítésére is szolgál, segítséget nyújtva az önkontrollhoz és az értékeléshez is.

A tanárok a tananyagnak megfelelően, változatos feladatokkal egész évben folyamatosan ellenőriznek és értékelnek. Az előkészítő évfolyamon a magas éves óraszám miatt, a mérések száma is kiugróan magas.

Ahhoz, hogy a diákok képet kaphassanak mind általános, mind nyelvi ismereteik gyarapodásáról az emelt szintű érettségin, illetve a nyelvvizsgákon előforduló valamennyi alapkészséget valamennyi évfolyamon mérni kell. Az írásbeli készség mérése egy-egy tanítási egység lezárását követő otthoni vagy iskolai fogalmazás, a második évtől logikai érvrendszerre épülő esszé segítségével is történhet. Ennek elkészítéséhez a diákok részletes útmutatót kapnak. Az iskolai és vizsgadolgozatok témája és terjedelme meghatározott: általában 200-300 - szót tartalmaz.

2.8.1.2.8 Szóbeli feleletek:

- önálló szövegmondás
- kérdésekre válasz
- információ kérése, közlése /beszédszándék/
- véleményalkotás
- érzelmek kifejezése

Az írásbelire kapott jegynek eddig is megvolt a maga súlya. Arra kell törekedni, hogy a szóbeli feleletek is megfelelő súllyal bírjanak.

Az értékelés százalékok szerint:

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

A 9. és 11. tanév végén a receptív és produktív készségek fejlődését egy-egy külső nyelvvizsgával, (általában középfokú 9. évfolyamon, illetve felsőfokú (12. évfolyam első félévében) vagy ezek szintjének megfelelő feladatokkal is mérjük. A 12. évben a tanulók az érettségi vizsga letételével bizonyítják tudásukat, mely a felsőfokú államilag elismert „C” típusú nyelvvizsga, bizonyítvánnyal egyenértékű okiratnak minősül, ha a vizsgázó idegen nyelvből emelt szinten legalább 60%-ot ért el,

és másik 2 tantárgyból célnyelven, legalább középszinten, legalább elégséges (2) osztályzatot szerzett.

2.8.1.2.9 Az iskolai számonkérés formái 9-12. évfolyamon Írásbeli:

- szókincs (szavak, kifejezések, szókapcsolatok, mondatok) számonkérése
- nyelvtani ismereteket számonkérő dolgozat
- témazáró dolgozat
- Feladatsorok: Az érettségihez hasonló feladatok sora, amely minden fajtájú tanult tudást mér. (Hallott szövegértés, olvasott szövegértés, nyelvtani ismeretek, szövegalkotás, közvetítés, stb.)

A 9-12/13. évfolyamokon (heti 5 óra) elvárás a tanulónként, félévente minimum 10, évi 20 érdemjegy. Az ennél magasabb érdemjegy-szám (tanuló/félév vagy év) természetesen megengedett.

Az éves osztályzatok átlagától eltérő év végi érdemjegyet csak akkor tanácsos adni, ha az első félévhez viszonyítva a tanuló szokatlan mértékben javított, vagy rontott osztályzatain.

Az írásbeli értékelés a képzési típusnak megfelelő százalékos határok alapján történik.

2.8.1.2.10 Év végi vizsga

Az év végi szóbeli vizsga a 10. évfolyamon sorra kerülő fakultációválasztáshoz szükséges szintfelmérés részét képezi. Technikumban szintén a 10. évfolyamon kerül sorra.

Azokban a technikumi osztályokban, ahol a német nyelv második idegen nyelvként jelenik meg, az alacsony óraszám miatt csak a 11. osztályban szervezzük meg. Tartalma az előző két tanév anyagát fedi le, formája az adott iskolatípus kimenetének felel meg. Technikumban mindkét tanult idegen nyelvből mérjük a szóbeli tudást. A vizsgákra május hónap utolsó 3 hetében kerül sor.

Témái: az adott év során tanult témák

Értékelés szempontjai:

- szókincs
- nyelvtan
- kiejtés
- beszédtempó
- logikai felépítés

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.2.11 Javító vizsga

A javítóvizsgát mindig az adott év anyagából kell összeállítani, mindig van írásbeli és szóbeli vizsgarész, a feladattípusok megegyeznek az adott kurzuskönyv feladattípusaival.

Az osztályozás a képzési típusnak megfelelő százalékos határokkal történik.

2.8.1.3 Célnyelvi civilizáció

A német célnyelvi civilizáció tantárgy óraszáma 9. és 10. évfolyamon heti 1 tanóra, 11. és 12. évfolyamon heti 2 tanóra.

Ehhez igazodva a minimálisan előirányzott értékelés a következő:
9. és 10. évfolyamon: félévente 3 nagyjegy. Felosztása: 2 db témazáró dolgozat-jegy, 1 db szóbeli vagy írásbeli felelet-jegy. A témazáró-jegyek részfeladatok teljesítéséből is összetevődhetnek.

11. és 12. évfolyamon: félévente 3nagyjegy. Felosztása: 2 db témazáró dolgozat-jegy, 1 db szóbeli vagy írásbeli felelet-jegy, szorgalmi vagy projektfeladatért kiérdemelt jegy. A témazáró-jegyek részfeladatok teljesítéséből is összetevődhetnek.

Értékelési kulcs:
90-100%: jeles (5)
75-89%: jó (4)
60-74%: közepes (3)
50-59%: elégséges (2).
A megadott értékelési százalékok érvényesek javító vizsga és osztályozó vizsga esetén is.

2.8.1.4 Szakképző iskolai osztályok

2.8.1.4.1 A mérés-értékelés célja és alapelvei

A folyamatos mérésnek és értékelésnek fontos szerepe van a tanítási-tanulási folyamatban. A teljesítménymérés egyrészt *visszajelzést ad* a tanárnak és a tanulóknak (igény szerint a szülőknek) a tanítási-tanulási folyamat egy adott szakaszában elért eredményekről, s ez által segít a továbblépésben, másrészt alapot szolgáltat a tanárnak ahhoz, hogy *az egyes tanulók teljesítményét önmagukhoz és tanulótársaikhoz viszonyítva* jegyekkel értékelje.
A mérésnek tartalmilag és formailag *összhangban* kell állnia a *tanítás tartalmával és módszereivel*. Csak azt mérhetjük, amit megtanítottunk. A tanulókat minden esetben *tájékoztatni* kell a *mérés céljáról*/céljairól, *tartalmáról*/tartalmairól és az *értékelés szempontjairól*.

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 mérésnek és értékelésnek egyértelműen tükröznie kell azt a szemléletet, hogy **a tanár nem arra kíváncsi, amit a tanuló nem tud, hanem arra, amit sikeresen megtanult**. A tanulónak lehetőséget kell kapni a *felkészülésre*, s ha indokolt, a *javításra* is.

Az értékelés sokféle céllal történhet, de a legfontosabb a *tanulók* munkájának, tanulásának belső, iskolai, *tanórai értékelése*, a *tanítási-tanulási folyamat vizsgálata*, a tanulók teljesítményéről és előrehaladásáról szerzett *adatok elemzése* és ezek *értékelése* alapján *visszacsatolás* a tanulás folyamatára annak *optimalizálása érdekében.*

A szakközépiskolai értékelés javasolt formája a *fejlesztő (formáló, alakító, formatív) értékelés,* mely valójában egy tanítási, tanulási módszer, mely végigkíséri az egész oktatási folyamatot. Fejlesztő értékelést végezhet maga a tanuló, társai vagy a tanára. Célja, hogy a kapott visszajelzések alapján a *tanuló munkája (még) eredményesebbé váljon*. Fontos, hogy soha nem a hibák kiemeléséről van szó, hanem az egy konkrét munka eredményeinek, pozitív vonásainak hangsúlyozásáról, ill. a javíthatóságra vonatkozó javaslattételekről.

2.8.1.4.2 Szempontok a tanulók teljesítményének értékeléséhez

A tanulói teljesítmények értékelésének a szakközépiskolában az az elsődleges célja,

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

Az idegen nyelv műveltségi terület elérendő/optimális célok között a szakközépiskolában első helyen a

- **beszédértés és beszédkészség** 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 nyelvi készségeket, a használható nyelvtudást fejlesszük és értékeljük, szemben a nyelvről való ismeretekkel. A teljesítmények

értékelésének és a folyamatos önfejlesztésnek elengedhetetlen feltétele, hogy a *diákokat a saját tanulási szintjüket figyelembe véve tanítsuk nyelvet tanulni.*

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 **olvasási készségük** fejlettségének szintjét értékeljük, vegyük figyelembe, hogy a szakközépiskolában tanulóknál *az anyanyelven is előfordulhatnak olvasási nehézségek*. Ezért az órai gyakorló feladatokhoz hasonló feladattípusokat használjunk: pl. összefüggő, ismert témakörhöz kapcsolódó szöveg önálló elolvasása után rövid, a *lényeg megértését* ellenőrző kérdésekre kell *írásban vagy szóban* válaszolni.

Beszédkészségük értékelésekor ismert témakörben, képek segítségével kell *néhány mondatos párbeszédet* folytatniuk nyelvtanárukkal vagy egy választott társukkal.

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, melyik *nyelvtanulási stratégiának,* illetve *nyelvórai tevékenységnek* mi a célja, mi a várható kimenete, és az esetleges problémák hogyan orvosolhatóak.

2.8.1.4.3 A fejlesztő értékelés feltételei és jellemzői

- Fontos eleme, hogy a tanuló i*smerje* a tanulási folyamat *céljait* és e célokhoz vezető úton folyamatosan – a folyamat közben és végén - *reflektálja eredményeit* és konstatálja sikereit.
- Ebben a tanulócsoportban elfogadó, pozitív munkakultúra uralkodik, *nem szégyen hibázni és öröm fejlődni.* Az *együttműködé*s természetes és megszokott, a *pedagógus segítőtárs*, aki meg tudja mondani, min kellene változtatni ahhoz, hogy jobban menjen a tanulás, és segít ezt a változást megvalósítani. A pozitív munkahangulatot, az elfogadó munkalégkört a pedagógus tudja kialakítani.
- A tanulók *aktív tanulással*, tevékenykedve érik el a céljaikat. Feladatorientált, tevékenységalapú tanulási folyamat során szerzik meg, ill. fejlesztik kompetenciáikat és jutnak el az alkalmazható tudásig.
- 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.

- A pedagógusnak időt kell szakítania az egyéni értékelésre. Miközben a többiek önállóan, párban vagy kiscsoportban végzik feladatukat, a tanárnak lehetősége nyílik arra, hogy személyre szabottan foglalkozzon egyes tanulókkal. Az órát tehát nem a tanár irányítja, hanem a feladat, feladatlap vagy a projektterv, míg *a tanár koordináló, moderáló szerepet játszik.*
- Mind a tanár, mind a tanulók folyamatnak tekintik a tanulást és elfogadják, hogy egy- egy szakasz lezárásáig mindig javítható a teljesítmény – az alakító, formáló értékelés segítségével.

2.8.1.4.4 Számonkérés/tanév:

Szóbeli feleletek:

Félévente 2-3 jegy / komplex feleletek is!/évi 4-6 jegy

Írásbeli számonkérés lehetséges formái:

Szódolgozat:

Témazáró dolgozat: A témáról/témákról/ meglévő ismereteiről számol be írásban, az adott témakörhöz szükséges kompetenciák segítségével.

A tanulók 18 hetet töltenek az iskolában évente, ezért a reálisan adható jegyek száma: 4 jegy/félév, ebből 2 feltétlenül szóban

Az éves osztályzatok száma összesen 8, ebből 4 szóbeli felelet

Az értékelés százalékok szerint:

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

A megadott értékelési százalékok érvényesek a javító vizsga az év végi vizsga és az osztályozó vizsga esetében is.

2.8.1.4.5 Értékelési skála (kompetenciák szerint)

1.	**Beszédkészség – kommunikációs érték**	
	elégséges	Az adott helyzetnek többé-kevésbé megfelelően kommunikál.

	közepes	Az adott helyzetnek megfelelően kommunikál, többször tanári segítségre/irányításra szorul
	jó	Az adott helyzetnek megfelelően kommunikál, de időnként tanári kiigazításra szorul
	jeles	Az adott helyzetnek megfelelő, változatos verbális és nonverbális elemeket alkalmaz.
2.	**Beszédkészség – szókincs**	
	elégséges	Az adott helyzetnek megfelelő szókincset is alkalmaz, korlátozott szókinccsel érteti meg magát.
	közepes	Az adott helyzetnek megfelelő alapszókincset alkalmazza, de tanári segítségre szorul
	jó	Az adott helyzetnek megfelelő alapszókincset alkalmazza, de időnként tanári kiigazításra szorul
	jeles	Az adott helyzetnek megfelelő alapszókincset aktívan alkalmazza.
3.	**Beszédkészség – nyelvhelyesség**	
	elégséges	A szóbeli megnyilvánulások többé-kevésbé érthetők, félreértés esetén segítő kérdésre reagál, pontosít.
	közepes	A szóbeli megnyilvánulások többnyire érthetők, félreértés esetén segítő kérdésre reagál, pontosít.
	jó	A szóbeli megnyilvánulások nyelvhelyességileg jól érthetők, de kisebb tanári kiigazításra szorulnak.
	jeles	A szóbeli megnyilvánulások nyelvhelyességileg teljesen érthetők, kevés hibát tartalmaznak.
4.	**Beszédkészség – kiejtés**	
	elégséges	A kimondott szavak felismerhetők, érthetők.
	közepes	Nem mindig a nyelv hangkészletének megfelelő számú hangot különböztet meg a beszédben, a szóhangsúlyok többször tanári javításra szorulnak.
	jó	A nyelv hangkészletének megfelelő számú hangot különböztet meg a beszédben, a szóhangsúlyok pontosak, de időnként tanári kiigazításra szorulnak

	jeles	A nyelv hangkészletének megfelelő számú hangot különböztet meg a beszédben, a szóhangsúlyok pontosak.
5.	**Beszédkészség – folyamatosság**	
	elégségest	Kisebb-nagyobb szünetekkel kommunikál.
	közepes	Kisebb szünetekkel kommunikál.
	jó	Egyszer-kétszer elakad, de folyamatosan kommunikál
	jeles	Folyamatosan és gördülékenyen kommunikál.
6.	**Beszédkészség – kommunikációs szándék**	
	elégséges	Részt vesz a kommunikációs folyamatban.
	közepes	Részt vesz a kommunikációs folyamatban, időnként önállóan kezdeményez
	jó	Részt vesz a kommunikációs folyamatban, többször önállóan kezdeményez
	jeles	A kommunikáció folyamatát igyekszik fenntartani (reagál, kérdez, kezdeményez stb.).
7.	**Íráskészség – kommunikációs érték**	
	elégséges	Az alkotott írott szöveg nagyjából tükrözi a kommunikációs szándékot.
	közepes	Az alkotott írott szöveg tükrözi a kommunikációs szándékot, de a mondatok között sokszor nincs logikus kapcsolódás
	jó	Az alkotott írott szöveg a kommunikációs szándéknak megfelel, de a mondatok között nincs mindig logikus kapcsolódás.
	jeles	Az alkotott írott szöveg a kommunikációs szándéknak teljesen megfelelő, a mondatok logikus összefüggésben állnak egymással.
8.	**Íráskészség – szókincs**	
	elégséges	A témának megfelelő szókincset is alkalmaz, korlátozott szókinccsel érteti meg magát.
	közepes	A témának megfelelő alapszókincset alkalmaz.
	jó	A témának megfelelő kevésbé változatos szókincset alkalmaz.
	jeles	A témának megfelelő változatos szókincset alkalmaz.

9.	**Íráskészség – nyelvhelyesség**	
	elégséges	Az írott szöveg nyelvhelyessége nem gátolja a kommunikációs szándék megvalósulását.
	közepes	Az írott szöveg nyelvhelyessége nem gátolja a kommunikációs szándék megvalósulását, de helyenként nem érthető.
	jó	Az írott szöveg nyelvhelyességileg érthető, de több hibát tartalmaz.
	jeles	Az írott szöveg nyelvhelyességileg teljesen érthető, kevés hibát tartalmaz.
10.	**Szövegértés – hallott szöveg értése**	
	elégséges	Többé-kevésbé érti, miről szól a hallott szöveg, ki tud érteni belőle információkat.
	közepes	Többnyire érti, miről szól a hallott szöveg, több lényegi információt kiért belőle.
	jó	Érti, hogy összességében miről szól a hallott szöveg, de 1-2 lényegi információt nem talál meg benne.
	jeles	Érti, hogy összességében miről szól a hallott szöveg, és megtalálja benne a lényeges információkat.
11.	**Szövegértés – írott szöveg értése**	
	elégséges	Többé-kevésbé érti, miről szól az írott szöveg, és meg tud találni benne információkat.
	közepes	Többnyire érti, miről szól az írott szöveg, több lényegi információt megtalál benne.
	jó	Érti, hogy összességében miről szól az írott szöveg, de 1-2 lényeges információt nem talál meg benne.
	jeles	Érti, hogy összességében miről szól az írott szöveg, és megtalálja benne a lényeges információkat.
12.	**Motiváltság**	
	elégséges	A feladatokban részt vesz.
	közepes	A feladatokban részt vesz, de a nyelvtanulás felé nem mindig nyitott, az újdonságokat nem szívesen alkalmazza.
	jó	A nyelvtanulás, az idegen nyelven való kommunikáció felé általában nyitott, az újdonságokat nem mindig alkalmazza.

	jeles	A nyelvtanulás, az idegen nyelven való kommunikáció felé nyitott, az újdonságokat szívesen veszi, alkalmazza.
13.	**Együttműködés**	
	elégséges	Nem utasítja el a társaival való együttműködést.
	közepes	Általában nem utasítja el a társaival való együttműködést.
	jó	Többnyire igyekszik együttműködő, segítő interakcióba lépni másokkal.
	jeles	Mindig igyekszik együttműködő, segítő interakcióba lépni másokkal.

2.8.1.4.6 Év végi vizsga

10. évfolyamon, május hónap utolsó 3 hetében kerül sorra.

Témái: az adott év során tanult témák

Értékelés szempontjai:

- szókincs
- nyelvtan
- kiejtés
- beszédtempó
- logikai felépítés

2.8.1.4.7 Javító vizsga

A javítóvizsgát mindig az adott év anyagából kell összeállítani, mindig van írásbeli és szóbeli vizsgarész, a feladattípusok megegyeznek az adott kurzuskönyv feladattípusaival.

2.8.2 Életvitel és gyakorlat

Technika, életvitel és gyakorlat

Összes jegyek száma heti 1 óra esetén: minimum 2 osztályzat/félév A javasolt ellenőrzési módszerek:

- Szóbeli felelet (kiselőadás felkészülés alapján, érvelés, órai feladatok)
- Projektmunka és annak dokumentálása
- Csoportmunka (adatgyűjtés, érvelés)
- Otthoni munka (gyűjtőmunka, megfigyelés, interjú)

2.8.3 Természet ismeret

Általános alapelvek

A tanulók teljesítményét félévente rendszeresen, folyamatosan, következetesen, változatosan, ellenőrizni kell. Igazodni kell a tanulók életkori sajátosságaihoz, figyelembe kell venni a tanulók egyéni képességeit, személyiségét. A tantárgy, műveltségi terület jellegétől függően kell törekedni a szóbeliség és írásbeliség megfelelő arányára.

A tanulói ellenőrzés formái:

Érdemjegyet kaphat a tanuló:

- szóbeli feleletre,
- írásbeli munkára (röpdolgozat, esszé, házi dolgozat, témazáró dolgozat, topográfiai dolgozat),
- önálló kiselőadásra,
- tanórai munkára,
- tantárgyi tanulmányi versenyen való eredményes részvételre. A szóbeli ellenőrzés formái
- összefüggő szóbeli felelet,
- kiselőadás, beszámoló készítése, gyűjtőmunka,
- kérdésekre adott rövid válaszok,
- kísérlet bemutatása, elemzése,
- tankönyvi ábrák, rajzok elemzése,
- órai szereplés. Írásbeli felelet/röpdolgozat:
- írásbeli számonkérés néhány óra anyagából vagy kisebb témakörből,
- nem kell előzetesen bejelenteni,

- értékelése az oktató által meghatározott százalékok alapján történik. Témazáró dolgozat:
- valamely tantárgyból egy téma lezárása (összefoglalása) utáni írásbeli számonkérés,
- egy héttel előtte be kell jelenteni,
- a helyi tantervben, az adott tananyaghoz rendelt különböző kompetenciákat megfelelő arányban mérje.
- értékelése a munkaközösségben előzetesen egyeztetett százalékok alapján történik:

Az értékelés konkrét elvei

Az értékelési szempontok a kompetenciákkal összhangban az alábbiak:
A tanulói feleletekből megítélhető, hogy ismeri-e a tananyagban szereplő tényeket, fogalmakat és az összefüggéseket. Felismeri-e a jelenségeket, változásokat? Tudja-e értelmezni és alkalmazni ezeket. Tud-e egyszerű ténykérdésekre válaszolni? Képes-e biológiai jelenségeket, folyamatokat csoportosítani. Egyszerűbb vizsgálatok, kísérletek értelmezését el tudja-e végezni. A biológiai jelenségekkel, folyamatokkal kapcsolatos diagramok, grafikonok és ábrák információtartalmát leolvasni és értelmezni tudja-e. Milyen a tanulási tevékenység során az aktivitása. Fejlődött-e korábbi teljesítményéhez képest. Milyen szintű a tanult szakkifejezések szabatos használata szóban és írásban? Tud-e az adott tulajdonság alapján csoportosítani? Milyen szintű a feladatmegoldó képessége? Szöveges feladatok megértése, a megfelelő matematikai eszközök felhasználásával számítások elvégzése. Grafikonok, ábrák értékelése, elemzése. Mértékegységek használata. Hogyan tud méréseket, kísérleteket, megfigyeléseket végrehajtani, tapasztalatait rendezni, róluk beszámolni? Felismeri-e a természet- és környezetvédelemmel kapcsolatos problémákat? Milyen szintű az időbeli tájékozódása a legfontosabb tudománytörténeti eseményekben? Fejlődött-e önmagához, korábbi teljesítményéhez képest?

Az értékelés konkrét elvei. A tanulói ellenőrzés formái:

A tanulók tudásának ellenőrzése a tananyag tartalmától függően lehet szóbeli és írásbeli.
A tanuló joga, hogy a tanév első napjaiban megismerkedjen a tantárgyi követelményekkel, az értékelés alapelveivel, hiszen az ezeknek való megfelelés mértékét fejezik ki a minősítő félévi/év végi osztályzatok. Az oktató maga dönti el, hogy a követelmények ismertetésének milyen módját választja, de az ismertetést dokumentálni kell (bejegyzés a naplóba).

A tanulók feleletei alapján megítélhető, hogy milyen mértékben ismeri a tananyagban szereplő tényeket, fogalmakat, összefüggéseket, törvényeket, miként tudja azokat értelmezni, alkalmazni.

A tanulói szóbeli feleletek/teljesítmények értékelése a teljesítéssel egyidejű, nyilvános és indokolandó. Az írásos tanulói teljesítmények (dolgozatok) érdemjegyét kötelező a tanulóval ismertetni, és a dolgozatot megmutatni, a szóbeli feleleteket pedig szóban is értékelni kell. Nem kerülhet olyan érdemjegy az osztályozó naplóba, amiről a tanuló nem tud.

A témazáró dolgozatok javításának határideje 10 munkanap.
Az írásbeli dolgozatok érdemjegyei pedig a kiosztást követő kettő munkanapon belül kerüljenek be a naplóba.

A tanulót a szorgalmi időszakban az osztályozó értekezletekig (félévi, év végi) megilleti az osztályzat javításának lehetősége. A javítási lehetőséget kikényszeríteni, követelni nem lehet, megadásáról az oktató pedagógiai szempontok alapján dönt.

Az előre bejelentett írásbeli témazáró dolgozatot minden tanulónak meg kell írnia. Ha a tanuló a dolgozatírás napján hiányzik, az oktatóval egyeztetett időpontban pótló dolgozatot köteles írni (a dolgozat nehézségi foka azonos az osztály által megírt dolgozattal). A javító dolgozat íratása az oktató belátásától függ. Egy tanítási napon egynél több témazáró dolgozat nem íratható. Az oktató a témazáró dolgozatok időpontját egy héttel korábban köteles közölni a tanulókkal. Felelettel egyenértékű dolgozat tetszőlegesen számban íratható, a tanár nem köteles előre bejelenteni. A témazáró dolgozatokat a következő tanév kezdetéig kell megőrizni. A témazáró dolgozatok számát a tanmenet határozza meg. A témazáró dolgozatokat csak megtekintésre kapják meg a tanulók. Reklamációt a kiosztás óráján lehet tenni. Ha a szülő is szeretne betekinteni gyermekének dolgozatába, ezt egy előre egyeztetett időpontban, illetve a tanári fogadóórán megteheti. A témazáró dolgozat a helyi tantervben, az adott tananyaghoz rendelt különböző kompetenciákat megfelelő arányban mérje. A követelmények egységesítése érdekében a munkaközösség határozata alapján a témazáró írásbeli dolgozatok értékelése egységesen történik. Csoportbontás esetén törekedni kell arra, hogy a jegyek száma közel azonos legyen.

Az év végi osztályzat kialakításakor az egész éves tanulói teljesítményt értékeljük (összes osztályzat). Egész 66-tól felfelé kerekítünk, feltéve, ha a tanuló teljesítményének tendenciája javuló.

Az érdemjegyek nem egyenértékűek. A témazárók, összefoglaló jellegű teljesítmények érdemjegyei a félévi/tanév végi osztályzatok alakításában nagyobb súllyal esnek latba, ezeket az osztályozó naplóban meg kell különböztetni más érdemjegyektől (pl. piros színnel)!

Minden természettudományos tárgynál a témazáró dolgozat értékelése százalék alapján.
Az érdemjegyet meghatározó ponthatárokat az összpontszám százalékától kell függővé tenni, de nem kötelező százalékos formában megadni. Egy adott érdemjegy ponthatára nem lehet egy

meghatározott százaléknál kisebb. A ponthatárok az összpontszám százalékában kifejezett lehetséges alsó, illetve felső határait az alábbi táblázat tartalmazza. A tényleges ponthatárokat ezen értékeken belül a tanár dönti el.

	elégséges	közepes	jó	jeles
az adott %-tól adható	20	40	60	80
az adott %-tól kötelezően adandó	40	60	80	90
javasolt	30	50	75	85

Minden természettudományos tárgynál, minden iskolatípusban a félévi jegyek minimális száma a heti óraszám, plusz egy érdemjegy. Ezen jegyek között minimálisan egy témazáró dolgozat jegynek kell szerepelni.

Heti óraszám	Minimális jegyek száma
1	2
2	3
3	4

Az osztályozó vizsga anyaga magában foglalja az adott évfolyam tanmenetében az adott időszakra vonatkozó összes témakört. Minden természettudományos tárgynál az osztályozó vizsga értékelése százalék alapján.

0% - 29% elégtelen (1)
30% - 49% elégséges (2)
50% - 69% közepes (3)
70% - 79% jó (4)
80% - 100% jeles (5)

2.8.4 Komplex természettudomány a technikumokban

A természettudományos műveltség az egyén és a társadalom számára is meghatározó jelentőségű. A globális problémák megoldásának fontos feltétele az állampolgárok természettudományos műveltségen, az ok-okozati összefüggések felismerésén alapuló, kritikus és konstruktív magatartása. A program célja, hogy az ember és természet szeretetén és a környezet ismeretén alapuló környezetkímélő, értékvédő, a fenntarthatóság mellett elkötelezett magatartás meghatározóvá váljék a tanulók számára.

A technikumok 9. évfolyamán feldolgozásra kerülő komplex természettudomány tan- tárgy a természeti folyamatokkal kapcsolatos ismeretanyagot tárgyalja, és az ehhez kapcsolódó készségeket, képességeket fejleszti.

A tantárgy fontos sajátossága, hogy kapcsolatot teremt a tudományos eredmények és a hétköznapok között. Ezáltal még a természettudományos tantárgyak tanulása terén már sok kudarcot megélt diákok számára is lehetővé válik, hogy a természettudományos témákkal való foglalkozás örömforrássá váljon.

Az egészség tudatos megőrzése, a természeti, a technikai és az épített környezet felelős és fenntartható alakítása a természettudományos kutatások és azok eredményeinek ismerete nélkül elképzelhetetlen.

A tananyag feldolgozása során fontos a digitális technikák és az IKT-eszközök tanórai használata, valamint a természet iránti érdeklődés felkeltése után az önálló tanulói ismeretszerzésre, kutakodásra történő bíztatás. Utóbbira külön időkeretet is biztost a Projektmunka fejlesztési feladat keretében.

A tananyag feldolgozása során a tanuló képet kap a fizika, a kémia, a természetföldrajz és a biológia által vizsgált legfontosabb összefüggésekről, a természettudományos kutatás módszereiről, tudásunk alkalmazásának lehetőségeiről és korlátairól.

A tantárgy tanulása során megvalósuló legfontosabb célok:

- a tanulók nyitottan tekintsenek a bennünket körülvevő világra;
- ismerjék meg és alkalmazzák az alapvető természeti törvényeket;
- legyenek képesek az adatok ismeretében diagramok készítésére, valamint adott diagram ismeretében adatok, folyamatok meglátására;
- az információ és jelentőségének ismerete a fizikai-biológiai-társadalmi létben.

A komplex természettudományos tantárgyból a félévente adandó jegyek minimális száma 4. A félévi és év végi jegyeket a kapott jegyek átlagolásával kell kialakítani. A témazáró dolgozat illetve az osztályozó vizsga érdemjegyeit a fent említett táblázat alapján kell megállapítani.

2.8.5 Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek, társadalomismeret

Általános alapelvek

- az iskolai munka eredményeinek mérése és értékelése folyamatos, megbízható, kiszámítható és következetes módon történik;
- az értékelés alapja az ellenőrzés során szerzett tapasztalatok. Az ellenőrzés történhet szóban vagy írásban;
- az értékelésben minősítünk, a minősítés a tanuló teljesítményének a visszacsatolása a tanulók számára. Megerősíti a tanulót abban, hogy a tanulási folyamatban éppen hol tart;
- az értékelés követelményei: az objektivitás, a szubjektivitás elkerülése, az érvényesség és

a megbízhatóság;

- a pedagógusoknak az osztályozás során arra kell törekedniük, hogy az osztályzat objektív, reális, igazságos, , rendszeres, nyilvános és megindokolt legyen, emellett tartsa tiszteletben a diák személyiségét. Az osztályozás azonban ne legyen az értékelés egyetlen módja;
- az ellenőrzésnek és az értékelésnek alkalmazkodnia kell a kétszintű érettségi követelményekben és a kerettantervben megfogalmazott normákhoz.

A tanulói ellenőrzés formái:

A szóbeli ellenőrzés formái lehetnek:

- órai aktivitás
- az összefüggő szóbeli felelet igazodik a kétszintű érettségi vizsgakövetelményekben megfogalmazott kompetenciákhoz, (tájékozódás térben és időben, szaknyelv alkalmazása, források használata és értékelése, eseményeket alakító tényezők feltárása, történelmi események és jelenségek problémaközpontú bemutatása (egy-egy probléma kifejtése forrás-képanyag, térkép felhasználásával);
- kiselőadások, referátumok, prezentációk egyéni vagy csoportos formában.

Az írásbeli ellenőrzés formái lehetnek:

- írásbeli házi feladatok (esszékidolgozás, képelemzés, forrásfeldolgozás stb.);
- ténytudást mérő írásbeli feleletek (évszám, topográfia, fogalmak stb.);
- témazáró dolgozat anyagának összeállítása az adott témakörnél a helyi tantervben megfogalmazott kompetenciák figyelembe vételével történik (igazodik az érettségi követelményekhez: egyszerű rövid választ igénylő tesztfeladatok, szöveges kifejtendő feladatok).
- portfólió
- projektmunka

Az értékelés konkrét elvei

Minden témakört egy témazáró dolgozattal zárunk.

A tanár köteles a dolgozatot egy héttel a megírása előtt bejelenteni. A témazáró dolgozat feladatsorát és témáját az kétszintű érettségi követelményeihez és a kerettantervi normákhoz kell igazítani. A témazáró dolgozatok értékelése a munkaközösség közös megegyezése alapján történik: 50 százalékos teljesítménytől elégséges, 60 százaléktól közepes, 75 százaléktól jó, 90 százalékos

teljesítménytől jeles osztályzatot érdemel a tanuló.(a témazáró dolgozatok nem követik az érettségi vizsga pontozási rendszerét, mert itt egy anyagrész számonkérése történik és nem négy-öt év során megtanult tananyagé). A szakképzésben résztvevő tanulók mérésénél a szaktanár az adott osztály képességeit mérlegelve alacsonyabb százalékos arányt is megállapíthat, de az elégséges alsó határa legalább 40 százalék kell, hogy legyen. A hiányzó tanuló köteles a témazáró dolgozatot pótlólag megírni. A tanár köteles a dolgozatot két héten belül kijavítani. A témazáró jegye súlyozottan határozza meg a félév végén kialakított osztályzatot.

A szóbeli és írásbeli feleleteket nem kell előre bejelenteni.
A szóbeli feleletek számát az osztálylétszámok arányához viszonyítva kell kialakítani. A szóbeli feleleteknél a tanulók számára rendelkezésre kell bocsátani a térképet, az elemzéshez szükséges forrásokat, grafikonokat, táblázatokat és illusztrációkat.

A tanulók prezentációk, referátumok, projektmunkák, kiselőadások által is bizonyságot tehetnek tudásukról, amelyet a tanár érdemjeggyel is értékelhet. A kiselőadás készítését önkéntes alapon és hosszabb felkészülési idővel tesszük lehetővé.

Az otthoni felkészülés alapját az órán tárgyalt anyag képezi. Ezt kiegészítheti maximum egy- két kisebb írásbeli feladat.

A versenyeken való eredményes részvételt ötös osztályzattal jutalmazzuk. A félévi osztályzatot az alábbi táblázat szerint határozzuk meg

Heti óraszám	Osztályzatok minimális darabszáma félévente
1 óra	2 jegy
2óra	3 jegy
3 óra	4 jegy
4 óra	5 jegy

Az osztályozó vizsga anyagát mindig az adott év vagy félév tananyaga alkotja. Írásbeli és szóbeli részből áll, mely a középszintű érettségi követelményeihez igazodik.(fakultáció esetén az emelt szintű érettségi követelményeihez).

Értékelése:

0-49 % elégtelen (1)

50-59% elégséges (2)

60-74% közepes (3)

75-89% jó (4)

90-100% jeles (5)

2.8.6 Szakközépiskola - társadalomismeret

Az értékelés, kategóriái:

A társadalomismeret tantárgy fő célja a történelmi ismeretek, szociális és állampolgári öntudat fejlesztése. Az egyes témakörök feldolgozása sokféle kompetencia elmélyítését teszik lehetővé. Minden témakört témazáró dolgozattal zárunk, amelyek feladattípusai a kerettantervben és a helyi tantervben megfogalmazott fejlesztési feladatokhoz kapcsolódnak.

A témazáró dolgozatok értékelése:

0-40 % elégtelen (1)

41-55% elégséges (2)

56-70% közepes (3)

71-85% jó (4)

86-100% jeles (5)

2.8.7 Informatika

Az informatika gyakorlati jellegű tantárgy, ezt a számonkérésnek is tükröznie kell. A feladatok többségének a tantárgy jellegéhez igazodni kell. A néhány bevezető elméleti téma után (a számítástechnika története, a számítógép felépítése, kódolás, operációs rendszerek) a szövegszerkesztés, táblázatkezelés, prezentáció, adatbázis-kezelés, hálózati alkalmazások számonkérése során kizárólag számítógépen megoldandó feladatokat adjunk, de a bevezető témáknál is érdemes a számítógépes kikérdezést alkalmazni. A számítógépes gyakorlati feladatoknál is készítsünk pontozási útmutatót. Segítségül jól használhatók a kétszintű érettségi feladatsorok és pontozási rendszerük. A jegyek kialakításánál érdemes százalékot számolni és az érdemjegyeket a következő táblázat alapján megállapítani:

	elégséges	közepes	jó	jeles
alsó határ	20 %	30 %	50 %	70 %
felső határ	40 %	60 %	80 %	90 %
javasolt	30 %	50 %	65 %	80 %

A munkák nagyobbik hányada un. reprodukciós feladat legyen, vagyis a tanulók kapják meg az állomány végső formáját minél pontosabb leírással, valamint a nyers állományt és a feladat a formázott dokumentum elkészítése. A témakörök végén azonban mindig legyen legalább egy-egy önállóan megtervezett és elkészített munka is. Pl.: szövegszerkesztésnél egy tantárgyi házi dolgozat, táblázatkezelésnél az osztálykirándulás költségvetése, prezentációnál a tanuló érdeklődésének megfelelő bemutató elkészítése, weblaptervezésnél saját honlap készítése stb. Az új NAT szellemének megfelelően nagy hangsúly kell fordítani az informatikai kompetenciák kialakítására és a számonkérésben való megjelenésére.

Minden feladatban mérhető az informatikai eszközök (hardver és szoftver) használata. Az értékelésnél külön térjünk ki a környezet megfelelő használatára, az állományok nevének, helyének, típusának pontos meghatározására.

A számonkérések zömét az alkalmazói programokkal készített dokumentumok teszik ki. Törekedni kell a mondanivaló lényegét tükröző esztétikus külalak kialakítására és ezek számonkérésére.

Napjainkban egyre nagyobb jelentősége lesz a nagyméretű adatbázisokba való keresésnek, a számunkra fontos adatok kigyűjtésének. Érdemes a tanult anyagot az interneten való keresési, anyaggyűjtési, elemzési feladatokkal zárni. Így a gyorsan változó informatikai világban is mindig naprakész, korszerű információkat adhatunk a tanulóknak és közben megtanulják a módszeres keresés technikáját is.

A különböző programok megismerése után gyakoroltatni kell a megfelelő eszközök kiválasztását is. Adjunk olyan általános feladatot, amelyben nem adjuk meg a használni kívánt eszközt, hanem az is a feladat része, hogy a tanuló döntse el, hogy az adott problémához milyen programot esetleg programokat használ.

Félévenként legalább 3 jegye legyen minden tanulónak. Érdemes minden feladatot átnézni és havonta értékelni az elkészített munkákat, ez a tanulókat rendszerességre neveli.

Egyre több tanulónak van otthon számítógépe, így adhatunk gépet igénylő feladatokat is otthonra. Az a néhány tanuló, akinek még nincs otthon gépe az iskolai eszközöket felhasználva, megoldhatja ezeket a feladatokat. Ezeknek a munkáknak az időigénye átlagosan ne haladja meg a heti óraszámot.

2.8.8 Magyar nyelv és irodalom

2.8.9 Magyar nyelv és irodalom

A magyar nyelv és irodalom tantárgyat a 2020/2021-es tanévtől integrálva tanítjuk felmenő rendszerben. Egy tantárgyi értékelést és közös óraszámot alkalmazunk. Ezt a tantárgyat a haladási

és az osztályozó naplóban altantárgyként (résztantárgyként) kezeljük. Az altantárgyat részjegyekkel, félévi és év végi zárójegyekkel értékeljük, majd a tantárgy értékelését az altantárgyak zárójegyeinek átlaga alapján határozzuk meg. A főtantárgy (irodalom) osztályzat meghatározásánál *,5-ös tantárgyi átlagánál a magasabb óraszámú altantárgy (irodalom) zárójegye szerint határozzuk meg a tantárgyi osztályzatot. Bármelyik résztantárgy elégtelen minősítése esetén a tantárgy végső minősítése is elégtelen. Javítóvizsgát csak az elégtelen részterület követelményei alapján kell tenni.

Általános alapelvek:
A műveltségi terület integrált kulturális és kommunikációs szerepének megfelelően az értékelés és minősítés formái, a teljesítmény számonkérése is sokrétű kell, hogy legyen. A tantervi kulcskompetenciák között kiemelt helyett kapott az anyanyelvi kommunikációs kompetencia. Ennek megfelelően a számonkérés különböző formáival is fejleszteni kívánjuk a fogalmak, gondolatok, érzések, tények és vélemények értelmezését és kifejezését szóban és írásban egyaránt (hallott és olvasott szöveg értése, szövegalkotás) valamint a helyes és kreatív nyelvhasználatot.

Követelmény a rendszeresség, a kompetencia-központúság és az objektivitás.
Az írásbeli ellenőrzés formái között szerepel az írásos felelet, a tárgyi tudást felmérő teszt, a szövegértési és szövegalkotási feladatlap, a tanulói portfólió illetve érettségire készítő képzések esetén a tudást és készségeket komplexitásában mérő (témazáró) esszédolgozat. Az írásbeli érettségi 2017-től érvényes elvárásai szerint az esszékben a műértelmező és az összehasonlító feladattípusok kerülnek középpontba.

Az esszédolgozat megírásáról a tanulóknak legkésőbb egy héttel korábban értesülniük kell. Ezen esszék értékelése a mindenkori érettségi írásbeli dolgozatainak javítási útmutatója alapján történik. Az ezekre kapott érdemjegyek kétszeres súllyal szerepelnek a féléves munka értékelésekor.

A szóbeli értékelés legfontosabb formája a szóbeli felelet, emellett önálló kutatómunka, kiselőadás, versenyeken való részvétel és az órai teljesítmény is képezhetik az értékelés alapját.

Mérési és értékelési elvek irodalom tantárgyból (technikum) A számonkérések és osztályzattal értékelt feladatok alábbi típusait alkalmazzuk:

- Esszédolgozat: műelemzés, összehasonlító elemzés, gyakorlati szövegtípusok, érvelés (A középiskolai időszak alatt a tanulók legalább hat esszédolgozatot írnak.)
- Szövegértési kompetenciát ellenőrző feladatlap
- Témazáró dolgozat
- Röpdolgozat vagy írásbeli felelet kisebb anyagrészből
- Teszt jellegű feladatsor
- Házi dolgozat
- Olvasónapló
- Olvasásellenőrző kérdéssor
- Szóbeli felelet
- Kiselőadás
- Memoriter
- Órai munka

Iskolai esszédolgozat (szövegalkotás) anyagának összeállítása az adott témakörnél a helyi tantervben megfogalmazott kompetenciák figyelembe vételével történik; értékelésekor az érettségi etalon-jellegű értékelési elveit és a pontozási útmutatót vesszük alapul.

A fogalmazványra három osztályzatot adunk: tartalom (irodalom), nyelvi minőség (magyar nyelv), helyesírás (magyar nyelv).

A tanulók a dolgozatíráskor használhatják a Magyar helyesírási szótárt.
Teszt jellegű, nagyobb témakört felölelő, nyelvi-műveltségi illetve szövegértés-jellegű feladatsor értékelésekor a következő sávokat alkalmazzuk:

Elégtelen:	0-49%
Elégséges:	50-59%
Közepes:	60-74%
Jó:	75-89%
Jeles:	90-100%

A memoritert osztályzattal értékeljük. Számon kérhető írásban vagy szóban, naplóba írt osztályzatot csak nagyobb terjedelmű megtanult szöveg érdemel. A szövegismeret minősége, magabiztossága alapján bármely osztályzat adható.

Az érettségin kiemelt szerzőktől (életművek) több mű teljes terjedelmű ismerete követelmény, a vizsgatematika további - elsősorban hazai – alkotóitól idézeteket, szövegrészleteket kell ismerni.

Szóbeli felelet értékelésében a tartalom mellett a szövegalkotás és a nyelvi minőség játszik szerepet. Mivel a szóbeli érettségin 2017-től a pontszám mintegy 70%-át teszi ki a tartalom, és 30%-ot a nyelvi minőség, ezért így kell viszonyulni a tanulmányi idő alatti feleletekhez is. Irodalom tantárgy esetén a félévi osztályzatot a heti óraszámnak megfelelő érdemjegy – de legalább három érdemjegy alapján alakítjuk ki.

Mérési és értékelési elvek magyar nyelv tantárgyból (technikum) A számonkérések és osztályzattal értékelt feladatok alábbi típusait alkalmazzuk:

- Nyelvi, nyelvtani ismereteket ellenőrző dolgozat
- Röpdolgozat vagy írásbeli felelet kisebb anyagrészből
- Iskolai irodalmi dolgozat nyelvi minősége és helyesírási szintje
- Tollbamondás
- Szövegértési feladatsor
- Szóbeli felelet
- Kiselőadás
- Órai munka

Nyelvi, nyelvtani ismereteket ellenőrző dolgozat esetében célszerű a kompetenciák között megfogalmazott elméleti tudást és annak gyakorlati alkalmazását is vizsgálni. Nagyobb témakört felölelő, nyelvtani illetve szövegértés-jellegű feladatsor értékelésekor a következő sávokat alkalmazzuk

Elégtelen:	0-49%
Elégséges:	50-59%
Közepes:	60-74%
Jó:	75-89%
Jeles:	90-100%

Iskolai irodalmi esszédolgozat szövegalkotási és nyelvi minősége: értékelésekor az érettségi etalon-jellegű értékelési elveit és a pontozási útmutatót vesszük alapul.

A tanulók a dolgozatíráskor használhatják a Magyar helyesírási szótárt.
Szóbeli felelet értékelésében a tartalom mellett a szövegalkotás és a nyelvi minőség játszik szerepet. Ez a tantervi kompetenciák fejlesztésének sokrétű formája. Tollbamondás értékelésekor az érettségi javítási útmutatóját vesszük figyelembe. Fő cél az anyanyelvi és kognitív kompetenciák fejlesztése. Mivel a szóbeli érettségin 2017-től a pontszám mintegy 70%-át teszi ki a tartalom, és 30%-ot a nyelvi minőség, ezért így kell viszonyulni a tanulmányi idő alatti feleletekhez is.

Szövegértés mérésekor cél a tantervben megfogalmazott kompetenciák (megkülönböztetni és felhasználni különféle típusú szövegeket, megkeresni, összegyűjteni és feldolgozni információkat) fejlesztése, minta a középszintű érettségi feladatsora, pontozási útmutatója pedig az értékelés alapja.

Magyar nyelv tantárgyból a félévi osztályzatot legalább három jegy alapján alakítjuk ki.
Osztályozó vizsga, ill. javítóvizsga esetén a vizsgázó az adott évfolyam tanmenetében szereplő anyagrészek alapján 45 perces írásbeli vizsgát tesz, ezt követően szóbeli felelettel alakul ki a javasolt érdemjegy. Az írásbeli teszt javításakor a középszintű érettségi javítási- értékelési útmutató elveit vesszük figyelembe.

2.8.10 Kommunikáció-magyar nyelv értékelési elvei (szakközépiskola)

Az anyanyelvi kompetencia fejlesztésének középpontjában a szövegértés és szövegalkotás képessége áll. Ennek megfelelően az értékelés részint egyes fogalmak ismeretére, másrészt bizonyos készségekre, harmadrészt attitűdökre vonatkozik. Alapvető módszer a lehetőség biztosítása a tanulók számára a projektfolyamatok során egyéni és csoportos munkával, kiselőadással, szóbeli és írásbeli ellenőrzéssel, házi feladattal. A projektmodulok során a tanuló aktív részvételének elismeréseként érdemjegyet kaphat. Minden témakör zárásaként ellenőrző feladatlap kitöltésére kerül sor.

A témakörzáró feladatlap értékelése:

Elégtelen:	0-40%
Elégséges:	41-55%
Közepes:	56-70%
Jó:	71-85%
Jeles:	86-100%

2.8.11 Matematika

A pedagógust munkakörével összefüggésben megilleti az a jog, hogy irányítsa és értékelje a tanulók munkáját, minősítse a tanulók teljesítményét.

A matematika munkaközösség értékelési rendszere természetesen igazodik az iskola pedagógiai programjához, a szervezeti és működési szabályzathoz. Így minden itt nem szabályozott kérdés esetén az előbb említett dokumentumokban leírtak kötelezőek, és mint ilyenek, irányadóak egy esetleges vita eldöntésében. A matematikai tudás értékelése a központi követelményrendszer és a kompetencia alapú oktatás szellemében történik. Az évközi és a témazáró dolgozatoknak mind tartalmi, mind nehézségi szempontból az Oktatási Minisztérium által kiadott követelményrendszerhez kell illeszkednie.

A témazáró dolgozatok javításánál az érettségire kiadott javítási útmutatók szellemiségét kell betartani, tehát az egyes feladatokat pontozni kell. A feladat mellé le kell írni, hogy az adott feladatra mennyi az adható maximális pontszám, és ebből a dolgozat írója mennyit szerzett meg.

Számolási hiba esetén a további részek – amennyiben a megoldásnak amúgy része lenne – értékelhetőek. A számolási hibáért 1-2 pont vonható le.

Elvi hiba esetén az adott gondolati egység további részeit nem kell értékelni. (Hogy mi számít elvi hibának, abban a központi követelményrendszer *minimumkövetelményei* adnak eligazítást).

Az érdemjegyet meghatározó ponthatárokat az összpontszám százalékától kell függővé tenni, de nem kötelező százalékos formában megadni. Egy adott érdemjegy ponthatára nem lehet egy meghatározott százaléknál kisebb. A ponthatárok az összpontszám százalékában kifejezett lehetséges alsó, illetve felső határait az alábbi táblázat tartalmazza. A tényleges ponthatárokat ezen értékeken belül a tanár dönti el.

	elégséges	közepes	jó	jeles
az adott %- tól adható	20 %	40 %	60 %	80 %
az adott %- tól kötelezően adandó	40 %	60 %	80 %	90 %
javasolt	30 %	50 %	75 %	85 %

Javítási útmutatót nem kell készíteni minden dolgozathoz. A diákoknak kellő időt kell biztosítani arra, hogy kijavított dolgozataikat átnézhessék, és a javítással kapcsolatos észrevételeiket megtehessék, kérdéseiket feltehessék. A jegyek csak ez után kerüljenek be a naplóba.

A témazáró dolgozatokat az adott tanév végéig kell megőrizni. A tanár és a diákok közösen döntenek abban, hogy ez a tanár vagy a diák feladata-e.

2.8.11.1 **Félévi, év végi jegyek**

Félévenként legalább annyi jegynek kell lennie, amennyi az adott csoportban a heti matematika óraszám, ezeknek legalább 60 % - át (egészre kerekítve) írásbeli munkára kell adni. A témakörök végén témazáró dolgozatot kell íratni, az ezekre kapott érdemjegyet súlyozottan kell figyelembe venni. Az emeltszintű fakultáción résztvevők féléves teljesítményét kettő érdemjeggyel kell értékelni, melyeket a félévi illetve év végi jegyek megállapításánál figyelembe kell venni. Az év végi jegyet a teljes tanév során kapott összes érdemjegy alapján kell meghatározni.

A félévi, illetőleg az év végi jegyeket az év közben szerzett jegyek számtani átlaga határozza meg a következő módon:

A rosszabb jegyet kell adni, amennyiben az átlag törtrésze nem éri el a 0,5 – et. A jobb jegyet kell adni, amennyiben az átlag törtrésze eléri a 0,75 – et. A kettő közötti átlagok esetén – a közoktatási törvény alapján – minden diáknál a tanár szabadon dönthet.

A májusi érettségi vizsgaidőszakra a kötelező minimális jegyszám legalább 80 % - ának meg kell lennie.

Amennyiben egy diáknak erre az időre nincs meg a kötelező minimális jegyszám (legalább) fele, vagy addig szerzett jegyei alapján elégtelenre áll, a tanár a munkaközösség által közösen elfogadott feladatsor legalább elégséges megírásához kötheti a legalább elégséges év végi érdemjegyet. Így a diák lehetőséget kaphat arra, hogy igazolja: az éves anyagot sikerült elfogadható szinten bepótolnia. A feladatsor alkalmazása nem kötelező, de egy adott évfolyamon minden érintett diákra egyformán kell alkalmazni, és megíratása esetén az eredményt kötelező elfogadni a tanárnak, és az év végi jegyet ennek megfelelően kell megállapítani.

Ha a tanárnak nem sikerül a kellő számú jegyet biztosítani, eseti vizsgálatot kell tartani. Ilyenkor vagy a tantestület dönt a diák osztályozhatatlanságának kérdéséről, vagy az igazgató dönt egy esetlegesen a tanárt elmarasztaló eljárásról.

2.8.11.2 **Mérések**

Szeptemberben a 9. évfolyam minden osztályában bemeneti mérésre kerül sor a munkaközösség által összeállított feladatlap alapján. Ezeket csak százalékosan kell értékelni.

Az osztályozó vizsgán a témazáró dolgozatoknál kialakított százalékos értékelést alkalmazzuk.

Májusban az évfolyam országos kompetenciamérésen vesz részt.
Májusban a végzős évfolyamok megírják a középiskolai matematika tanulmányaikat lezáró kimeneti mérést, az érettségi dolgozatot.

2.8.12 Testnevelés és sport

9. ÉVFOLYAM

Az értékelés rendje: A tanulókat félévente legalább a heti óraszám +1 érdemjeggyel értékeljük, a tanmenetben meghatározott sportági mozgásanyagból.

KÖTÉLMÁSZÁS

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	dinamikus mászás a kötél tetejéig és vissza	dinamikusmászás a kötél tetejéig, lefelé függeszkedés hajlított karral
4 (jó)	szabályos kulcsolással halad a kötél tetejéig és vissza	szabályos kulcsolással halad a kötél tetejéig és vissza
3 (közepes)	szabályos mászókulcsolással jut el a kötél feléig és vissza	szabálytalan kulcsolással halad a kötél tetejéhez és vissza
2 (elégséges)	tudja a mászókulcsolást, de csak egy-két fogást bír végrehajtani	csak a kötél feléig jut fel

ATLÉTIKA

60 m síkfutás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	10,0 mp	9,5 mp
4 (jó)	10,5 mp	10,0 mp
3 (közepes)	11,0 mp	10,5 mp
2 (elégséges)	11,5 mp	11,0 mp

2000 m síkfutás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	10:30 p	9:00 p
4 (jó)	11:30 p	10:00 p
3 (közepes)	12:30 p	11:00 p
2 (elégséges)	13:30 p	12:00 p

távolugrás

	lányok	fiúk
5 (jeles)	3,50 m	4,00 m
4 (jó)	3,10 m	3,70 m
3 (közepes)	2,80 m	3,50 m
2 (elégséges)	2,50 m	3,30 m

magasugrás

	lányok	fiúk
5 (jeles)	1,10 m	1,30 m
4 (jó)	1,05 m	1,20 m
3 (közepes)	1,00 m	1,10 m
2 (elégséges)	0,90 m	1,10 m

Kislabda hajítás

	lányok	fiúk
5 (jeles)	30 m	40 m
4 (jó)	25 m	35 m
3 (közepes)	20 m	30 m
2 (elégséges)	15 m	25 m

súlylökés

	lányok	fiúk
5 (jeles)	5,50 m	5,50 m
4 (jó)	5,00 m	5,00 m
3 (közepes)	4,50 m	4,50 m
2 (elégséges)	4,00 m	4,00 m

TORNA

Talaj

5 **(JELES)** Az öt kötelezően előírt gyakorlatelem (gurulóátfordulás, fejállás, kézenátfordulás oldalt, kézállás gurulóátfordulás, mérlegállás) bemutatása jó ritmusban, helyes testtartással történik.

4 (JÓ) Négy kötelező elem bemutatása jó ritmusban, helyes testtartással történik.

3 (KÖZEPES) Három kötelező elem bemutatása jó ritmusban, helyes testtartással történik

2 (ELÉGSÉGES) Két kötelező elem bemutatása jó ritmusban, helyes testtartással történik

Szekrényugrás

5 (JELES) Függőleges repülés (4 részes széltében állított szekrényen (lányok), 5 részes hosszában állított szekrényen (fiúk)). Az ugrás mindkét íve magas, a leérkezés biztonságos.

4 (JÓ) Az ugrás közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) Segítségadás szükséges a gyakorlat végrehajtásához.

2 (ELÉGSÉGES) Nem tud páros lábbal felugrani a szekrényre

Gerenda (lányok)

5 (JELES) Az öt kötelező elem (felugrás, összekötő lépések, lebegőállás, fordulat, leugrás), és egy javasolt elem (szökdelések, fekvőtámasz, hasonfekvés, mérlegállás) technikai végrehajtása egyensúlyvesztés nélkül, helyes testtartással történik.

4 (JÓ) Az elemek végrehajtása közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször leesik a gerendáról.

Ritmikus gimnasztika (lányok)

5 (JELES) A kötelezően előírt elemek (hintalépés, érintőjárás, fordulatok állásban, lábemelések) és egy javasolt elem (mérlegállás, törzshullámok, őzugrás). technikai végrehajtása hibátlan, a gyakorlat összefüggő, esztétikus

4 (JÓ) Az elemek végrehajtása közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) A kar és a lábmunka nincs összhangban.

2 (ELÉGSÉGES) Akadozott, darabos a bemutatás.

Gyűrű (fiúk)

5 (JELES) A négy kötelező elem (alaplendület, zsugorlefüggés, lefüggés, homorított leugrás) végrehajtása folyamatos, helyes testtarással történik, a leérkezés biztonságos.

4 (JÓ) Az elemek végrehajtása közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször ront, leesik a szerről.

Korlát (fiúk)

5 (JELES) A kötelező elemek (alaplendület támaszban, felkarfüggésben, pedzés, kanyarlati leugrás, elöltámasz) és egy ajánlott elem (billenések, emelések, saslendület, felkarállás) végrehajtás folyamatos, tornászos tarással történik.

4 (JÓ) Az elemek bemutatásakor kisebb testtartási hibák vannak.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször ront, leesik a szerről.

SPORTJÁTÉKOK

Kosárlabda

Párokban labdavezetés 8 méterre álló társ megkerülésével. Megállás, sarkazás, kétkezes mellső átadás.

5 (jeles) Lendületes, sportágra jellemző ritmusban vezetett labdával, szabályos megállás, sarkazás, pontos egyenes vonalú átadás

4 (jó) A futás nem lendületes.

3 (közepes) Nem pontos az átadás.

2 (elégséges) Lépéshibát vét.

Röplabda

Kosárérintéssel a labda fej fölé játszása (1,5-2 méter). A gyakorlatot a sportágra jellemző technikával hajtja végre.

5 (JELES) 15 ismétlés

4 (JÓ) 12 ismétlés

3 (KÖZEPES) 9 ismétlés

2 (ELÉGSÉGES) 6 ismétlés

Kézilabda

Egykezes felső átadások párokban, fejmagasságban és mellmagasságban. (5-5)

5 (JELES) Az átadások egyenes vonalban, pontosan, sportágra jellemző ritmusban történnek.

4 (JÓ) A labdaátadás lassú, ívelt.

3 (KÖZEPES) Labdaátadás nem pontos, labdakezelési hibát vét.

2 (ELÉGSÉGES) Többször elejti a labdát.

Labdarúgás

Kapuralövés 9 méterről kézilabda kapura. Belső- vagy teljes csűddel (5 kísérlet). Sikeres kísérletnek számít, ha a labda a gólvonalon túl éri csak a talajt.

5 (JELES) Lövés közben helyes testtartás, legalább 4 sikeres kísérlet.

4 (JÓ) Íveli a labdát. 4 sikeres kísérlet.

3 (KÖZEPES) Végrehajtás lassú, ritmustalan. 2-3 sikeres kísérlet.

2 (ELÉGSÉGES) Helytelen labdaérintés, testtartás, 1-2 sikeres kísérlet.

10. ÉVFOLYAM

Az értékelés rendje:

A tanulókat félévente legalább a heti óraszám +1 érdemjeggyel értékeljük, a tanmenetben meghatározott sportági mozgásanyagból.

KÖTÉLMÁSZÁS

	lányok	fiúk

5 (jeles)	dinamikus mászás a kötél tetejéig és vissza	kis fogásokkal folyamatosan függeszkedik a kötél tetejéig és vissza
4 (jó)	szabályos kulcsolással halad a kötél tetejéig és vissza	dinamikus mászás a kötél tetejéig, lefelé függeszkedés hajlított karral
3 (közepes)	szabályos mászókulcsolással jut el a kötél feléig és vissza	függeszkedik kis fogásokkal a kötél félig és vissza
2 (elégséges)	tudja a mászókulcsolást, de csak egy-két fogást bír végrehajtani	egy-két fogást függeszkedik a kötélen

ATLÉTIKA

60 m síkfutás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	10,0 mp	9,5 mp
4 (jó)	10,5 mp	10,0 mp
3 (közepes)	11,0 mp	10,5 mp
2 (elégséges)	11,5 mp	11,0 mp

2000 m síkfutás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	10:00 p	8:30 p
4 (jó)	11:00 p	9:30 p
3 (közepes)	12:00 p	11:00 p
2 (elégséges)	13:00 p	11:30 p

távolugrás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	3,60 m	4,10 m
4 (jó)	3,30 m	3,90 m
3 (közepes)	3,00 m	3,70 m
2 (elégséges)	2,70 m	3,50 m

magasugrás

	lányok	fiúk
5 (jeles)	1,15 m	1,30 m
4 (jó)	1,10 m	1,25 m
3 (közepes)	1,00 m	1,20 m
2 (elégséges)	0,90 m	1,15 m

Kislabda hajítás

	lányok	fiúk
5 (jeles)	30 m	40 m
4 (jó)	25 m	35 m
3 (közepes)	20 m	30 m
2 (elégséges)	15 m	25 m

súlylökés

	lányok	fiúk
5 (jeles)	6,00	6,00
4 (jó)	5,50	5,50
3 (közepes)	5,00	5,00
2 (elégséges)	4,50	4,50

TORNA

Talaj

5 (JELES) Az előző évben tanult elemek összekapcsolása. Az elemkapcsolatok bemutatása jó technikával, helyes tartással, tornászos kivitellel történik.

4 (JÓ) Az elemkapcsolatok végrehajtásában kisebb tartáshibákat vét

3 (KÖZEPES) Segítségadás szükséges az elemkapcsolatok bemutatásához.

2 (ELÉGSÉGES) Az előírt kötelező elemekből egy hiányzik az elemkapcsolatból.

Szekrényugrás

5. (JELES) Átterpesztés (4 részes széltében állított szekrényen (lányok), 5 részes hosszában állított szekrényen (fiúk). Az ugrás mindkét íve magas, a leérkezés biztonságos.

4 (JÓ) Az ugrás közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) Segítségadás szükséges a gyakorlat végrehajtásához

2 (ELÉGSÉGES) Az ugrásnál a tanuló testtel érinti a szekrényt

Gerenda (lányok)

5 (JELES) Az előző évben tanult elemek összekapcsolása Az elemkapcsolatok bemutatása helyes tartással, tornászos kivitellel történik.

4 (JÓ) Az elemkapcsolatok végrehajtásában kisebb tartáshibákat vét

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször leesik a gerendáról.

Gimnasztika

5 (JELES) Az előző évben tanult elemek összekapcsolása. Az elemkapcsolatok bemutatása helyes tartással, tornászos kivitellel történik.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása folyamatos, de a végrehajtás közben esztétikai hibákat vét.

3 (KÖZEPES) A gyakorlat végrehajtása nem folyamatos, akadozik és tartáshibák is vannak.

2 (ELÉGSÉGES) A gyakorlat végrehajtása akadozó és esztétikailag is gyenge.

Gyűrű (fiúk)

5 (JELES) Az előző évben tanult elemek összekapcsolása. Az elemkapcsolatok bemutatása helyes, tornászos tartással, biztonságos leérkezéssel történik.

4 (JÓ) Az elemkapcsolatok végrehajtása közben kisebb tartáshibákat vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször ront, leesik a szerről.

Korlát (fiúk)

5 (JELES) Az előző évben tanult elemek összekapcsolása Az elemkapcsolatok bemutatása helyes, tornászos tartással, biztonságos leérkezéssel történik.

4 (JÓ) Az elemkapcsolatok végrehajtása közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször ront, leesik a szerről.

SPORTJÁTÉK

Kosárlabda

Fektetett dobás –Szlalom labdavezetésből fektetett dobás. két kísérletből minimum 1 sikeres dobást kell végrehajtani.

Jobb-, és baloldalról is végre kell hajtani a gyakorlatot.

5 (JELES) Folyamatos, egyenletes, sportágra jellemző ritmusban és ütemben történő bemutatás. Egy lábról történő felugrás után egy kézzel történik a kosárra dobás.

4 (JÓ) A futás nem lendületes, csak az egyik kézzel vezeti a labdát.

3 (KÖZEPES) Nem talál bele a kosárba.

2 (ELÉGSÉGES) Lépéshiba történik.

Röplabda

5 (JELES) Folyamatos futás közben, egyenletes haladással, a sportágra jellemző ritmusban és ütemben végrehajtva mindkét lábbal vezeti a labdát.

4 (JÓ) Végrehajtás lassú, ritmustalan.

3 (KÖZEPES) Csak az egyik lábbal vezeti a labdát.

2 (ELÉGSÉGES) Többször megakad a labda a medicinlabdákban, messzire elgurul a labda. Párokban folyamatos labdaátadás a háló felett.

Választott nyitástechnikával 5 kísérlet

5 (JELES)	4 sikeres nyitás
4 (JÓ)	3 sikeres nyitás
3 (KÖZEPES)	2 sikeres nyitás
2 (ELÉGSÉGES)	1 sikeres nyitás

Kézilabda

Felugrásos kapura lövés. Félpályáról indulva felugrásos kapura lövés. (3 kísérlet)

5 (JELES) Lendületes futás közben lépéshiba nélkül, levegőből egy lábról felugrás után jó technikával kapura lő. 3 kísérletből legalább 2 kapura lövés sikeres.

4 (JÓ) A futás nem lendületes.

3 (KÖZEPES) Labdakezelési hibát vét.

2 (ELÉGSÉGES) Lépéshiba történik, kapura lövés nem sikerül.

Szlalom labdavezetés: 10 méter hosszan, öt darab egyenlő távolságra letett medicinlabda között szlalom labdavezetés oda-vissza. 3 kísérlet.

11. ÉVFOLYAM Az értékelés rendje:

A tanulókat félévenként legalább a heti óraszám +1 érdemjeggyel értékeljük, a tanmenetben meghatározott sportági mozgásanyagból.

KÖTÉLMÁSZÁS

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	dinamikus mászás a kötél tetejéig és vissza	dinamikus függeszkedés a kötél teteéig és vissza
4 (jó)	szabályos kulcsolással halad a kötél tetejéig és vissza	kis fogásokkal folyamatos függeszkedés közel a kötél tetejéig és vissza
3 (közepes)	szabályos mászókulcsolással jut el a kötél feléig és vissza	függeszkedés közel a kötél feléig és vissza
2 (elégséges)	tudja a mászókulcsolást, de csak egy-két fogást bír végrehajtani	egy-két fogást függeszkedik a kötélen

ATLÉTIKA

60 m SÍKFUTÁS

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	9,5 mp	8,5 mp
4 (jó)	10,0 mp	9,0 mp
3 (közepes)	10,5 mp	9,5 mp
2 (elégséges)	11,0 mp	10,0 mp

2000 m SÍKFUTÁS

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	9:50 p	8:20 p
4 (jó)	10:50 p	9:00 p
3 (közepes)	10:50 p	10:50 p
2 (elégséges)	12:50 p	11:00 p

Távolugrás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	3,75 m	4,50 m
4 (jó)	3,40 m	4,25 m
3 (közepes)	3,25 m	4,00 m
2 (elégséges)	3,00 m	3,75 m

Magasugrás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	1,15 m	1,35 m
4 (jó)	1,10 m	1,30 m
3 (közepes)	1,05 m	1,25 m
2 (elégséges)	1,00 m	1,20 m

Kislabda hajítás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	35 m	45 m
4 (jó)	30 m	40 m
3 (közepes)	25 m	35 m
2 (elégséges)	15 m	30 m

Súlylökés

	lányok	fiúk
5 (jeles)	6,5 m	6,5 m
4 (jó)	6,0 m	6,0 m
3 (közepes)	5,5 m	5,5 m
2 (elégséges)	5,0 m	5,0 m

TORNA

TALAJ

5 (JELES) Az összefüggő talajgyakorlatban megtalálható az öt kötelezően előírt gyakorlatelem (gurulóátfordulás, fejállás, kézenátfordulás oldalt, kézállás gurulóátfordulás, mérlegállás). A gyakorlat bemutatása folyamatosan, jó ritmusban, helyes, tornászos testtartással történik.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása közben kisebb tartáshibákat vét.

3 (KÖZEPES) Segítségadás szükséges a gyakorlat bemutatásához.

2 (ELÉGSÉGES) Az előírt kötelező elemekből kettő hiányzik a gyakorlatból.

Szekrényugrás

5 (JELES) Támaszugrás (4 részes széltében állított szekrényen (lányok), 5 részes hosszában állított szekrényen (fiúk). Az ugrás mindkét íve magas, a leérkezés biztonságos.

4 (JÓ) Az ugrás közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) Segítségadás szükséges a gyakorlat végrehajtásához

2 (ELÉGSÉGES) Az ugrásnál a tanuló testtel érinti a szekrényt.

Gerenda (lányok)

5 (JELES) Az összefüggő gerendagyakorlatban megtalálható az öt kötelező elem (felugrás, összekötő lépések, lebegőállás, fordulat, leugrás), és egy javasolt elem (szökdelések, fekvőtámasz, hasonfekvés, mérlegállás). A gyakorlat bemutatása folyamatos, egyensúlyvesztés nélkül, helyes testtartással történik.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtásában kisebb tartáshibákat vét

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször leesik a gerendáról.

Gimnasztika

5 (JELES) Az összefüggő gimnasztikai gyakorlatban megtalálhatók az előző években megtanult elemek. A technikai végrehajtás hibátlan, a gyakorlat végrehajtása folyamatos, a testtartás helyes, ún. tornászos.

4 (JÓ) A gyakorlat folyamatos, de a végrehajtás közben esztétikai hibákat vét.

3 (KÖZEPES) A gyakorlat végrehajtása nem folyamatos, akadozik, tartáshibák vannak.

2 (ELÉGSÉGES) A gyakorlat végrehajtása akadozó és esztétikailag is gyenge.

Gyűrű (fiúk)

5 (JELES) Az összefüggő gyakorlatban megtalálható a négy kötelező elem (alaplendület, zsugorlefüggés, lefüggés, homorított leugrás). A végrehajtás folyamatos, helyes, tornászos testtarással történik, a leérkezés biztonságos.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása közben kisebb tartáshibákat vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) Az előírt kötelező elemekből egy hiányzik a gyakorlatból.

Korlát (fiúk)

5 (JELES) Az összefüggő korlátgyakorlatban megtalálható a négy kötelező elem (alaplendület támaszban, felkarfüggésben, pedzés, kanyarlati leugrás, előltámasz) és egy ajánlott elem (billenések, emelések, saslendület, felkarállás). A végrehajtás folyamatos, tornászos tarással történik.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása közben kisebb tartáshibákat vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) Az előírt kötelező elemekből egy hiányzik a gyakorlatból.

SPORTJÁTÉK

Kosárlabda

Fektetett dobás- félpályáról indulva kétkezes mellső átadás a büntető vonal magasságában, az oldalvonalnál álló társnak, indulócsel után befutás a kosár felé, a visszakapott labdával leütés nélkül fektetett dobás. 3 kísérletből minimum 1 sikeres dobást kell végrehajtani.

Jobb-, és baloldalról is végre kell hajtani a gyakorlatot.

5 (JELES) Ha pontos átadás után, lendületes futás közben végrehajtott, erőteljes irányváltás után, lépéshiba nélkül átvett labdával, egy lábról történő felugrás után egy kézzel történik a kosárra dobás. 3 kísérletből legalább 2 kosarat ér el a vizsgázó.

4 (JÓ) A futás nem lendületes.

3 (KÖZEPES) Nem pontos az átadás, nem talál bele a kosárba.

2 (ELÉGSÉGES) Lépéshibát vét.

Röplabda

Támadó (ütő) technika elemei: labdabejátszás, igazodás és felugrás a labdához, a labda átütése (átérintése) a háló fölött

5 (JELES) Pontos bejátszás és igazodás után lendületes ütőtechnika alkalmazása

4 (JÓ) Kisebb pontatlansággal végrehajtott, de még támadó érintés végrehajtása

3 (KÖZEPES) Pontatlan bejátszás, lassú labdához igazodással, a labda nem támadó jellegű átjátszása a másik térfélre

2 (ELÉGSÉGES) Bizonytalan labdakezelés, esetleges átjátszás az ellentérfélre

Kézilabda

Kapura lövés gyorsindítás után: saját védővonalról indulva átadás a félpályánál álló társnak, futás közben visszakapott labda vezetése után egykezes beugrásos kapura lövés. (3 kísérlet)

5 (JELES) Ha pontos átadás után, lendületes futás közben átvett labdával, felugrás után jó technikával kapura lő. 3 kísérletből legalább 2 kapura lövés sikeres.

4 (JÓ) A futás nem lendületes.

3 (KÖZEPES) Labdaátadás nem pontos, labdakezelési hibát vét.

2 (ELÉGSÉGES) Lépéshiba történik, kapura lövés nem sikerül.

Labdarúgás

Szlalom labdavezetés: 10 méter hosszan, öt darab egyenlő távolságra letett medicinlabda között szlalom labdavezetés oda-vissza. 3 kísérlet.

5 (JELES) Folyamatos futás közben, egyenletes haladással, a sportágra jellemző ritmusban és ütemben végrehajtva mindkét lábbal vezeti a labdát.

4 (JÓ) Végrehajtás lassú, ritmustalan.

3 (KÖZEPES) Csak az egyik lábbal vezeti a labdát.

2 (ELÉGSÉGES) Többször megakad a labda a medicinlabdákban, messzire elgurul a labda.

12. ÉVFOLYAM

Az értékelés módja: A tanulókat félévenként legalább a heti óraszám +1 érdemjeggyel értékeljük a tanmenetben meghatározott sportági mozgásanyagból.

KÖTÉLMÁSZÁS

	lányok	fiúk
5 (jeles)	dinamikus mászás a kötél tetejéig és vissza	dinamikus függeszkedés a kötél tetejéig és vissza
4 (jó)	szabályos kulcsolással halad a kötél tetejéig és vissza	kis fogásokkal folyamatos függeszkedés közel a kötél tetejéig és vissza
3 (közepes)	szabályos mászókulcsolással jut el a kötél feléig és vissza	függeszkedés közel a kötél feléig és vissza
2 (elégséges)	tudja a mászókulcsolást, de csak egy-két fogást bír végrehajtani	egy-két fogást függeszkedik a kötélen

ATLÉTIKA

60 m síkfutás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	9,5 mp	8,5 mp
4 (jó)	10,0 mp	9,0 mp
3 (közepes)	10,5 mp	9,5 mp
2 (elégséges)	11,0 mp	10,0 mp

2000 m síkfutás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	9:50 p	8:20 p
4 (jó)	10:50 p	9:10 p
3 (közepes)	11:50 p	10:50 p
2 (elégséges)	12:50p	11:00 p

Távolugrás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	3,75 m	4,50 m
4 (jó)	3,40 m	4,25 m
3 (közepes)	3,25 m	4,00 m
2 (elégséges)	3,00 m	3,75 m

Magasugrás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	1,20 m	1,40 m
4 (jó)	1,15 m	1,30 m
3 (közepes)	1,10 m	1,20 m
2 (elégséges)	0,90 m	1,10 m

Kislabda hajítás

	lányok	**fiúk**
5 (jeles)	35 m	45 m
4 (jó)	30 m	40 m
3 (közepes)	25 m	35 m
2 (elégséges)	15 m	30 m

Súlylökés

	lányok	fiúk
5 (jeles)	6,5 m	6,5 m
4 (jó)	6,0 m	6,0 m
3 (közepes)	5,5 m	5,5 m
2 (elégséges)	5,0 m	5,0 m

TORNA

Talaj

5 (JELES) A szabadon választott összefüggő talajgyakorlatban megtalálható az öt kötelezően előírt gyakorlatelem (gurulóátfordulás, fejállás, kézenátfordulás oldalt, kézállás gurulóátfordulás, mérlegállás). A gyakorlat bemutatása folyamatosan, jó ritmusban, helyes, tornászos testtartással történik.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása közben kisebb tartáshibákat vét.

3 (KÖZEPES) Segítségadás szükséges a gyakorlat bemutatásához.

2 (ELÉGSÉGES) Az előírt kötelező elemekből egy hiányzik a gyakorlatból

Szekrényugrás

5. (JELES) Szabadon választott támaszugrás (4 részes széltében állított szekrényen (lányok), 5 részes hosszában állított szekrényen (fiúk)). Az ugrás mindkét íve magas, a leérkezés biztonságos.

4 (JÓ) Az ugrás közben kisebb tartáshibát vét.

3 (KÖZEPES) Segítségadás szükséges a gyakorlat végrehajtásához.

2 (ELÉGSÉGES) Az ugrásnál a tanuló testtel érinti a szekrényt.

Gerenda (lányok)

5 (JELES) A szabadon választott összefüggő gerendagyakorlatban megtalálható az 5 kötelező elem (felugrás, összekötő lépések, lebegőállás, fordulat, leugrás), és egy javasolt elem (szökdelések, fekvőtámasz, hasonfekvés, mérlegállás). A gyakorlat bemutatása folyamatos, egyensúlyvesztés nélkül, helyes testtartással történik.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtásában kisebb tartáshibákat vét

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) A tanuló többször leesik a gerendáról.

Gimnasztika

5 (JELES) Az önállóan összeállított összefüggő gimnasztikai gyakorlatban megtalálhatók a kötelezően előírt elemek. A technikai végrehajtás hibátlan, a gyakorlat összefüggő, esztétikus, a testtartás megfelelő.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása folyamatos, de a végrehajtás közben esztétikai hibákat vét.

3 (KÖZEPES) A gyakorlat végrehajtása nem folyamatos, akadozik és tartáshibák is előfordulnak.

2 (ELÉGSÉGES) A gyakorlat végrehajtása akadozó és esztétikailag is gyenge.

Gyűrű (fiúk)

5 (JELES) A szabadon választott összefüggő gyakorlatban megtalálható a négy kötelező elem (alaplendület, zsugorlefüggés, lefüggés, homorított leugrás) és egy javasolt elem A végrehajtás folyamatos, helyes, tornászos testtarással történik, a leérkezés biztonságos.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása közben kisebb tartáshibákat vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) Az előírt elemekből egy hiányzik a gyakorlatból.

Korlát (fiúk)

5 (JELES) A szabadon választott összefüggő korlátgyakorlatban megtalálható a négy kötelező elem (alaplendület támaszban, felkarfüggésben, pedzés, kanyarlati leugrás, elöltámasz) és egy ajánlott elem (billenések, emelések, saslendület, vállállás). A végrehajtás folyamatos, helyes, tornászos testtarással történik.

4 (JÓ) A gyakorlat végrehajtása közben kisebb tartáshibákat vét.

3 (KÖZEPES) A tanuló ront, leugrásnál elesik.

2 (ELÉGSÉGES) Az előírt elemekből egy hiányzik a gyakorlatból.

SPORTJÁTÉK

Kosárlabda

Fektetett dobás félpályáról indulva kétkezes mellső átadás a büntető vonal magasságában, az oldalvonalnál álló társnak, indulócsel után befutás a kosár felé, a visszakapott labdával leütés nélkül fektetett dobás. 3 kísérletből minimum 1 sikeres dobást kell végrehajtani.

Jobb-, és baloldalról is végre kell hajtani a gyakorlatot.

5 (JELES) Ha pontos átadás után, lendületes futás közben végrehajtott, erőteljes irányváltás után, lépéshiba nélkül átvett labdával, egy lábról történő felugrás után egy kézzel történik a kosárra dobás. 3 kísérletből legalább 2 kosarat ér el a vizsgázó.

4 (JÓ) A futás nem lendületes.

3 (KÖZEPES) Nem pontos az átadás, nem talál bele a kosárba.

2 (ELÉGSÉGES) Lépéshibát vét.

Röplabda

Fő értékelési szempont: játékkészség 3:3 elleni játék félpályán

5 (JELES) Folyamatos játék közben pontos bejátszással és igazodással lendületes támadótechnika alkalmazása

4 (JÓ) Kisebb pontatlansággal végrehajtott, de még támadó érintés végrehajtása

3 (KÖZEPES) pontatlan bejátszás, lassú labdához igazodással, a labda nem támadó jellegű átjátszása a másik térfélre

2 (ELÉGSÉGES) bizonytalan labdakezelés, esetleges átjátszás az ellentérfélre

Kézilabda

Kapura lövés indítás után: saját védővonalról indulva átadás a félpályánál álló társnak, futás közben visszakapott labda vezetése után egykezes beugrásos kapura lövés. (3 kísérlet)

5 (JELES) Ha pontos átadás után, lendületes futás közben átvett labdával, levegőből felugrás után jó technikával kapura lő. 3 kísérletből legalább 2 kapura lövés sikeres.

4 (JÓ) A futás nem lendületes.

3 (KÖZEPES) Labdaátadás nem pontos, labdakezelési hibát vét.

2 (ELÉGSÉGES) Kapura lövés nem sikerül.

Labdarúgás

Szlalom labdavezetés: 10 méter hosszan, öt darab egyenlő távolságra letett medicinlabda között szlalom labdavezetés oda-vissza. 3 kísérlet.

5 (JELES) Folyamatos futás közben, egyenletes haladással, a sportágra jellemző ritmusban és ütemben végrehajtva mindkét lábbal vezeti a labdát.

4 (JÓ) Végrehajtás lassú, ritmustalan.

3 (KÖZEPES) Csak az egyik lábbal vezeti a labdát.

2 (ELÉGSÉGES) Többször megakad a labda a medicinlabdákban, messzire elgurul a labda. Testnevelés tantárgyból az osztályozó vizsga az adott évfolyam tanmenetében szereplő négy sportág értékelési útmutatója alapján történik.

2.8.13 Vendéglátás-Turisztika

Technikum

A szakmai képzés megszervezése során a kerettantervi programokban (szakmai kerettantervekben) meghatározott modulokhoz tartozó tantárgyak önállóan kerülnek oktatásra és értékelésre. Javítóvizsgát csak az elégtelen tantárgy témaköri követelményei alapján kell tenni.

A 20/2012. EMMI. Rendelet 64. § (8) szerint szakmai gyakorlatból akkor lehet javítóvizsgát tenni, ha a gyakorlati képzés szervezője azt engedélyezte. Tantermi gyakorlati tantárgyakból tantárgyi bukást követően javítóvizsgát tehetnek a tanulók. Az üzemi gyakorlatból akkor lehet javítóvizsgát tenni, ha a gyakorlati képzés szervezője azt engedélyezte. Tanműhelyi gyakorlati tantárgyak esetében az elégtelen év végi érdemjegy tanév ismétlésére kötelez. A tanulók javítóvizsgát az iskola igazgatója által meghatározott időpontban, az augusztus 15-étől augusztus 31-éig terjedő időszakban tehetnek.

Azon tantárgyak esetében, melyeknél a kerettanterv mind elméleti, mind gyakorlati óraszámot határoz meg, egy tantárgyi értékelést és közös óraszámot kell alkalmazni. Ezeket a tantárgyakat a haladási és az osztályozó naplóban altántárgyként (résztantárgyként) kezeljük. Az altantárgyakat részjegyekkel, félévi és év végi zárójegyekkel értékeljük, majd a tantárgy értékelését az altantárgyak zárójegyeinek átlaga alapján határozzuk meg. A *,5-ös tantárgyi átlagnál a magasabb óraszámú altantárgy, illetve az azonos óraszám esetében pedig az elméleti altantárgy zárójegye szerint határozzuk meg a tantárgyi éredmjegyet.

Bármelyik résztantárgy elégtelen minősítése esetén a tantárgy végső minősítése is elégtelen. Javítóvizsgát csak az elégtelen részterület követelményei alapján kell tenni.

Szakmai elmélet:

- a modulokat, azok tantárgyait a pedagógiai program mellékletét képező óratervek tartalmazzák;
- az értékelésnél szem előtt kell tartani a képzésre érvényes szakmai és vizsgakövetelményekben meghatározott szakmai-, személyes-, társas- és módszertani kompetenciakövetelményeket;
- az érdemjegyek száma: tantárgyanként, félévente legalább a heti óraszám plusz egy;

- Tankönyv: Az OM és az NSZFH által kiadott könyvjavaslat alapján.
- Számonkérési formák.

2.8.13.1 **Szóbeli:**

- szóbeli felelet,
- kiselőadás.

2.8.13.2 **Írásbeli:**

- írásbeli felelet,
- témazáró dolgozat.

2.8.13.3 **Értékelés:**

A pontozott írásbeli feleletek értékelése során a szakmai vizsgára előírt százalékos értékelést kell alkalmazni.

81 -	100 %	jeles (5)
71 -	80 %	jó (4)
61 -	70 %	közepes (3)
51 -	60 %	elégséges (2)
50 vagy 50 % alatt		elégtelen (1)

- A szóbeli, írásbeli felelet és s kiselőadás számonkérési formákkal szerzett érdemjegyek egyenlő súllyal, a témazáró dolgozatok 200%-os súlyozással szerepelnek a félévi, ill. év végi érdemjegyek megállapítása során.
- A félévi és év végi érdemjegyek megállapításánál a tantárgyi átlagot, a tanuló teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. A *.75 átlagtól a záró érdemjegyet felfelé kerekítjük.
- A szakmai tantárgyak értékelése esetében az elégséges osztályzat megszerzéséhez félévenként az 1.75 átlag elérése szükséges.

Szakmai gyakorlat:

szakközépiskolai szakképző évfolyamok

- a szakképző évfolyamokon a – a szakközépiskolai 9. évfolyam valamint a technikum szak-képző évfolyaminak kivételével - tanulók a munkahelyi gyakorlatok mellett az óratervekben meghatározott óraszámban összevont csoportos foglalkozásokon vesznek részt;
- Gyakorlati érdemjegy megállapítása a szakközépiskola 10 – 11. évfolyamain:

- a tanuló munkahelyéről havonta – az érintett hónapot követő első összevont csoportos foglalkozásra – érdemjegyben kifejezett értékelést köteles bemutatni szak-oktatójának;
- az oktatónak a gyakorlati munkavégzést havonta értékelni kell, és azt az osztálynaplóba be kell vezetni;
- a gyakorlati munkavégzés értékelés során figyelembe kell venni:
- a tanulók felkészültségét:
    - megjelenésük, felszereltségük higiéniáját
    - szakmai, elméleti tudásukat - szóbeli vagy írásbeli feleleteik alapján
- 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.

A kerettantervben meghatározott további (iskolai tanműhelyekben, szaktantermekben, tantermekben tanított) gyakorlati tantárgyak értékelése:

Számonkérési formák.

Szóbeli:

- szóbeli felelet,
- kiselőadás.

Írásbeli:

- írásbeli felelet,
- témazáró dolgozat
- házi dolgozat.

Gyakorlati:

- projekt munka,
- gyakorlati feladatok (topográfia, számítástechnika, szakrajz, megismert és gyakorolt technológiai műveletek, stb)

Értékelés:

A pontozott írásbeli feleletek értékelése során a szakmai vizsgára előírt százalékos értékelést kell alkalmazni.

81 -	100 %	jeles (5)
71 -	80 %	jó (4)
61 -	70 %	közepes (3)
51 -	60 %	elégséges (2)
50 vagy 50 % alatt		elégtelen (1)

A gyakorlati munkavégzés értékelése során, a tantárgy jellegének függvényében figyelembe kell venni:

- a tanulók felkészültségét:
  - megjelenésük, felszereltségük higiéniáját
  - szakmai, elméleti tudásukat - szóbeli vagy írásbeli feleleteik alapján
- 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.
- az érdemjegyek száma: tantárgyanként, félévente legalább a heti óraszám plusz egy.

Iskolai rendszerű esti tagozatos felnőttoktatás

A köznevelési (2011. évi CXC.) és a szakképzési (2011. évi CLXXXVII.) törvény felnőttoktatására vonatkozó sajátosságainak figyelembe vételével a kerettantervek és a helyi tanterv alapján iskolai rendszerű esti tagozatos felnőttoktatást szervezünk. A tanulók előmenetelének ellenőrzése érdekében az alábbi értékelési rendszert alkalmazzuk iskolánkban:

A szakmai vizsgára bocsátás feltétele a kerettantervben szereplő valamennyi elméleti és gyakorlati tantárgy követelményeinek sikeres teljesítése.

Szakmai elmélet:

Az elméleti foglalkozásokon való részvétel és a tantárgyi értékelés alól a szakképzési törvény alapján felmentés adható. A hallgató érdemjegye ebben az esetben a korábbi tanulmányainak igazolásául szolgáló bizonyítvány alapján kerül megállapításra.

A számonkérési formákra, a tantárgyi érdemjegyek számára és az értékelési szempontokra a nappali tagozatos tanulókra is érvényes előírásokat kell alkalmazni.

Ha a tanuló a tanórai foglalkozások több mint ötven százalékáról távol maradt, félévkor és év végén minden esetben osztályozó vizsgán köteles számot adni tudásáról. Az osztályozó vizsga alól

felmentés nem adható. 2017. január 1-jével módosultak a korábbi felnőttoktatási előírások. A miniszteri rendelet 143. § (11) bekezdése értelmében 2017. január 1-jével a vizsgaszervező intézmény feladatellátási helye szerint illetékes járási hivatal megbízottjának megfigyelőként történő részvétele a felnőttoktatásban szervezett, az iskola két vagy több évfolyamára megállapított tanulmányi követelmények egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt történő teljesítésével összefüggő osztályozóvizsgáin kötelező.

A miniszteri rendelet 143. § módosított (11) bekezdése, valamint új (12)–(14) bekezdései alapján, ha a tanuló az iskola két vagy több évfolyamára megállapított tanulmányi követelmények egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt történő teljesítésével összefüggő osztályozóvizsgát kíván tenni, az intézmény vezetőjének a vizsga megkezdése előtt legalább harminc nappal

– a vizsgázói létszám,
– az évfolyamok feltüntetése, valamint
– a vizsgabeosztás megküldése mellett
– a megyeszékhely szerinti járási hivataltól vizsgabiztos kirendelését kell kérnie.

Az osztályozó vizsga helyéről és időpontjáról a vizsgát legalább tíz nappal megelőzően értesíteni kell a vizsgát szervező intézmény feladat ellátási helye szerint illetékes kormányhivatalt. A kormányhivatal megbízottja megfigyelőként részt vehet a vizsgán.

Szakmai gyakorlat

A szakmai gyakorlat teljesítése alól felmentés nem adható.
A hallgatók a teljesítendő gyakorlati óraszámokról a képzés megkezdésekor valamint a honlapon keresztül tájékoztatást kapnak. A gyakorlati képzés követelményeinek teljesítését a tanuló - tanulószerződés szerinti - munkáltatója igazolja. A munkáltató a tanuló teljesítményét érdemjeggyel minősíti. Az igazolás leadása a félévi, ill. az év végi osztályozó értekezletet megelőzően legalább egy héttel a hallgató kötelezettsége. Az igazolások hiányában a tanulmányok csak a tanév megismétlésével folytathatók, és a hallgató tanulói jogviszonyának megszűntetését vonja maga után.

2.8.14 A vizsgák szervezése

Tanulmányok alatti vizsga[5]

A tanulmányok alatti vizsga vizsgaidőszakát a tanulmányok alatti vizsgát megelőző három hónapon belül kell a kijelölni. A tanulmányok alatti vizsga időpontjáról a vizsgázót a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatni kell.

[5] 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról

Tanulmányok alatti vizsgát – az e rendeletben meghatározottak szerint – független vizsgabizottság előtt vagy abban a szakképző intézményben lehet tenni, amellyel a tanuló tanulói jogviszonyban áll. A szabályosan megtartott tanulmányok alatti vizsga nem ismételhető.

Tanulmányok alatti vizsgát legalább háromtagú vizsgabizottság előtt kell tenni. Ha a szakképző intézmény oktatóinak szakképzettsége alapján erre lehetőség van, a vizsgabizottságba legalább két olyan oktatót kell jelölni, aki jogosult az adott tantárgy tanítására.

A tanulmányok alatti vizsga követelményeit és az értékelés szabályait a szakképző intézmény szakmai programjában kell meghatározni. A tanulmányok alatti vizsga – ha azt a szakképző intézményben szervezik – vizsgabizottságának elnökét és tagjait az igazgató, a független vizsgabizottság elnökét és tagjait a szakképzési államigazgatási szerv bízza meg.

Az olyan tantárgyból, amely követelményeinek teljesítésével a szakképző intézmény szakmai programja alapján valamely vizsgatárgyból a tanuló érettségi vizsga letételére való jogosultságot szerezhet, a tanulmányok alatti vizsgán minden évfolyamon kötelező követelmény a minimum hatvanperces, az adott vizsgatárgy legfontosabb tanulmányi követelményeit magában foglaló írásbeli vizsgatevékenység és szóbeli vizsgatevékenység sikeres teljesítése.

A vizsga reggel nyolc óra előtt nem kezdhető el, és legfeljebb tizenhét óráig tarthat.

A vizsgázó számára az írásbeli feladatok megválaszolásához rendelkezésre álló idő tantárgyanként minimum hatvan perc.

Egy vizsganapon egy vizsgázó vonatkozásában legfeljebb három írásbeli vizsgát lehet megtartani. A vizsgák között a vizsgázó kérésére legalább tíz, legfeljebb harminc perc pihenőidőt kell biztosítani. A pótló vizsga – szükség esetén újabb pihenőidő beiktatásával – harmadik vizsgaként is megszervezhető.

Egy vizsgázónak egy napra legfeljebb három tantárgyból szervezhető szóbeli vizsga. A vizsgateremben egyidejűleg legfeljebb hat vizsgázó tartózkodhat.

A vizsgázónak legalább tíz perccel korábban meg kell jelennie a vizsga helyszínén, mint amely időpontban az a vizsgacsoport megkezdi a vizsgát, amelybe beosztották.

A szóbeli vizsgán a vizsgázó tantárgyanként húz tételt vagy kifejtendő feladatot, és – ha szükséges – kiválasztja a tétel kifejtéséhez szükséges segédeszközt. Az egyes tantárgyak szóbeli vizsgáihoz szükséges segédeszközökről a vizsgáztató gondoskodik.

Minden vizsgázónak tantárgyanként legalább harminc perc felkészülési időt kell biztosítani a szóbeli feleletet megelőzően. A felkészülési idő alatt a vizsgázó jegyzetet készíthet, de gondolatait szabad előadásban kell elmondania. Egy-egy tantárgyból egy vizsgázó esetében a feleltetés időtartama tizenöt percnél nem lehet több.

Ha a vizsgázó a húzott tétel anyagában teljes tájékozatlanságot árul el, azaz feleletének értékelése nem éri el az elégséges szintet, az elnök egy alkalommal póttételt húzat vele. Ez esetben a szóbeli minősítést a póttételre adott felelet alapján kell kialakítani úgy, hogy az elért pontszámot meg kell felezni és egész pontra fel kell kerekíteni, majd az osztályzatot ennek alapján kell kiszámítani.

A tanuló, kiskorú tanuló esetén a kiskorú tanuló törvényes képviselője a félév vagy a tanítási év utolsó napját megelőző harmincadik napig jelentheti be, ha osztályzatának megállapítása céljából független vizsgabizottság előtt kíván számot adni tudásáról. A bejelentésben meg kell jelölni, hogy milyen tantárgyból kíván vizsgát tenni. Az igazgató a bejelentést nyolc napon belül továbbítja a szakképzési államigazgatási szervnek. A vizsgát az első félév, illetve a tanítási év utolsó hetében kell megszervezni.

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.

Az ágazati alapvizsga szervezése:

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 az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai 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.

A szintvizsga szervezése

A központi programok valamint a szakmai és vizsgakövetelmények alapján szintvizsga szervezendő egy-egy szakmai képzési szakasz lezárásaként annak mérésére, hogy a tanuló elsajátította-e az irányítás melletti munkavégzéshez szükséges kompetenciákat.

A szintvizsgát az illetékes területi gazdasági kamara a gazdasági érdek-képviseleti szervezetekkel, szakmai szervezetekkel együttműködve – az illetékes szakképző iskola és a gyakorlati képzés szervezője képviselőjének közreműködésével – szervezi.

A szervezés és lebonyolítás során figyelembe kell venni a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara szabályzatában előírtakat. („A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara szabályzata a gyakorlati szintvizsga általános szabályairól és eljárási rendjéről")

A szakmai vizsgák megszervezése

Az iskola a szakképzésről szóló törvény rendelkezései alapján a 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet, valamint a tanév rendjéről szóló kormányrendelet szerint vendéglátás-turisztika szakmacsoportban szakmai vizsgát szervez. Szakmai vizsga egyes részei alól felmentés csak a szakmai és vizsgakövetelményekben meghatározottak szerint lehet.

Az érettségi vizsga szervezése

Érettségi vizsgát a tanulók számára a 100/1997./ VI. 13. / Korm. rendeletben foglaltak szerint szervezünk.

A technikumi tanulók a 2017. év tavaszi vizsgaidőszakától kezdődően ágazati érettségi vizsgát kötelesek tenni. Az érettségi vizsgára való felkészítésnél az iskola szem előtt tartja a 100/1997. sz. kormányrendelet 3. §-át.

A követelmények vonatkozásában a 100/1997./ VI. 13. / Kormányrendelet, valamint a 19/2016. (VIII. 23.) EMMI rendelet mellékleteiben foglaltak az irányadóak.

2.8.15 Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározása

A házi feladat célja

- A tanórán szerzett ismeretek gyakorlása, rögzítése, mélyítése, megtanulása; új helyzetekben való alkalmazása.
- Kutatómunkára ösztönzés.
- A kötelességtudat erősítése. Korlátai:

- Nem lehet büntető jellegű, mechanikus.
- Hétvégére csak annyi házi feladat adható, mint más hétköznapon.
- Értékelését – akár frontálisan, akár egyénenként, illetve a tantárgy jellegétől függően – mindig el kell végezni.

Szempontok a házi feladatok meghatározásához:

- A tanulók életkori sajátosságai, értelmi képességei és a tananyag nehézségi foka határozza meg a szóbeli és írásbeli házi feladat mennyiségét.
- Kapcsolódnia kell az óra anyagához.
- Gondos tervezéssel kell kijelölni.
- A szülővel/tanulóval közölni kell a házi feladat elmulasztásának következményeit.
- A szülőnek/tanulónak kötelessége, hogy betegség esetén a házi feladatot megtudja.

A szóbeli házi feladat elvei:

- A tanulók kommunikációs képességének, szóbeli kifejező képességének fejlesztése.
- Az egyes tantárgyak fogalomrendszerének gyakoroltatása, szakkifejezések biztos használata.
- Az összefüggések megláttatása, a lényeglátás fejlesztése.
- Magolás helyett a logikára épülő tanulás elsajátíttatása. Az írásbeli házi feladat elvei:
- Magyar nyelv, matematika és idegen nyelv tantárgyakból a tanulók lehetőség szerint minden órán kapjanak házi feladatot, mert e tantárgyak esetében a gyakorlás és a szerzett tudás alkalmazása rendkívül fontos.
- A többi tantárgy esetében a tananyag jellege határozza meg a házi feladatot.
- Nagyobb lélegzetű házi feladat elkészítéséhez a pedagógus adjon ütemtervet (pl. olvasónapló, házi dolgozat, esszé, szakdolgozat stb.).

Házi feladat a szünetben:

A hosszabb szünetekre (tavaszi, őszi, téli, nyári) kötelező házi feladatot a tanulók ne kapjanak, illetve csak annyit, amit a szünet nélkül is kapnának.

A szünet célja a pihenés, szórakozás, kikapcsolódás, az önálló ismeretszerzés, családi nevelés, az esetleges tudásbeli hiányok pótlása a tanuló és a család elvárása szerint.

Mivel minden tananyag eredményes elsajátításának alapja a tanulók olvasási készségének fejlesztése, ezért a nyári szünetre kapjanak egy kötelező olvasmánylistát, amelyből érdeklődésük és szorgalmuk alapján választhatnak, olvasmánynaplót készíthetnek, amit a pedagógus értékelhet.

2.9 A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezési elvei

Az induló 9. osztályokat a fenntartóval egyetértésben tanévenként határozzuk meg. A felvétel a tanulmányi eredmények, a felvételi vizsga eredményei és a pályaalkalmassági elbeszélgetések alapján történik.

2.9.1 Két tanítási nyelvű turisztikai technikum

Általában egy osztály indul, felvétel, ill. besorolás tanulmányi eredmény valamint felvételi vizsga alapján.

2.9.2 Turisztikai technikum

Általában egy osztály indul, felvétel, ill. besorolás tanulmányi eredmény valamint felvételi vizsga alapján.

2.9.3 Vendéglátó-ipari technikum

Általában két osztály indul, felvétel, ill. besorolás tanulmányi eredmény és a tanult nyelv (an- gol vagy német) alapján.

2.9.4 Vendéglátó-ipari szakközépiskola

Általában négy osztály indul, felvétel, ill. besorolás tanulmányi eredmény illetve a választott szakma, illetve idegen nyelv szerint (cukrász, pincér, szakács).

Iskolánkban csoportbontásban tanítjuk az idegen nyelvet, az informatikát minden osztályban, a matematikát, a célnyelven tanult tárgyakat a két tanítási nyelvű képzésekben, a szakmai gyakorlati tárgyakat a szakképzésben, a szakmai számítást a szakközépiskola utolsó évfolyamán. Célunk ezzel, hogy az ismereteket elmélyítsük, több idő jusson a kommunikációs készségek fejlesztésére és tanulók tudásának megalapozására.

2.9.5 A csoportbontás elvei

- idegen nyelvek, ill. célnyelven tanult tárgyak tanításánál homogén csoportok kialakítása;
- matematika tantárgynál tudás és haladás szerinti csoportosítás, ha a tantárgyfelosztás engedi;
- szakmai gyakorlatnál a jogszabályoknál meghatározott létszámhatárok és szakmák szerint;

2.9.6 Magatartás és szorgalom értékelése

2.9.6.1 **Általános elvek**

A tanuló magatartásának és szorgalmának elbírálása az osztályfőnök feladata. Az osztályfőnök a döntése előtt kérje ki és vegye figyelembe az osztályban tanító oktatók, gyakorlati oktatók, valamint az osztályközösség, azon belül az osztály DÖK véleményét. Kollégiumban elhelyezett tanuló esetében a nevelőtanár véleménye is irányadó lehet.

A magatartási érdemjegyek megállapításakor az alábbiakra kell figyelemmel lenni:

- a házirend követelményeinek betartása;
- a tanuló viselkedése és beszédmodora a nevelőivel és társaival;
- magatartása a tanórán, a gyakorlati foglalkozásokon, tízpercben és a tanórán kívüli iskolai rendezvényeken;
- igazolatlan mulasztások mértéke;
- kapott dicséretek és jutalmak;
- részvétel az osztály, valamint az iskolaközösség munkájában.

A szorgalom érdemjegyek megállapításakor az alábbiakra kell figyelemmel lenni:

- a tanuló képességeinek és tanulmányi eredményének egymáshoz való viszonya;
- tanórai aktivitásának mértéke;
- szakmaszeretete, leendő hivatása iránti érdeklődése;
- munkához (a tanuláshoz és a fizikai munkához) való viszonya;
- kötelességteljesítésének mértéke.

2.9.6.2 **A tanuló konkrét érdemjegyeinek megállapítása**

A tanuló magatartásának értékelése

Példás (5): A tanuló, a vele szemben támasztott nevelési követelményeknek maradéktalanul megfelel; közösségi munkája dicséretes; a kötelességek teljesítésében társainak példát mutat; igazoltan mulasztása a házirend szerinti és fegyelmi büntetése nincs; vele szemen fegyelmező intézkedést nem alkalmaztak.

Jó (4): A tanuló, a nevelési követelményeknek általában megfelel, a közösségi munkában kevésbé vesz részt; igazolatlan óráinak száma a házirendben foglaltak szerinti; fegyelmi büntetése nincs; legfeljebb fegyelmező (l: oktatói-, vagy osztályfőnöki figyelmeztető) intézkedést alkalmaztak vele szemben.

Változó (3): A tanuló, a nevelési követelmények teljesítésében ingadozó, a közösségi munkában csak vonakodva vagy egyáltalán nem vesz részt; igazolatlan hiányzása a házirend szerinti; igazgatói szintű fegyelmező büntetésnél súlyosabb elmarasztalásban nem részesült.

Rossz (2): A tanuló, a követelmények teljesítésében hanyag; a közösség fejlődését hátráltatja; igazolatlan hiányzása a házirend szerinti; súlyos fegyelmi büntetésben részesült.

A tanuló szorgalmának értékelése

Példás: (5): A tanuló kötelességteljesítése kifogástalan; a tanítási órákra és gyakorlati foglalkozásokra való felkészülésben – képességei szerint, és körülményeihez mérten – kitartó törekvést tanúsít; tanulmányi munkája rendszeres.

Jó (4): A tanuló iskolai és otthoni (házi feladat) munkáját teljesíti; vállalt kötelezettségeit elvégzi, de képességei és körülményei alapján jobb eredményre lenne képes.

Változó (3): A tanuló iskolai és otthoni munkájában csak időnként tanúsít igyekezetet; osztályzatai nagyon szélsőségesek; kötelességeit csak ismételt figyelmeztetés után teljesíti.

Hanyag (2): A tanuló keveset tesz tanulmányi előmenetele, fejlődése érdekében; kötelességeit gyakran elmulasztja; tanulmányi munkája megbízhatatlan; felkészültsége nem alapozza meg minimális szinten a továbbhaladást.

Megjegyzés

A magatartást és a szorgalmat külön érdemjeggyel értékeljük ugyan, de van köztük összefüggés. Ugyanis a szorgalomjegyet meghatározó kötelességteljesítés a magatartásjegyet is befolyásolja. Ebből következik, hogy túl nagy különbség a két osztályzat között nem lehet: pl. egy változó szorgalmú tanuló, aki a kötelességteljesítésben rossz példát mutat csak indokolt esetben kaphat példás magatartásjegyet.

A szorgalom megítélésében kerüljük a mechanikus eljárást. Két ugyanolyan tanulmányi eredményű tanuló szorgalomjegye eltérő lehet, az eredményt minden esetben a képességhez kell viszonyítani.

Bukott tanulónak sem a magatartása, sem a szorgalma nem lehet példás. Szorgalom esetében a jó minősítés is megfontolandó.

Év végén az egész tanévre vonatkozóan kell az értékelést elvégezni, a második félévi magatartást és szorgalmat nagyobb súllyal kell figyelembe venni, tehát a jegyben a tendenciák is tükröződjenek, de az első félévi fegyelmező intézkedések és igazolatlan órák csak az adott félévben módosítják az érdemjegyeket.

A nevelők feladatai a magatartás és szorgalom megállapítása előtt:

Az oktatók, a tanulókról gyűjtött - magatartást, szorgalom jegyet befolyásoló - információkat hozzák az osztályfőnök tudomására (esetlegesen tanév közben is), osztályozó értekezlet előtt.
Az osztályfőnökök az osztályozóértekezletet megelőző héten egyeztetnek az oktatókkal a javasolt érdemjegyekkel kapcsolatban.
A gyakorlati oktatással összefüggő osztályzatokat a szakoktató állapítja meg a gyakorlati oktatók javaslatainak figyelembevételével, s írja be havonta a csoportnaplóba, félév és évvége előtt pedig az e-naplóba.

2.9.7 A tanulók jutalmazásának elvei

A dicséret, a jó teljesítmények jutalmazása fontos pedagógiai eszköz. Következetesen élve ezzel az eszközzel fokozhatjuk tanulóink aktivitását, szorgalmát, kezdeményezőkészségét.

A jutalmazás alapjául szolgálhat a tanuló kötelességei körébe tartozó feladatok terén kiemelkedő eredmények elérése, valamint minden olyan tanórán kívüli tevékenység, amely személyiségének fejlesztésére, illetve a tanulóközösség javára szolgál.

2.9.7.1 **Az egyes tanulók jutalmazásának lehetőségei**

Oktatói dicséretben részesülhet a tanuló, ha:

- az adott tantárgyból kimagasló eredményt ér el;
- a tananyag kiegészítését önállóan vállalja (kiselőadások, szemléltető anyag készítése, stb.).

Osztályfőnöki dicséretben részesülhet a tanuló, ha:

- kötelességét folyamatosan példamutatóan teljesíti, általános tanulmányi eredménye kiváló;
- a tanév folyamán nem mulasztott;
- emberi magatartása, tanáraihoz és osztálytársaihoz való viszonya példamutató. Igazgatói dicséret

Az iskola bármely pedagógusának javaslatára a kiváló tanulmányi eredményért és az iskolaközösségért végzett munkáért adható. A dicséret az ellenőrzőbe és a napló jegyzet rovatába kerül.

Igazgatói dicséretben részesülhet a tanuló:

- iskolaközösség érdekében kifejtett kiváló munka alapján
- versenyeken elért eredmények (városi, megyei és országos versenyen elért kiemelkedő eredmény; OKTV-n döntőbe jutás; szakmai elméleti vagy gyakorlati versenyen elért

kiemelkedő eredmény) alapján.

Nevelőtestületi dicséret

Az iskolai közösség érdekében folyamatosan végzett igen jelentős, a kötelességein túlmenő tevékenységért adható (jegyzőkönyvi dicséret). Az a tanuló, aki félévi, illetve az év végi érdemjegyei megállapításakor három vagy több tantárgyi dicséretben részesülne, automatikusan nevelőtestületi dicséretet kap.

Kiemelkedő tanulók jutalmazása

A Krúdy Emlékplakett a legmagasabb szintű iskolai elismerés, mely a nevelőtestület döntése alapján a ballagási ünnepségen kerül átadásra. Emellett azok a tanulók, akik a legkiemelkedőbb teljesítményt nyújtották tanulmányaik során Krúdy Emlékérmet vehetnek át az iskola igazgatójától. A kiemelkedő végzős tanulók teljesítménye Emléklappal, illetve könyvjutalommal kerül elismerésre.

Az egyes tanévek végén a tanévzáró ünnepélyen a „Krúdy kiváló tanulója” címet kapja a nevelőtestület döntése alapján minden iskolatípus azon tanulója, aki a legkiemelkedőbb teljesítményt nyújtotta a tanév során. A kiemelkedő eredményt elért tanulók oklevelet és könyvjutalmat kapnak, melyet az iskola közössége előtt vehetnek át.

A "Krúdy Alapítvány a tanulókért" alapszabályának megfelelően anyagi támogatásban részesítheti az arra érdemes tanulókat szociális rászorultság esetén. Emellett anyagilag támogatja a tanulmányi versenyeken való részvételt (nevezési díj, útiköltség, stb.) A döntéseket az Alapítvány kuratóriuma hozza.

2.9.8 Az emelt szintű érettségire történő felkészítés

A 11-12. évfolyamon az emelt szintű érettségire történő felkészítéshez az emelt szintű oktatásban alkalmazott fejlesztési feladatokat és követelményeket a 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról és az érettségi vizsga részletes követelményeiről szóló 40/2002. (V. 24.) OM rendelet alapján tantárgyanként tartalmazzák a 2. mellékletben található tantárgyi programok.

2.10 Szakképzési program (folyamatban lévő képzések)

A Szakképzési Törvény (2011. évi CLXXXVII. törvény) hatálya az iskolai rendszerű szakmai képzésre (szakképzésre), valamint az iskolarendszeren kívüli szakmai képzések esetén - a felnőttképzésről szóló törvény alapján folyó - az állam által elismert szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzésre terjed ki. Az iskolarendszeren kívüli szakképzés vonatkozásában a további szabályokat a felnőttképzésről szóló törvény határozza meg. Magyarországon az első és

második, az állam által elismert szakképesítés megszerzését az állam az iskolai rendszerű szakképzés keretein belül - az e törvényben meghatározott feltételekkel - ingyenesen biztosítja a szakképző iskolai tanulók számára. „Az iskolai rendszerű szakképzés feladata a komplex szakmai vizsgára történő felkészítésen kívül az életben való sikeres boldogulásra történő felkészítés és a tanuló életkori sajátosságához igazodó nevelés is.” [10] Az iskolai rendszerű szakképzés a szakképzési évfolyamra történő továbbhaladással, felvétellel, illetve átvétellel kezdődik. Az OKJ-ben meghatározott szakképesítés tekintetében a szakképesítésért felelős miniszter által meghatározott szakmai és vizsgakövetelmény, valamint a szakképesítés központi programja alapján szakmai elméleti és gyakorlati képzés keretében történik, illetve ajánlott szakképzési programja alapján szakmai elméleti és gyakorlati képzés keretében történhet. Az iskolai rendszerű szakképzésben a szakmai képzés a szakmai és vizsgakövetelmény alapján kiadott egységes, kötelezően alkalmazandó szakképzési kerettanterv szerint folyik.

2.11 A szakképzésre vonatkozó jogszabályok

- 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről
- 2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről
- 2011. évi CLV. törvény a szakképzési hozzájárulás és a képzés fejlesztésének támogatásáról
- 240/2012. (VIII. 30.) kormányrendelet. A gyakorlati képzés költségeinek a szakképzési hozzájárulás terhére történő elszámolásánál figyelembe vehető gyakorlati képzési normatívák mértékéről és a csökkentő tétel számításáról szóló 280/2011. (XII. 20.) Korm. rendelet módosításáról rendelet
- 2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről
- 315/2013. (VIII. 28.) Korm. rendelet a komplex szakmai vizsgáztatás szabályairól
- 51/2012.(XII.21.) EMMI rendelet a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről.
- 25/2016. (II. 25.) Korm. rendelet az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet, valamint a 2016/2017. tanévre vonatkozó szakmaszerkezeti döntésről és a 2016/2017. tanévben induló képzések tanulmányi ösztöndíjra jogosító szakképesítéseiről szóló 297/2015. (X. 13.) Korm. rendelet módosításáról
- 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet. A nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről
- 29/2016 (VIII.26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó

szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról

- 100/1997.(VI.13.) kormányrendelet az érettségi vizsgaszabályzatának kiadásáról
- 40/2002.(V.24.) OM rendelet az érettségi vizsga követelményeiről
- 22/2016. (VIII. 25.) EMMI rendelet a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet módosításáról
- 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet szakképzési kerettanterveket tartalmazó mellékletei: 2. és 3. számú mellékletei
- 24/2017.(VIII.31.) NGM rendelet szakképzési kerettanterveket tartalmazó mellékletei
- 25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról
- 26/2018.(VIII.7.) EMMI rendelet a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet módosításáról
- 5/2018. (VII.9.) ITM rendelet szakképzési kerettanterveket tartalmazó mellékletei vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról
- A Kormány 5/2020. (I. 31.) Korm. rendelete a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet módosításáról
- A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény
- A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

2.12 A szakképzés céljai

A vendéglátóipari és turisztikai technikumi (2016. szeptember 1-e előtt beiskolázott tanulók szakközépiskolai), valamint a szakközépiskolai képzés nevelési célkitűzései (általános emberi és pedagógiai) egyezőek közös céljainkkal, alapvetően oktatási-képzési feladataiban, tartalmukban különböznek.

A jövő vendéglátó és turisztikai szakembereinek olyan tudásra és mentalitásra lesz szükségük, amelyekkel megállhatják helyüket Európai Unió munkaerőpiacán. A gazdaság tercier ágazata egyre nagyobb arányt foglal el nemzetgazdaságban, egyre nagyobb az igény a kvalifikált szakemberekre, minőségileg és mennyiségileg növekszik a munkaerőigénye. Szakképzésünkben tehát a gazdaság igényeit figyelembe kell venni.

Vendéglátó szakemberek képzése 2 formában folyik intézményünkben:

- technikumban (2016. szeptember 1. előtt beiskolázás esetén szakközépiskolában

vendéglátásszervező-vendéglős) a vendéglátásszervező képzéssel;

- szakközépiskolában .

A képzés célja magában foglalja a szakmai követelményeket, a nevelési célokat, a személyiségformálást, a szocializációs funkciókra való felkészítést is - a szakmával összefüggő társadalmi gyakorlat megismertetésével.

2.13 Turisztikai technikum idegenvezető és turisztikai szervező, értékesítő:

- az turisztikai, a vendéglátó és szállodai tevékenységet végző vállalkozások, turisztikai irányító szervek számára korszerű általános és szakmai műveltségű szakemberek képzése;
- fontos célkitűzés, szakmai követelmény képességeik sokoldalú fejlesztése;
- az iskola kapcsolatrendszerén keresztül az összefüggő nyári szakmai gyakorlatok feltételeinek biztosítása;
- turisztikai szemlélet és a szakmai műveltség részét képező turisztikai alapismeretek átadása.

2.14 A két tanítási nyelvű turisztikai technikum turisztikai szervező, értékesítő:

- az turisztikai, a vendéglátó és szállodai tevékenységet végző vállalkozások, turisztikai irányító szervek számára korszerű általános és szakmai műveltségű szakemberek képzése;
- felsőfokú nyelvvizsga érettségiig a célnyelvből, középfokú nyelvvizsga a második idegen nyelvből;
- fontos célkitűzés, szakmai követelmény képességeik sokoldalú fejlesztése;
- az iskola kapcsolatrendszerén keresztül az összefüggő nyári szakmai gyakorlatok feltételeinek biztosítása;
- turisztikai szemlélet és a szakmai műveltség részét képező turisztikai alapismeretek átadása.

2.15 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.

2.16 Vendéglátóipari szakközépiskola:

- a szakács, a cukrász, a pincér szakmákban olyan szakembereknek a képzése, 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 jogaikat 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.

2.17 A szakmai gyakorlat szervezése

A gyakorlati képzést a tanév szorgalmi idejében és/vagy a szorgalmi idő befejezését követően összefüggő gyakorlatként kell megszervezni. Az 1/9. évfolyam gyakorlati képzésére az iskolai tanműhelyekben az éves órarendben meghatározottak szerint kerül sor. A szakközépiskolai tanulók a sikeres szintvizsga teljesítése után tanulószerződést kötnek az őket gyakorlatra fogadó szervezettel. A tanulószerződés megkötésének az előkészítésében az iskola az osztályfőnökökön valamint a gyakorlati oktatásvezetőn keresztül segítséget nyújt a szülőknek, ill. a tanulóknak.

A technikumi képzés tanulói esetében az összefüggő nyári gyakorlat a szakképzést folytató intézmény, az szakképző intézmény fenntartója, az illetékes gazdasági kamara és a gyakorlati hely közötti együttműködési megállapodás alapján történik.

A gazdálkodó szervnél történő gyakorlati képzés felügyeletét és a képzésre vonatkozó rendelkezések megtartásának ellenőrzését az illetékes gazdasági kamara a szakképző iskola közreműködésével látja el. A tanulót a gyakorlati képzést szervező a gyakorlati képzési feladattal összefüggő munkavédelmi oktatásban részesíti. A képzési idő alatt a gyakorlati képzés szervezőjének gondoskodni kell arról, hogy a tanuló rendszeres orvosi vizsgálattal rendelkezzen. A gyakorlati képzés foglalkozásain való részvétel kötelező, a tanuló mulasztását csak az „Orvosi igazolás a keresőképtelen állományba vételről” nyomtatvánnyal igazolhatja.

A gazdálkodó szervezet a tanuló gyakorlati képzéséről foglalkozási naplót (munkanaplót) köteles vezetni. A naplónak tartalmaznia kell a szakmai tevékenységet, az arra fordított időt és a tanuló értékelését.

3 Szakmai program

3.1.1 Technikum

(2016. szeptember 1. előtt szakközépiskola)

3.1.1.1 **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%

3.1.1.2 **A szakképzésbe történő belépés feltételei:**

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség Bemeneti kompetenciák: --

Szakmai előképzettség: nem szükséges

Egészségügyi alkalmassági követelmények: nincsenek Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

3.1.1.3 **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 recepciós

3.1.1.4 **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. ***2016. szeptember 1. előtti beiskolázás esetén:*** Ezen túl az alábbi tantárgy oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	**Szakképesítés/Szakképzettség**
Antik örökségünk	latin nyelv és irodalom szakos tanár
Latin nyelvtan és fordítási gyakorlatok	latin nyelv és irodalom szakos tanár

2016. szeptember 1. utáni beiskolázás esetén: Ezen túl az alábbi tantárgy oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Kultúr- és vallástörténet	Középiskolai történelem vagy/és művészettörténet szakos tanár

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

3.1.1.5 **A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra:**

A technikumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati technikumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati technikumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szakmai követelmények ***2016. szeptember 1. előtti beiskolázás esetén***:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság
11499-12	Foglalkoztatás II.
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
10061-12	Turisztikai erőforrások bemutatása
10062-12	Turisztikai kommunikáció
11503-12	Turisztikai latin
10063-12	Ügyviteli folyamatok alkalmazása
10064-12	Turisztikai termékkínálat értékesítése
10065-12	Turisztikai vállalkozások működtetése

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;
- 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

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

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.

A két tanítási nyelvű turisztikai szakközépiskola óraterve:

Tantárgyak	9.knyi	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	3	4	4	4	4
Idegen nyelvek I. (német)	19	6	5	5	5
Idegen nyelvek II. (angol)		3	3	3	
Célnyelvi civilizáció		1	1	2	2
Matematika	3	3	3	3	3
Etika					1
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	2	3	4
Fizika		2	2	1	
Kémia		2	1		
Biológia – egészségtan			2	2	1
Földrajz		2	1		
Informatika	2				
Testnevelés és sport	5	5	5	5	5
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Szakmai tárgyak**		6	7	8	11

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

Szakmai követelmények ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

10064-16	Turisztikai termékkínálat
10065-16	Turisztikai vállalkozások
11714-16	Turisztikai erőforrások
11715-16	Kommunikáció a turizmusban
11716-16	Gazdasági folyamatok a turizmusban
11717-16	Infokommunikációs technológia a turizmusban
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot

követően 140 óra;

- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

Az iskolai rendszerű szakképzés feladata a komplex szakmai vizsgára és a szakmai érettségi vizsgára történő felkészítés. A 12. évfolyam lezárása kötelező ágazati szakmai érettségi vizsga letételével történik. Az ágazati szakmai érettségi Turisztikai referens munkakör (FEOR-kód 4221-05) betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék-szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVIII. Turisztika ágazathoz tartozó 54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő és 54 812 01 Idegenvezető szakképesítésekhez a 52 812 01 Szállodai recepciós mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Turisztikai desztináció, Különleges szállodák) tanulására ad lehetőséget.

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.

A turisztikai technikum óraterve ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4
Idegen nyelv	4	4	4	4
Matematika	3	3	3	3
Etika				1
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	3	3
Komplex természettudomány	3			
Földrajz		2	2	2
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
Osztályfőnöki	1	1	1	1
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	8	7	7
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása	3	4	3	3

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A két tanítási nyelvű turisztikai technikum óraterve ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

Tantárgyak	9.knyi	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	3	4	4	4	4
Idegen nyelv I. (német)	19	6	5	5	5
Idegen nyelv II. (angol)			3	2	2
Célnyelvi civilizáció		1	1	1	1
Matematika	3	3	3	3	3
Etika					
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	2	3	4
Komplex természettudomány		3			
Földrajz			1		
Informatika	2				
Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy				2	2
Testnevelés és sport	5	5	5	5	5
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		8	8	7	7
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása		3	4	3	3

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A turisztikai technikum óraterve ***2018. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4
Idegen nyelv	4	4	4	4
Matematika	3	3	3	3
Etika				1
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	3	3
Komplex természettudomány	3			
Földrajz	2	2	2	
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
Osztályfőnöki	1	1	1	1
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	12	6	7
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

A két tanítási nyelvű turisztikai technikum óraterve ***2018. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

Tantárgyak	9.knyi	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	3	4	4	4	4
Idegen nyelv I. (német)	19	6	5	5	5
Idegen nyelv II. (angol)		2	2	2	
Célnyelvi civilizáció		1	1	1	1
Matematika	3	3	3	3	3
Etika					
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	2	3	4
Komplex természettudomány					
Földrajz (Választható természettudományos tantárgy)		2	2		
Művészetek*		1			
Informatika	3	2			
Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy				2	2
Testnevelés és sport	5	5	5	5	5
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		8	12	6	7
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

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%

3.1.2.1 **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

3.1.2.2 **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 recepciós

3.1.2.3 **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 tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
Kultúr- és vallástörténet	Középiskolai történelem vagy/és művészettörténet szakos tanár
Idegenvezetés módszertana, gyakorlata	Idegenvezetői OKJ végzettség

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

3.1.2.4 **A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra:**

A technikumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati technikumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati technikumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szakmai követelmények:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11711-16	Idegenvezetői szaktudás
11712-16	Idegenvezetés módszertana
11713-16	Idegenvezetés a gyakorlatban
11714-16	Turisztikai erőforrások
11715-16	Kommunikáció a turizmusban
11716-16	Gazdasági folyamatok a turizmusban
11717-16	Infokommunikációs technológia a turizmusban
11503-12	Turisztikai latin
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

Az iskolai rendszerű szakképzés feladata a komplex szakmai vizsgára és a szakmai érettségi vizsgára történő felkészítés. A 12. évfolyam lezárása kötelező ágazati szakmai érettségi vizsga letételével történik. Az ágazati szakmai érettségi Turisztikai referens munkakör (FEOR-kód 4221-05) betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék-szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVIII. Turisztika ágazathoz tartozó 54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő és 54 812 01 Idegenvezető szakképesítésekhez a 52 812 01 Szállodai recepciós mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Turisztikai desztináció, Különleges szállodák) tanulására ad lehetőséget.

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.

A turisztikai technikum óraterve ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4
Idegen nyelv	4	4	4	4
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 szintűérettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy			2	2
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek		1		
Testnevelés és sport	5	5	5	5
Osztályfőnöki	1	1	1	1
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	8	7	7
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása	3	4	3	3

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A turisztikai technikum óraterve ***2018. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4
Idegen nyelv	4	4	4	4
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
Osztályfőnöki	1	1	1	1
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	12	6	7
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

3.1.3 Szállodai recepciós megnevezésű szakképesítés

A szakképesítés azonosító száma: 52 812 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%

3.1.3.1 **A képzés megkezdésének feltételei:**

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség Bemeneti kompetenciák: –

Szakmai előképzettség: –

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

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

FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
4223	Szállodai recepciós	Szállodai portás, recepciós, Kereskedelmi szálláshelyen recepciós

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szállodai recepciós olyan kereskedelmi szálláshelyen tevékenykedik, amely az előírt szempontok alapján került kategóriába sorolásra. Az alkalmazott Front office rendszer, a belső munkaszervezés meghatározza a munkavégzést, így valamennyi feladatát önállóan vagy megosztva (porta, recepció, kassza) látja el.

A kereskedelmi szálláshely egyéb szolgáltató részlegeivel interaktív munka kapcsolatot tart és az ezzel kapcsolatos feladatokat ellátja.

3.1.3.3 **Szakmai követelmények:**

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11300-12	Szállodai adminisztráció
11301-12	Szállodai kommunikáció
11302-12	Szállodai tevékenységek
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

3.1.3.4 **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: Számítógép, laptop; Telefon; Fax; Pénztárgép; UV lámpa; Kártyaleolvasó; Kulcskártyaleolvasó; Széf; DVD; Projektor; Televízió, videó; Vetítővászon; Nyomtató; Fénymásoló; Laminálló; Internet; Hangosítás; Bankkártya terminál; Elsősegély doboz; Szkenner; Flip-chart.

Az a vizsgázó, aki a Turisztika ismeretek vagy a Turisztikai ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsgatárgyat sikeresen teljesítette mentesül az SZVK 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység pontjában foglaltak teljesítése alól. Ebben az esetben az előzőekben meghatározott vizsgatevékenység eredményét - az ágazati szakmai érettségi vizsgatárgy érdemjegyétől függetlenül - jelesnek (5) kell tekinteni.[11]

3.1.4 Vendéglátásszervező megnevezésű szakképesítés (A 2016. szeptember 1. előtt beiskolázás esetében)

3.1.4.1 Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező-vendéglős

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;
- 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3.1.4.2 A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség Bemeneti kompetenciák: —

Szakmai előképzettség: — Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

3.1.4.3 A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Vendéglátásszervező-vendéglős a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és

továbbfejleszthető 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 árubeszerzést, a raktározást, a termelési, 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.

3.1.4.4 **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.

3.1.4.5 **Szakmai követelmények:**

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint.

10050-12	Vendéglátó értékesítés
10051-12	Vendéglátó marketing és kommunikáció
10052-12	Vendéglátó termelés
10053-12	Vendéglátó üzleti gazdálkodás
10054-12	Vendéglátó üzleti idegen nyelv
10055-12	Vendéglátó üzletvezetés
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

3.1.4.6 A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Vendéglátásszervező-vendéglős (2016. szeptember 1. előtti beiskolázás):

A technikumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati technikumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati technikumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	5/13.évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	
Idegen nyelvek	5	5	5	4	4
Matematika	4	4	3	4	
Etika			1		
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	3	3	
Fizika	2	2	1		
Kémia	2	1			
Biológia – egészségtan		2	2	1	
Földrajz	2	2			
Művészetek*		1			
Informatika	2				
Testnevelés és sport	5	5	5	5	
Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5
Szakmai tárgyak**	6	7	8	11	31

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Vendéglátóipar ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A 12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók közép- vagy emeltszinten. Az Érettségi bizonyítvány szakmai érettségi végzettséget tanúsít, mely a pultos munkakör betöltésére képesít.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik.

A szakmai képzés Vendéglátásszervező – vendéglős végzettséget ad.

3.1.5 A 2016. 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:

- a 10. évfolyamot követően 140 óra,
- a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: —

Szakmai előképzettség: — Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Képzési idő: 4+1 évfolyam

3.1.5.1 **A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszthető 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 árubeszerzést, a raktározást, a termelési, 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.

3.1.5.2 **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.

3.1.5.3 **Szakmai követelmények:**

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint.

azonosító száma	megnevezése
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11518-16	Élelmiszerismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11520-16	Vendéglátó kereskedelem
11538-16	A vendéglátás marketingje
11539-16	Vendéglátó ételkészítés
11540-16	Idegen nyelv a vendéglátásban
11541-16	Üzletvezetés a vendéglátásban
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

3.1.5.4 A szakképesítés technikumi óraterve nappali rendszerű oktatásra - Vendéglátásszervező (2016. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	5/13.évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	
Idegen nyelv	4	4	4	4	4
Matematika	3	3	3	3	
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	3	3	
Etika	-	-	-	1	
Informatika	2	2	-	-	
Művészetek	-	-	1	-	
Testnevelés	5	5	5	5	
Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5
Komplex természettudomány	3	-	-	-	
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	-	2	2	2	
Kötelezően választható tantárgy: Érettségi tantárgy, vagy Idegen nyelv, vagy Fizika*, vagy Informatika, vagy Szakmai tantárgy**	-	-	2	2	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	9	8,5	6,5	6	31
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása	2	3,5	3,5	4	

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Vendéglátóipar ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A 12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók közép-, és emeltszinten. Az ágazati szakmai érettségi Pultos munkakör betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék- szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVII.

Vendéglátóipar ágazathoz tartozó 54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítéshez a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Nemzetek konyhája, Borkultúra, italismeret gyakorlata) tanulására ad lehetőséget.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik. A szakmai képzés Vendéglátásszervező – vendéglős végzettséget ad.

3.1.5.5 **A szakképesítés technikumi óraterve nappali rendszerű oktatásra - Vendéglátásszervező (2017. szeptember 1. utáni beiskolázás):**

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	5/13.évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	
Idegen nyelv	4	4	4	4	4
Matematika	3	3	3	3	
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	3	3	
Etika	-	-	-	1	
Informatika	2	2	-	-	
Művészetek	-	-	1	-	
Testnevelés	5	5	5	5	
Osztályfőnöki	1	1	1	1	0,5
Komplex természettudomány	3	-	-	-	
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	-	2	2	2	
Kötelezően választható tantárgy: Érettségi tantárgy, vagy Idegen nyelv, vagy Fizika*, vagy Informatika, vagy Szakmai tantárgy**	-	-	2	2	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	9	8,5	6,5	6	31
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása	2	3,5	3,5	4	

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Vendéglátóipar ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A 12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók közép-, és emeltszinten. Az ágazati szakmai érettségi Pultos munkakör betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék- szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-

szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVII. Vendéglátóipar ágazathoz tartozó 54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítéshez a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Nemzetek konyhája, Borkultúra, italismeret gyakorlata) tanulására ad lehetőséget.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik. A szakmai képzés Vendéglátásszervező – vendéglős végzettséget ad.

3.1.5.6 **A szakképesítés technikumi óraterve nappali rendszerű oktatásra - Vendéglátásszervező (2018. szeptember 1. utáni beiskolázás):**

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	5/13.évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	
Idegen nyelv	4	4	4	4	3
Matematika	3	3	3	3	
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	3	3	
Etika	-	-	-	1	
Informatika	2	2	-	-	
Művészetek	1	-	-	-	
Testnevelés	5	5	5	5	
Osztályfőnöki	1	1	1	1	1
Komplex természettudomány	3	-	-	-	
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	2	2	2	-	
Kötelezően választható tantárgy: Érettségi tantárgy, vagy Idegen nyelv, vagy Fizika*, vagy Informatika, vagy Szakmai tantárgy**	-	-	2	2	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	12	6	9	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	3	

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Vendéglátóipar ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A 12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók közép-, és emeltszinten. Az ágazati szakmai érettségi Pultos munkakör betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék- szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVII. Vendéglátóipar

ágazathoz tartozó 54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítéshez a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Nemzetek konyhája, Borkultúra, italismeret gyakorlata) tanulására ad lehetőséget.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik. A szakmai képzés Vendéglátásszervező – vendéglős végzettséget ad.

3.1.6 Szakközépiskola

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év A 3. év végén komplex szakmai vizsgát tesznek a tanulók.

Elméleti képzési idő aránya: 30% Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás 9. évfolyam II. félévében.
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 3 évfolyamos képzés esetén:

- a 9. évfolyamot követően 140 óra,
- a 10. évfolyamot követően 140 óra;

3.1.6.1 **A képzés megkezdésének feltételei:**

Szakmai előképzettség: – Előírt gyakorlat: –

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Tárgyi feltételek:
A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza.

A szakképesítés megszerzésének képzési ideje 3 tanév, majd a tanuló dönt arról, hogy a komplex szakmai vizsga után továbbtanul-e az érettségi vizsgára felkészítő további két évfolyamon. A tanulók négy tantárgyból tesznek a 2. év végén érettségi vizsgát, mivel a szakmai vizsgán megszerzett szakmai tárgy az ötödik érettségi tantárgyként beszámításra kerül.

3.1.6.2 **Cukrász megnevezésű szakképesítés**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01

3.1.6.3 **A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:**

A cukrász a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagylaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket állít elő, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni, a munkájához szükséges anyagmennyiséget felmérni
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni
- cukrásztechnológiai alapműveleteket végezni
- cukorkészítményeket előállítni
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni
- cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni
- uzsonnasüteményeket készíteni
- teasüteményeket készíteni
- kikészített süteményeket készíteni,
- hagyományőrző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni
- nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni
- fagylaltokat, fagylaltkelyheket készíteni
- pohárkrémeket, készíteni
- bonbonokat készíteni
- tányérdesszerteket készíteni
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

3.1.6.4 **SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11518-16	Élelmiszerismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11521-16	Cukrász szakmai idegen nyelv
11522-16	Cukrász szakmai feladatok
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés

azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
35 811 05	Diétás cukrász	szakképesítés-ráépülés
35 811 04	Cukrászati részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
35 811 02	Vendéglátó-üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 03	Pincér	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

3.1.6.5 **A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Cukrász (2016. szeptember 1. utáni beiskolázás):**

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	3		1	1	1	1
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Cukrász szakmai idegen nyelv	1		1		0,5	
Cukrász szakmai ismeretek	4		2		1	
Szakrajz	0,5			1		1
Cukrász szakmai gyakorlat		6		3,5		3,5
Cukrász szakmai üzemi gyakorlat				14		14

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Cukrász (2017. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	2,5	1	1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Cukrász szakmai idegen nyelv	1,5		1			
Cukrász szakmai ismeretek	4		2		1	
Szakrajz	0,5					
Cukrász szakmai gyakorlat		5		2		2
Cukrász szakmai üzemi gyakorlat				17,5		17,5

3.1.7 Pincér megnevezésű szakképesítés

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03

3.1.7.1 A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját
- a felszolgálandó ételek és italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét, összetételét, az allergizáló anyagokat figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

3.1.7.2 SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11518-16	Élelmiszerismeret
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv
11524-16	Felszolgálási alapok
11525-16	Felszolgáló szakmai ismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

3.1.7.3 **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés**

azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Pincér (2016. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	2+1		1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	1,5+ 0,5		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Pincér szakmai idegen nyelv	1		1			
Felszolgálási alapok	4,5					
Felszolgálási alapok gyakorlat		5+1				2
Felszolgálás			2	2	1	
Felszolgálás üzemi gyakorlat				17,5		17,5

3.1.7.4 **A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Pincér (2018. szeptember 1. utáni beiskolázás):**

Tantárgy	**1/9. évf**		**2/10.évf**		**3/11.évf**	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	2,5	1	1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Pincér szakmai idegen nyelv	1,5		1			
Felszolgálási alapok	4,5					
Felszolgálási alapok gyakorlat		5		2		2
Felszolgálás			2		1	
Felszolgálás üzemi gyakorlat				17,5		17,5

3.1.8 Szakács megnevezésű szakképesítés

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

3.1.8.1 **A szakképesítés munkaterületének rövid leírása**

A szakács feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- napi és alkalmi étrendet, étlapot, időszakos ajánlatokat összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagokat és azok mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- árut átvenni
- előkészíteni és rendeltetésszerűen használni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat
- nyersanyagokat előkészíteni
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen, illetve hidegen tartani,
- a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket megtálalni, díszíteni
- a maradványokat kezelni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- feladatait az élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfelelően végezni
- technológiai műveletek leírásait idegen nyelven megérteni, felhasználni

3.1.8.2 **SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK**

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11518-16	Élelmiszerismeret
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai
12095-16	Ételkészítési ismeretek
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

3.1.8.3 **Kapcsolódó szakképesítések**

A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
azonosító száma	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
21 811 01	Konyhai kisegítő	részszakképesítés
35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
35 811 03	Diétás szakács	szakképesítés-ráépülés
35 811 06	Konyhai részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 03	Pincér	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Szakács (2016. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	3		1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Szakács szakmai idegen nyelv	1		1			
Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	4,5					
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		6		2		2
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.				15,5		
Ételkészítési ismeretek elmélet			2		1	
Ételkészítési ismeretek gyakorlat				2		17,5

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Szakács (2018. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	2,5	1	1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Szakács szakmai idegen nyelv	1,5		1			
Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	4,5					
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		5		2		2
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.				15,5		
Ételkészítési ismeretek elmélet			2		1	
Ételkészítési ismeretek gyakorlat				2		17,5

3.1.9 Felnőttoktatás

Iskolánk 2015. szeptember 1. óta esti tagozaton iskolai rendszerű szakképzés keretein belül nem tankötelesek részére OKJ-s képzések indít. A képzés szakmai követelményei megegyeznek a nappali rendszerben tanulókéval. A képzés az első, ill. a második szakma megszerzése esetén ingyenes. A tanuló a képzés ideje alatt tanulói jogviszonyban áll, tanulói diákigazolvánnyal rendelkezik.

Felnőttoktatás keretében indított osztályok:

3.1.9.1 **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül - 2 éves képzés:**

- 34 811 01 cukrász (2 év)
- 34 811 03 pincér (2 év)
- 34 811 04 szakács (2 év)

Elméleti képzési idő aránya: 30% Gyakorlati képzési idő aránya: 70% Szintvizsga: nincs

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő nyári szakmai gyakorlat időtartama: 160 óra

A képzés megkezdésének feltételei:

- Egészségügyi alkalmasság
- Pályaalkalmasság
- A 2011. évi CLXXXVII. szakképzési törvény 23 § (1) pontja alapján: szakközépiskolai (2016. előtti szakiskolai) kilencedik-tizenegyedik évfolyamon vagy középiskolai (technikumi, 2016. előtti szakközépiskolai) kilencedik- tízedik évfolyamon közismereti tantárgyak követelményeinek teljesítése

Az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszáma legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám hatvan százaléka.

A felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben a hallgatók tanulószerződés kötnek. A tanulóknak heti egy napon iskolai elméleti óráik vannak, a többi napon (félévente meghatározott óraszámban) tanulószerződés birtokában vendéglátóipari üzletekben töltik szakmai gyakorlatukat. Az iskolában 10 alkalommal összevont gyakorlatot szervezünk, amelyek célja a komplex szakmai vizsgára való felkészítés.

A képzés komplex szakmai vizsgával zárul, amely végén OKJ bizonyítványt kapnak a hallgatók.

3.1.9.2 **Szakképesítés-ráépülés - 1 éves képzés:**

Szakképesítés-ráépülés megnevezése: **Vendéglátó-üzletvezető**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: **35 811 02**

Elméleti képzési idő aránya: 50 % Gyakorlati képzési idő aránya: 50 % Szintvizsga: –

3.1.9.2.1 A képzés megkezdésének feltételei:

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász vagy 34 811 04 Szakács vagy 34 811 03 Pincér
- Előírt gyakorlat: szakmai előképzettségben szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább két éves gyakorlat
- Egészségügyi alkalmasság
- Pályaalkalmasság

3.1.9.3 **A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:**

A vendéglátó üzletvezető önállóan működteti, szervezi a vendéglátó üzlet működési folyamatait. Ellenőrzi és irányítja a beszerzést, termelést, értékesítést és a raktározást. A vendéglátó üzletvezető gondoskodik a belső- és külső kapcsolatokról, biztosítja a gazdasági és dokumentációs szabályokat, kezeli a marketinget. Az üzletvezető feladata az érvényben lévő jogszabályok és előírások betartása, betartatása. Az üzletvezető tárgyi- és humánerőforrás- gazdálkodást folytat, felelősséggel tartozik a rá bízott eszközökért.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- létrehozni és működtetni a vendéglátó vállalkozást
- humánerőforrás-gazdálkodást folytatni
- költség-haszon elemzést végezni
- elemezni és optimalizálni a költséget és eredményt, az eredmény felhasználására javaslatot tenni
- gazdálkodni az anyagi erőforrásokkal
- gazdasági elemzéseket végezni és döntéseket hozni
- működtetni a vendéglátó egység marketing tevékenységét

- külső-belső kommunikációt folytatni és menedzselni
- meghatározni a vendéglátó üzlet áru- és szolgáltatásválasztékát
- kapcsolatot tartani a hatóságokkal
- irányítani a vendéglátó üzlet működését
- irányítani a beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési folyamatokat
- kezelni a reklamációt
- megszervezni és irányítani a pénzügyi, adózási és számviteli folyamatokat
- megtartatni az érvényben lévő előírásokat, szabályokat
- követni a szakmai trendek változásait
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét

Az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszáma legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám hatvan százaléka.

A felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben a hallgatók tanulószerződés kötnek.
A tanulóknak heti egy napon iskolai elméleti óráik vannak, valamint további 2 napon szakmai gyakorlati órákon vesznek részt iskolánk tanműhelyeiben, szaktantermeiben. A képzés komplex szakmai vizsgával zárul, amely végén OKJ bizonyítványt kapnak a hallgatók.

3.1.9.4 **Technikumi képzés közismereti oktatás nélkül - 2 éves képzés:**

A szakképesítés azonosító száma: **54 811 01**

Szakképesítés megnevezése: **Vendéglátásszervező**

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

Szintvizsga: nincs

3.1.9.4.1 A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
- Egészségügyi alkalmasság
- Pályaalkalmasság

Az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszáma legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám hatvan százaléka.

A felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben a hallgatók tanulószerződés kötnek.
A tanulóknak heti egy napon iskolai elméleti óráik vannak, valamint további 2 napon szakmai gyakorlati órákon vesznek részt iskolánk tanműhelyeiben, szaktantermeiben. A képzés komplex szakmai vizsgával zárul, amely végén OKJ bizonyítványt kapnak a hallgatók.

3.1.9.5 **Szakképesítés-ráépülés 0,5 éves képzés**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: **35 811 03**

A szakképesítés-ráépülés megnevezése: **Diétás szakács**

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács

Előírt gyakorlat: a szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően 2 év

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nincsenek

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 tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	**Szakképesítés/Szakképzettség**
Dietetikával kapcsolatos ismeretek	Dietetikus szakképzettség

3.1.9.6 **A szakképesítés-ráépülés óraterve:**

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Elméleti óraszám	Gyakorlati óraszám
Táplálkozási alapismeretek 11517-14	Táplálkozás-élettani ismeretek	44 óra	-
	Diétás ételkészítési ismeretek	46 óra	-
Diétás ételkészítés 11516-14	Diétás ételkészítési gyakorlatok	-	240

3.2 Szakképzési program 2020 szeptember 1-től

Készült a

- 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
- a 12/2020. (II. 7.) Kormányrendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról (1. melléklete a Szakmajegyzék)
- az Innovációs és Technológiai Minisztérium által kiadott Képzési és Kimeneti Követelmények
- a programtantervek valamint a
- 2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről

jogszabályok alapján

Magyarországon az első és második, az állam által elismert szakképesítés megszerzését az állam az iskolai rendszerű szakképzés keretein belül - a törvényben meghatározott feltételekkel - ingyenesen biztosítja a szakképző iskolai tanulók számára.

„A szakképzés feladata a korszerű szakmai ismeretek megszerzésére való felkészítés és az egész életen át tartó tanuláshoz szükséges készségek fejlesztése."[6] Az iskolai rendszerű szakképzés a szakképzési évfolyamra történő továbbhaladással, felvétellel, illetve átvétellel kezdődik.

A szakmajegyzékben meghatározott szakképesítés oktatása a szakmai képzés a szakképesítésért felelős miniszter által meghatározott képzési és kimeneti követelmények, valamint a szakképesítés programtantervei alapján iskolai és munkahelyi képzés keretében történik.

(A későbbiekben a technikum, a 2016. szeptember 1. előtt indult képzések esetében a szakközépiskola elnevezés helyett **Technikum**, a szakközépiskola, 2016. szeptember 1. előtt indult képzések esetében szakiskola helyett **Szakképző iskola** szerepel.)

3.3 A szakképzés céljai

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

[6] 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről

A jövő vendéglátó és turisztikai szakembereinek olyan tudásra és mentalitásra lesz szükségük, amelyekkel megállhatják helyüket a 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[7]" megszerzése érdekében alakítjuk.

Vendéglátó szakemberek képzése 2 formában folyik intézményünkben:

- a technikumban és
- a szakképző iskolában.

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

3.3.1 Turisztikai technikum idegenvezető és turisztikai szervező szakmairány céljai

- az 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;
- fontos 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.

3.3.2 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;

[7] 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről preambulum

- felsőfokú nyelvvizsga megszerzése a célnyelvből, középfokú nyelvvizsga a második idegen nyelvből;
- turisztikai szemlélet és a szakmai műveltség részét képező turisztikai alapismeretek átadása.

3.3.3 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.

3.3.4 Vendéglátóipari szakképző iskola

- a szakács, a cukrász, a pincér szakmákban olyan szakembereknek a képzése, 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 jogaikat 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.

3.4 A szakmai gyakorlat szervezése

A gyakorlati képzést a tanév szorgalmi idejében és/vagy a szorgalmi idő befejezését követően összefüggő gyakorlatként kell megszervezni. A szakképző iskola 1/9. valamint a technikum 9-10. évfolyamán az ágazati gyakorlatorientált képzésére első sorban az iskolai tanműhelyekben az éves órarendben meghatározottak szerint kerül sor. A szakképző iskola 9. ill. a technikum 10. évfolyamán tett ágazati vizsgát követően az iskola tanulói szakképzési munkaszerződést kötnek az őket szakmai képzésre fogadó szervezettel. A munkaszerződés megkötésének az előkészítésében az iskola az osztályfőnökökön valamint a gyakorlati oktatásvezetőn keresztül segítséget nyújt a szülőknek, ill. a tanulóknak.

A technikumi képzés tanulói esetében az összefüggő nyári gyakorlat a szakképzést folytató intézmény, az szakképző intézmény fenntartója, az illetékes gazdasági kamara és a gyakorlati hely közötti együttműködési megállapodás alapján történik.

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 vizsgálattal 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 Szakképzés - Folyamatban lévő képzéseink

3.5.1 Technikum

3.5.1.1 **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 recepciós

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 tantárgy oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Kultúr- és vallástörténet	Középiskolai történelem vagy/és művészettörténet szakos tanár

Tárgyi feltételek:

Számítógépes munkaállomás internetkapcsolattal,
Irodai ügyviteli munkát segítő szoftverek (szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő, levelező program, iktatóprogram, webes felület),
Irodai telekommunikációs eszközök (nyomtató, szkenner, telefon, fax, laminálló),
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:

A technikumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés

érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati technikumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati technikumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

10064-16	Turisztikai termékkínálat
10065-16	Turisztikai vállalkozások
11714-16	Turisztikai erőforrások
11715-16	Kommunikáció a turizmusban
11716-16	Gazdasági folyamatok a turizmusban
11717-16	Infokommunikációs technológia a turizmusban
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

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

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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék-szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán.

A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából.

A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVIII. Turisztika ágazathoz tartozó

54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő és 54 812 01 Idegenvezető szakképesítésekhez a 52 812 01 Szállodai recepciós mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Turisztikai desztináció, Különleges szállodák) tanulására ad lehetőséget.

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.

A turisztikai technikum óraterve ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

12-13.T R osztály	**30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet**									
22/2016.(VIII.25.) EMMI rendelet										
54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő TTT										
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – technikum 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		4	
	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			
	Osztályfőnöki	1		1		1		1			
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		8		8		7		7		31	
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása		3		4		3		3			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.									0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.									2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmusföldrajz			0,5	0,5	1	1				
	Kultúr- és vallástörténet	1		1	0,5		1				
	Vendéglátó ismeretek	1									
	Gasztronómia gyakorlata		1		1						
	Szálláshelyismeretek										
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Protokoll a gyakorlatban		1		1						
	Üzleti kommunikáció gyakorlat								1		
	Szakmai idegen nyelv	3		2,5		3		2,5		1,5	1,5
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	1		1							
	Marketing gyakorlat								1,5		
	Ügyvitel a turizmus gyakorlatában								1		
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	Ikt gyakorlata a turizmusban						1		1		
11300-16 Szállodai adminisztráció	Szállodai adminisztráció			1							
	Szállodai adminisztráció gyakorlata						1		1		

11302-16 Szállodai tevékenységek	Szállodai tevékenység	1		1		1			1		
	Szállodai tevékenység gyakorlata		1		1		1		1		
11301-16 Szállodai kommunikáció	Szállodai kommunikáció	1									
	Szállodai kommunikáció gyakorlata				1						
10064-16 Turisztikai termékkínálat	Utazásszervezés									2,5	
	Turisztikai árualap értékesítése gyakorlat										11
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek									1	
	Turisztikai üzletágak gyakorlata										11
Nyári szakmai gyakorlat					140		140				
Kerettantervi összesen		24		24		25		25		4	
Szakmai összesen		8	3	7	5	5	5	2,5	7,5	7,5	23,5
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**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása; választható a 11. és 12. évfolyamon											
	Turisztikai desztináció					1	1		2		
	Különleges szállodák						1		1		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók a 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A turisztikai technikum óraterve ***2018. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

10-11.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 – technikum 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			
	Osztályfőnöki	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		
	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	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 termékkínálat	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	12	19
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**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása; választható a 11. és 12. évfolyamon											
	Turisztikai desztináció						3		3		
	Különleges szállodák						2		2		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók a 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A két tanítási nyelvű turisztikai technikum óraterve ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

12.i osztály	**30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet**											
4/2013.(I.11.) EMMI rendelet												
54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő												
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – technikum Turisztikai szervező, értékesítő												
Tantárgyak		**9/Kny évf.**		**9. évf.**		**10. évf.**		**11. évf.**		**12. évf.**		**5/13. évf**	
		elm	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**
	Magyar nyelv és irodalom	3		4		4		4		4			
	Idegen nyelv I. (német)	19		6		5		5		5		4	
	Idegen nyelv II. (angol)					3		2		2			
	Célnyelvi civilizáció			1		1		1		1			
	Matematika	3		3		3		3		3			
	Etika												
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		2		3		4			
	Komplex természettudomány			3									
	Földrajz					1							
	Művészetek*	1											
	Informatika	2											
	Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy							2		2			
	Testnevelés és sport	5		5		5		5		5			
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1			

Érettségire épülő (fő) szakképesítés				8		8		7		7		31		
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása				3		4		3		3				
11499-12 Foglalkoztatás II	Foglalkoztatás II.											0,5		
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.											2		
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmusföldrajz					0,5	0,5	1	1					
	Kultúr- és vallástörténet			1		1	0,5		1					
	Vendéglátó ismeretek			1										
	Gasztronómia gyakorlata				1		1							
	Szálláshely ismeretek													
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Protokoll a gyakorlatban				1		1							
	Üzleti kommunikáció gyakorlat										1			
	Szakmai idegen nyelv			3		2,5		3		2,5		1,5	1,5	
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere			1		1								
	Marketing gyakorlat										1,5			
	Ügyvitel a turizmus gyakorlatában										1			
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	Ikt gyakorlata a turizmusban								1		1			
11300-16 Szállodai adminisztráció	Szállodai adminisztráció					1								
	Szállodai adminisztráció gyakorlata								1		1			
11302-16 Szállodai tevékenységek	Szállodai tevékenység			1		1		1			1			
	Szállodai tevékenység gyakorlata				1		1		1		1			
11301-16 Szállodai kommunikáció	Szállodai kommunikáció			1										
	Szállodai kommunikáció gyakorlata						1							

10064-16 Turisztikai termékkínálat	Utazásszervezés											2,5	
	Turisztikai árualap értékesítése gyakorlat												11
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek											1	
	Turisztikai üzletágak gyakorlata												11
Nyári szakmai gyakorlat							140		140				
Kerettantervi összesen		36		25		25		26		27		4	
Szakmai összesen		0	0	8	3	7	5	5	5	2,5	7,5	7,5	23,5
Tényleges heti óraszám összesen		36		36		37		36		37		35	
Szabadon tervezhető órakeret		**4**		**4**		**4**		**4**		**3**		**5**	
Rendelkezésre álló órakeret		**40**		**40**		**41**		**40**		**40**		**40**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;													
választható a 11. és 12. évfolyamon													
	Turisztikai desztináció							1	1		2		
	Különleges szállodák								1		1		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók a 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A két tanítási nyelvű turisztikai technikum óraterve ***2018. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikum Turisztikai szervező, értékesítő képzés *esetén*:

10 - 11.i 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 – technikum Turisztikai szervező, értékesítő												
Tantárgyak		**9/Kny évf.**		**9. évf.**		**10. évf.**		**11. évf.**		**12. évf.**		**5/13. évf**	
		elm	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**
	Magyar nyelv és irodalom	3		4		4		4		4			
	Idegen nyelv I. (német)	19		6		5		5		5		3	
	Idegen nyelv II. (angol)			2		2		2					
	Célnyelvi civilizáció			1		1		1		1			
	Matematika	3		3		3		3		3			
	Etika												
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		2		3		4			
	Komplex természettudomány												
	Választható természettudományos tantárgy (földrajz)			2		2							
	Művészetek*			1									

	Informatika	3		2									
	Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy							2		2			
	Testnevelés és sport	5		5		5		5		5			
	Osztályfőnöki	1		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		
	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	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 termékkínálat	Utazásszervezés											5,5	
	Turisztikai árualap												8
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek											1	
	Turisztikai üzletágak												11
Nyári szakmai gyakorlat							140		140				
Kerettantervi összesen		36		29		25		26		25		4	
Szakmai összesen		0	0	5	3	5	7	4	7	4	8	12	19
Tényleges heti óraszám összesen		36		37		37		37		37		35	
Szabadon tervezhető órakeret		**4**		**3**		**4**		**3**		**3**		**5**	
Rendelkezésre álló órakeret		**40**		**40**		**41**		**40**		**40**		**40**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;													
választható a 11. és 12. évfolyamon													
	Turisztikai desztináció								3		3		
	Különleges szállodák								2		2		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

3.5.1.2 **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 recepciós

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 tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
Kultúr- és vallástörténet	Középiskolai történelem vagy/és művészettörténet szakos tanár
Idegenvezetés módszertana, gyakorlata	Idegenvezetői OKJ végzettség

Tárgyi feltételek: Tanterem; Számítógépes munkaállomás internetkapcsolattal; Irodai ügyviteli munkát segítő szoftverek (szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációkészítő, levelező program, iktatóprogram, webes felület); Irodai telekommunikációs eszközök (nyomtató, szkenner, telefon, fax, laminálló); Okostelefon; Projektor, multimédia; 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:

A technikumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével.

A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati technikumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati technikumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

Szakmai követelmények:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11711-16	Idegenvezetői szaktudás
11712-16	Idegenvezetés módszertana
11713-16	Idegenvezetés a gyakorlatban
11714-16	Turisztikai erőforrások
11715-16	Kommunikáció a turizmusban
11716-16	Gazdasági folyamatok a turizmusban
11717-16	Infokommunikációs technológia a turizmusban
11503-12	Turisztikai latin
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 5 évfolyamos képzés esetén: a 10. évfolyamot követően 140 óra, a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

Az iskolai rendszerű szakképzés feladata a komplex szakmai vizsgára és a szakmai érettségi vizsgára történő felkészítés. A 12. évfolyam lezárása kötelező ágazati szakmai érettségi vizsga letételével történik. Az ágazati szakmai érettségi Turisztikai referens munkakör (FEOR-kód 4221-05) betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék-szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVIII. Turisztika ágazathoz tartozó 54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő és 54 812 01 Idegenvezető szakképesítésekhez a 52 812 01 Szállodai recepciós mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a

tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Turisztikai desztináció, Különleges szállodák) tanulására ad lehetőséget.

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.

A turisztikai technikum óraterve ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

12.t, 13.r osztály	**30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet és 22/2016.(VIII.25.) EMMI rendelet**									
54 812 01 Idegenvezető										
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – technikum 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		4	
	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			
	Osztályfőnöki	1		1		1		1			
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		8		8		7		7		31	

11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása		3		4		3		3			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.									0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.									2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmusföldrajz			0,5	0,5	1	1				
	Kultúr- és vallástörténet	1		1	0,5		1				
	Vendéglátó ismeretek	1									
	Gasztronómia gyakorlata		1		1						
	Szálláshely ismeretek										
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Protokoll a gyakorlatban		1		1						
	Üzleti kommunikáció gyakorlat								1		
	Szakmai idegen nyelv	3		2,5		2		1,5		1,5	1,5
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	1		1							
	Marketing gyakorlat								1,5		
	Ügyvitel a turizmus gyakorlatában								1		
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	Ikt gyakorlata a turizmusban						1		1		
11503-12 Turisztikai latin	Antik örökségünk					1					
	Latin nyelvtan és fordítási gyakorlatok							1			
11300-16 Szállodai adminisztráció	Szállodai adminisztráció			1							
	Szállodai adminisztráció gyakorlata						1		1		
11302-16 Szállodai tevékenységek	Szállodai tevékenység	1		1		1			1		
	Szállodai tevékenység gyakorlata		1		1		1		1		
11301-16 Szállodai kommunikáció	Szállodai kommunikáció	1									
	Szállodai kommunikáció gyakorlata				1						
	Országismeret									1	1

11711-16 Idegenvezetői szaktudás	Kulturális alaptudás									1		
	Helyi szaktudás gyakorlata										1	
	Idegenvezetői szakmai idegen nyelv									1,5		
11712-16 Idegenvezetés módszertana	Útvonaltervezés gyakorlata										1	
	Vezetési és prezentációs technikák gyakorlata										2	
	Idegenvezetői adminisztráció a gyakorlatban										2	
11713-16 Idegenvezetés a gyakorlatban	Autóbuszos körút gyakorlata										8	
	Gyalogos körséta a gyakorlatban										5	
	Tárlatvezetés gyakorlata										2	
Nyári szakmai gyakorlat					140		140					
Kerettantervi összesen		24		24		25		25		4		
Szakmai összesen		8	3	7	5	5	5	2,5	7,5	7,5	23,5	
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**		
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;												
választható a 11. és 12. évfolyamon												
	Turisztikai desztináció					1	1		2			
	Különleges szállodák						1		1			

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A turisztikai technikum óraterve ***2018. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikumi képzés *esetén*:

10-11.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 – technikum 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			

	Osztályfőnöki	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		
	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	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				
11711-16 Idegenvezetői szaktudás	Országismeret									6	
	Idegenvezetői szakmai idegen nyelv									1,5	
	Útvonaltervezés										1

11712-16 Idegenvezetés módszertana	Vezetési és prezentációs technikák										2
	Idegenvezetői adminisztráció										2
11713-16 Idegenvezetés a gyakorlatban	Autóbuszos körút										6
	Gyalogos körséta										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	
Szabadon tervezhető órakeret		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	
Rendelkezésre álló órakeret		**35**		**36**		**35**		**35**		**35**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;											
választható a 11. és 12. évfolyamon											
	Turisztikai desztináció						3		3		
	Különleges szállodák						2		2		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A két tanítási nyelvű turisztikai technikum óraterve ***2016. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikum, idegenvezető képzés *esetén*:

12.i osztály	**30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet**											
	4/2013.(I.11.) EMMI rendelet											
54 812 03 Turisztikai szervező, értékesítő												
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – technikum Turisztikai szervező, értékesítő												
Tantárgyak		**9/Kny évf.**		**9. évf.**		**10. évf.**		**11. évf.**		**12. évf.**		**5/13. évf**	
		elm	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**
	Magyar nyelv és irodalom	3		4		4		4		4			
	Idegen nyelv I. (német)	19		6		5		5		5		4	
	Idegen nyelv II. (angol)					3		2		2			
	Célnyelvi civilizáció			1		1		1		1			
	Matematika	3		3		3		3		3			
	Etika												
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		2		3		4			
	Komplex természettudomány			3									
	Földrajz					1							
	Művészetek*	1											
	Informatika	2											
	Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy							2		2			
	Testnevelés és sport	5		5		5		5		5			
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1			

Érettségire épülő (fő) szakképesítés				8		8		7		7		31	
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása				3		4		3		3			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.											0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.											2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmusföldrajz					0,5	0,5	1	1				
	Kultúr- és vallástörténet			1		1	0,5		1				
	Vendéglátó ismeretek			1									
	Gasztronómia gyakorlata				1		1						
	Szálláshely ismeretek												
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Protokoll a gyakorlatban				1		1						
	Üzleti kommunikáció gyakorlat										1		
	Szakmai idegen nyelv			3		2,5		3		2,5		1,5	1,5
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere			1		1							
	Marketing gyakorlat										1,5		
	Ügyvitel a turizmus gyakorlatában										1		
11717-16 Infokommunikáció s technológia a turizmusban	Ikt gyakorlata a turizmusban								1		1		
11300-16 Szállodai adminisztráció	Szállodai adminisztráció					1							
	Szállodai adminisztráció gyakorlata								1		1		

11302-16 Szállodai tevékenységek	Szállodai tevékenység			1		1		1			1		
	Szállodai tevékenység gyakorlata				1		1		1		1		
11301-16 Szállodai kommunikáció	Szállodai kommunikáció			1									
	Szállodai kommunikáció gyakorlata						1						
10064-16 Turisztikai termékkínálat	Utazásszervezés											2,5	
	Turisztikai árualap értékesítése gyakorlat												11
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek											1	
	Turisztikai üzletágak gyakorlata												11
Nyári szakmai gyakorlat							140		140				
Kerettantervi összesen		36		25		25		26		27		4	
Szakmai összesen		0	0	8	3	7	5	5	5	2,5	7,5	7,5	23,5
Tényleges heti óraszám összesen		36		36		37		36		37		35	
Szabadon tervezhető órakeret		**4**		**4**		**4**		**4**		**3**		**5**	
Rendelkezésre álló órakeret		**40**		**40**		**41**		**40**		**40**		**40**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;													
választható a 11. és 12. évfolyamon													
	Turisztikai desztináció							1	1		2		
	Különleges szállodák								1		1		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A két tanítási nyelvű turisztikai technikum óraterve ***2018. szeptember 1. utáni beiskolázás*** technikum, idegenvezető képzés *esetén*:

10 - 11.i 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 – technikum Turisztikai szervező, értékesítő												
Tantárgyak		**9/Kny évf.**		**9. évf.**		**10. évf.**		**11. évf.**		**12. évf.**		**5/13. évf**	
		elm	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**	**elm**	**gyak**
	Magyar nyelv és irodalom	3		4		4		4		4			
	Idegen nyelv I. (német)	19		6		5		5		5		3	
	Idegen nyelv II. (angol)			2		2		2					
	Célnyelvi civilizáció			1		1		1		1			
	Matematika	3		3		3		3		3			
	Etika												
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		2		3		4			
	Komplex természettudomány												
	Választható természettudományos tantárgy (földrajz)			2		2							
	Művészetek*			1									
	Informatika	3		2									

	Kötelezően választható tantárgy: emelt szintű érettségi vagy idegen nyelv vagy fizika vagy informatika vagy Szakmai tantárgy							2		2			
	Testnevelés és sport	5		5		5		5		5			
	Osztályfőnöki	1		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		
	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	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 termékkínálat	Utazásszervezés											5,5	
	Turisztikai árualap												8
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek											1	
	Turisztikai üzletágak												11
Nyári szakmai gyakorlat							140		140				
Kerettantervi összesen		36		29		25		26		25		4	
Szakmai összesen		0	0	5	3	5	7	4	7	4	8	12	19
Tényleges heti óraszám összesen		36		37		37		37		37		35	
Szabadon tervezhető órakeret		**4**		**3**		**4**		**3**		**3**		**5**	
Rendelkezésre álló órakeret		**40**		**40**		**41**		**40**		**40**		**40**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;													
választható a 11. és 12. évfolyamon													
	Turisztikai desztináció								3		3		
	Különleges szállodák								2		2		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Turisztika ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja

3.5.1.3 **Szállodai recepciós megnevezésű szakképesítés**

A szakképesítés azonosító száma: 52 812 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 képzés megkezdésének feltételei:

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: –

Szakmai előképzettség: –

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

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

FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
4223	Szállodai recepciós	Szállodai portás, recepciós, Kereskedelmi szálláshelyen recepciós

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A szállodai recepciós olyan kereskedelmi szálláshelyen tevékenykedik, amely az előírt szempontok alapján került kategóriába sorolásra. Az alkalmazott Front office rendszer, a belső munkaszervezés meghatározza a munkavégzést, így valamennyi feladatát önállóan vagy megosztva (porta, recepció, kassza) látja el.

A kereskedelmi szálláshely egyéb szolgáltató részlegeivel interaktív munka kapcsolatot tart és az ezzel kapcsolatos feladatokat ellátja.

Szakmai követelmények:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11300-12	Szállodai adminisztráció
11301-12	Szállodai kommunikáció
11302-12	Szállodai tevékenységek

11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

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: Számítógép, laptop; Telefon; Fax; Pénztárgép; UV lámpa; Kártyaleolvasó; Kulcskártyaleolvasó; Széf; DVD; Projektor; Televízió, videó; Vetítővászon; Nyomtató; Fénymásoló; Laminálló; Internet; Hangosítás; Bankkártya terminál; Elsősegély doboz; Szkenner; Flip-chart.

Az a vizsgázó, aki a Turisztika ismeretek vagy a Turisztikai ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsgatárgyat sikeresen teljesítette mentesül az SZVK 5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység pontjában foglaltak teljesítése alól. Ebben az esetben az előzőekben meghatározott vizsgatevékenység eredményét - az ágazati szakmai érettségi vizsgatárgy érdemjegyétől függetlenül - jelesnek (5) kell tekinteni.[8]

[8] 9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelete a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról

3.5.1.4 Vendéglátásszervező megnevezésű szakképesítés

A 2016. szeptember 1. előtt beiskolázás esetében:

Szakképesítés megnevezése: Vendéglátásszervező-vendéglős

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;
- 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 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-vendéglős a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszthető 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 árubeszerzést, a raktározást, a termelési, 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 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.

Szakmai követelmények:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint.

10050-12	Vendéglátó értékesítés
10051-12	Vendéglátó marketing és kommunikáció
10052-12	Vendéglátó termelés
10053-12	Vendéglátó üzleti gazdálkodás
10054-12	Vendéglátó üzleti idegen nyelv
10055-12	Vendéglátó üzletvezetés
11498-12	Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)
11499-12	Foglalkoztatás II.
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Vendéglátásszervező-vendéglős (2016. szeptember 1. előtti beiskolázás):

A technikumi képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati technikumi szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik a 4+1 évfolyamos képzés 9-12. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati technikumi szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

13.c, 13.h osztályok		30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet									
		22/2016.(VIII.25.) EMMI rendelet									
54 811 01 Vendéglátásszervező-vendéglős											
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – technikum Vendéglátásszervező-vendéglős											
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		4	
	Matematika	3		3		3		3			
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		3		3			
	Etika							1			
	Informatika	2		2							
	Művészetek					1					
	Testnevelés és sport	5		5		5		5			
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		0,5	
	Komplex természettudomány	3									
	Földrajz			2		2		2			
	Kötelezően választható tantárgy					2		2			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			1							
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		9		8,5		6,5		6		31	
11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében		2		3,5		3,5		4			

megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása											
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.									0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.									2	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	1									
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata		1		2				1		
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5		0,5							
	Élelmiszerek a gyakorlatban		1		0,5						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	0,5									
	Vendéglátás higiénéje			0,5							
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv							1			
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok	0,5		1							
	Felszolgálási alapok gyakorlat		1,5		2,5						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás					0,5		1			
	Felszolgálás gyakorlat						3		2		

11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	1		1						4	
	Értékesítés gyakorlata		1		1,5		1				1
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban								1		2
	Alkalmazott számítástechnika								1		3
	Ügyvitel										1
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	1		1				0,5		3	
	Termelés gyakorlata		1		1,5		1				9
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete					1		1		1,5	
	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata						1		1,5		2
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok a vendéglátásban					1				1	
	Szervezés és irányítás a vendéglátásban						1,5				1
Nyári szakmai gyakorlat					140		140				
Kerettantervi összesen		24		24		25		25		4,5	
Szakmai összesen		5,5	5,5	4	8	2,5	7,5	3,5	6,5	12	19
Tényleges heti óraszám összesen		35		36		35		35		35,5	
Szabadon tervezhető órakeret		**0**		**0**		**0**		**0**		**-0,5**	
Rendelkezésre álló órakeret		**35**		**36**		**35**		**35**		**35**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;											
választható a 11. és 12. évfolyamon											
	Nemzetek konyhája					2		1			
	Borkultúra, italismeret gyakorlata						1,5		3		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Vendéglátóipar ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A 12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók közép- vagy emeltszinten. Az Érettségi bizonyítvány szakmai érettségi végzettséget tanúsít, mely a pultos munkakör betöltésére képesít.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik.

A szakmai képzés Vendéglátásszervező – vendéglős végzettséget ad.

A 2016. 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:

- a 10. évfolyamot követően 140 óra,
- a 11. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Iskolai előképzettség: érettségi végzettség

Bemeneti kompetenciák: —

Szakmai előképzettség: —

Előírt gyakorlat: —

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Képzési idő: 4+1 évfolyam

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A Vendéglátásszervező a vendéglátásban vezetői, szervezői, gazdálkodási feladatokat ellátó szakember, aki magas szintű, korszerű szakmai és gazdálkodási ismeretekkel és továbbfejleszthető 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 árubeszerzést, a raktározást, a termelési, 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 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.

Szakmai követelmények:

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint.

azonosító száma	megnevezése
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11518-16	Élelmiszerismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11520-16	Vendéglátó kereskedelem
11538-16	A vendéglátás marketingje
11539-16	Vendéglátó ételkészítés
11540-16	Idegen nyelv a vendéglátásban
11541-16	Üzletvezetés a vendéglátásban
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

A szakképesítés technikumi óraterve nappali rendszerű oktatásra - Vendéglátásszervező (2016. szeptember 1. utáni beiskolázás):

12.c, 12.h osztályok	**24/2017.(VIII.31.) NGM rendelet**									
	22/2016.(VIII.25.) EMMI rendelet									
54 811 01 Vendéglátásszervező										
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – technikum 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			
	Idegen nyelv	4		4		4		4		4	
	Matematika	3		3		3		3			
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		3		3			
	Etika							1			
	Informatika	2		2							
	Művészetek					1					
	Testnevelés és sport	5		5		5		5			
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		0,5	
	Komplex természettudomány	3									
	Földrajz			2		2		2			
	Kötelezően választható tantárgy					2		2			
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			1							
Érettségire épülő (fő) szakképesítés		9		7,5		6,5		6		31	

11. évfolyamtól választható: Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés vagy az iskola által ajánlott, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulása		2		4,5		3,5		4			
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.									0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.									2	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	1		0,5							
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata		1		0						
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5		0,5							
	Élelmiszerek a gyakorlatban		1		1						
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság alapjai	0,5									
	Vendéglátás higiénéje			0,5							
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv							1			
11524-16 Felszolgálási alapok	Felszolgálási alapok	0,5		1							
	Felszolgálási alapok gyakorlat		1,5		3,5						
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás					0,5		1			
	Felszolgálás gyakorlat						3		2		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	1		0,5						4	
	Értékesítés gyakorlata		1		2,5		2		2,5		2
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a gyakorlatban								1		2
	Alkalmazott számítástechnika								1		3
	Ügyvitel										1
	Termelés elmélete	1		0				0,5		3	

11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés gyakorlata		1		2		1				10
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv elmélete					1		1		1,5	
	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata						0		0		0
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok a vendéglátásban					1				1	
	Szervezés és irányítás a vendéglátásban						1,5				1
Nyári szakmai gyakorlat					140		140				
Kerettantervi összesen		24		24		25		25		4,5	
Szakmai összesen		5,5	5,5	3	9	2,5	7,5	3,5	6,5	12	19
Tényleges heti óraszám összesen		35		36		35		35		35,5	
Szabadon tervezhető órakeret		**0**		**0**		**0**		**0**		**-1**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása;											
választható a 11. és 12. évfolyamon						2		1			
						1,5		3			
	Borkultúra, italismeret gyakorlata										

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Vendéglátóipar ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A 12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók közép-, és emeltszinten. Az ágazati szakmai érettségi Pultos munkakör betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék-szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás

erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVII. Vendéglátóipar ágazathoz tartozó 54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítéshez a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Nemzetek konyhája, Borkultúra, italismeret gyakorlata) tanulására ad lehetőséget.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik. A szakmai képzés Vendéglátásszervező végzettséget ad.

A szakképesítés technikumi óraterve nappali rendszerű oktatásra - Vendéglátásszervező (2017. szeptember 1. utáni beiskolázás):

10-11.c, 10-11.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 – szakgimnázium 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			
	Idegen nyelv	4		4		4		4		3	
	Matematika	3		3		3		3			
	Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2		2		3		3			
	Etika							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							

Érettségire épülő (fő) szakképesítés		8		12		6		9		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		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
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1		1						1,5	
	Élelmiszerek a gyakorlatban		1		1				0,5		
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiéniája			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	Jogszabályok, 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**	
Szakmai kompetenciákat erősítő szakmai tartalmak tanulása; választható a 11. és 12. évfolyamon											
	Nemzetek konyhája					2		1			
	Borkultúra, italismeret gyakorlata						3		2		

A ***Kötelezően választható tantárgyak*** között a ***Vendéglátóipar ismeretek*** (mint érettségi tantárgy) tantárgyat választhatják a tanulók 11. és 12. évfolyamon heti 2 órában, melynek szakmai tartalmát az emelt szintű ágazati érettségi vizsgára történő felkészítés adja.

A 12. év végén Vendéglátó ágazati szakmai érettségi vizsgát tesznek a tanulók közép-, és emeltszinten. Az ágazati szakmai érettségi Pultos munkakör betöltésére jogosít. 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 dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó mellék-szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán. A technikumnak a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett legalább két alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlania tanulói számára a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából. A helyi tantervünk biztosítja a tanuló számára a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét a XXVII. Vendéglátóipar ágazathoz tartozó 54 811 01 Vendéglátásszervező szakképesítéshez a 34 811 03 Pincér mellék-szakképesítést, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, az iskola által helyi tanterv alapján a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak (Nemzetek konyhája, Borkultúra, italismeret gyakorlata) tanulására ad lehetőséget.

A szakirányú ágazati szakközépiskolai tanulmányokat befejező, szakmai érettségit szerzett tanulók az 5/13. évfolyamon készíthetők fel a komplex szakmai vizsgára, ezért számukra az összefüggő szakmai gyakorlat teljesítése a szakképző évfolyam megkezdése előtt történik. A szakmai képzés Vendéglátásszervező végzettséget ad.

3.5.2 Szakképző iskola

Folyamatban lévő képzések

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

A 3. év végén komplex szakmai vizsgát tesznek a tanulók.

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás 9. évfolyam II. félévében.

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén:

- a 9. évfolyamot követően 140 óra,
- a 10. évfolyamot követően 140 óra;

A képzés megkezdésének feltételei:

Szakmai előképzettség: –

Előírt gyakorlat: –

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

Tárgyi feltételek:

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza.

A szakképesítés megszerzésének képzési ideje 3 tanév, majd a tanuló dönt arról, hogy a komplex szakmai vizsga után továbbtanul-e az érettségi vizsgára felkészítő további két évfolyamon. A tanulók négy tantárgyból tesznek a 2. év végén érettségi vizsgát, mivel a szakmai vizsgán megszerzett szakmai tárgy az ötödik érettségi tantárgyként beszámításra kerül.

3.5.2.1 **Cukrász megnevezésű szakképesítés**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A cukrász a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagylaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket állít elő, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni, a munkájához szükséges anyagmennyiséget felmérni
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni
- cukrásztechnológiai alapműveleteket végezni
- cukorkészítményeket előállítani
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni
- cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni
- uzsonnasüteményeket készíteni
- teasüteményeket készíteni
- kikészített süteményeket készíteni,
- hagyományőrző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni
- nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni
- fagylaltokat, fagylaltkelyheket készíteni
- pohárkrémeket, készíteni
- bonbonokat készíteni
- tányérdesszerteket készíteni
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	**megnevezése**
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11518-16	Élelmiszerismeret

11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11521-16	Cukrász szakmai idegen nyelv
11522-16	Cukrász szakmai feladatok
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés

azonosító száma	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
35 811 05	Diétás cukrász	szakképesítés-ráépülés
35 811 04	Cukrászati részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
35 811 02	Vendéglátó-üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 03	Pincér	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Cukrász (2017. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	2,5	1	1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Cukrász szakmai idegen nyelv	1,5		1			
Cukrász szakmai ismeretek	4		2		1	
Szakrajz	0,5					
Cukrász szakmai gyakorlat		5		2		2
Cukrász szakmai üzemi gyakorlat				17,5		17,5

3.5.2.2 **Pincér megnevezésű szakképesítés**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 03

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pincér a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termék felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja, az udvarias és szakszerű felszolgálás előírásai szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
- az árukészlet alakulását figyelemmel kísérni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
- munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
- felszolgálni, fogadni a vendéget, leültetni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
- a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni
- megszervezni a saját munkáját
- a felszolgálandó ételek és italok minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét, összetételét, az allergizáló anyagokat figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11518-16	Élelmiszerismeret
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
11523-16	Pincér szakmai idegen nyelv
11524-16	Felszolgálási alapok
11525-16	Felszolgáló szakmai ismeret
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés

azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 04	Szakács	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Pincér (2018. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	2,5	1	1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Pincér szakmai idegen nyelv	1,5		1			
Felszolgálási alapok	4,5					
Felszolgálási alapok gyakorlat		5		2		2
Felszolgálás			2		1	
Felszolgálás üzemi gyakorlat				17,5		17,5

3.5.2.3 **Szakács megnevezésű szakképesítés**

A szakképesítés azonosító száma: 34 811 04

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása

A szakács feladata a korszerű vendéglátás követelményeinek megfelelő feladatok ellátása: a vendégek elvárásainak megfelelő ételválaszték kialakítása és elkészítése, valamint az elkészített ételek megfelelő minőségi színvonalon történő tálalása a vendégek számára éttermekben és egyéb helyszíneken lévő vendéglátó-ipari egységekben.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- napi és alkalmi étrendet, étlapot, időszakos ajánlatokat összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagokat és azok mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- árut átvenni
- előkészíteni és rendeltetésszerűen használni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, kézi szerszámokat
- nyersanyagokat előkészíteni
- a konyhatechnológiai eljárásokat tudatosan alkalmazni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen illetve hidegen tartani,
- a szakmaiság, a praktikusság és az esztétikusság figyelembe vételével az ételeket megtálalni, díszíteni
- a maradványokat kezelni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- feladatait az élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfelelően végezni
- technológiai műveletek leírásait idegen nyelven megérteni, felhasználni

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerint

azonosító száma	megnevezése
11518-16	Élelmiszerismeret
11561-16	Gazdálkodási ismeretek
12096-16	Szakács szakmai idegen nyelv
12094-16	Ételkészítési ismeretek alapjai
12095-16	Ételkészítési ismeretek
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek
11497-12	Foglalkoztatás I.
11499-12	Foglalkoztatás II.

Kapcsolódó szakképesítések

A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
azonosító száma	**megnevezése**	**a kapcsolódás módja**
21 811 01	Konyhai kisegítő	részszakképesítés
35 811 02	Vendéglátó üzletvezető	szakképesítés-ráépülés
35 811 03	Diétás szakács	szakképesítés-ráépülés
35 811 06	Konyhai részlegvezető	szakképesítés-ráépülés
34 811 01	Cukrász	azonos ágazat
34 811 06	Fogadós	azonos ágazat
34 811 03	Pincér	azonos ágazat
54 811 01	Vendéglátásszervező	azonos ágazat

A szakképesítés óraterve nappali rendszerű oktatásra - Szakács (2018. szeptember 1. utáni beiskolázás):

Tantárgy	1/9. évf		2/10.évf		3/11.évf	
Kommunikáció - magyar nyelv és irodalom	2		1			
Idegen nyelv	2		3		3	
Matematika	3		1,5		1,5	
Társadalomismeret	3		1			
Természetismeret	3					
Testnevelés és sport	4		2,5		2,5	
Informatika			1		1,5	
Osztályközösség-építés	1		1		1	
Foglalkoztatás II.					0,5	
Foglalkoztatás I.					2	
Vendéglátó gazdálkodás	2,5	1	1		1	0,5
Általános élelmiszerismeret	2		1		1	
Élelmiszerbiztonságról általában	0,5					
Vendéglátás higiénéje			0,5			
Szakács szakmai idegen nyelv	1,5		1			
Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet	4,5					
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.		5		2		2
Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.				15,5		
Ételkészítési ismeretek elmélet			2		1	
Ételkészítési ismeretek gyakorlat				2		17,5

3.5.3 Felnőttoktatás

Iskolánk 2015. szeptember 1. óta esti tagozaton iskolai rendszerű szakképzés keretein belül nem tankötelesek részére OKJ-s képzéseket indított 2019 szeptember 1-ig. A képzés szakmai követelményei megegyeznek a nappali rendszerben tanulókéval. A képzés az első, ill. a második szakma megszerzése esetén ingyenes. A tanuló a képzés ideje alatt tanulói jogviszonyban állt, tanulói diákigazolvánnyal rendelkezett.

Felnőttoktatás keretében indított osztályok, melyeknek felmenő rendszerben megszűnnek a 2020-2021. tanévben:

3.5.3.1 **Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül - 2 éves képzés:**

- **34 811 01 cukrász (2 év)**
- **34 811 03 pincér (2 év)**
- **34 811 04 szakács (2 év)**

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Szintvizsga: nincs

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő nyári szakmai gyakorlat időtartama: 160 óra

A képzés megkezdésének feltételei:

- Egészségügyi alkalmasság
- Pályaalkalmasság
- A 2011. évi CLXXXVII. szakképzési törvény 23 § (1) pontja alapján: szakközépiskolai (2016. előtti szakiskolai) kilencedik-tizenegyedik évfolyamon vagy középiskolai (technikumi, 2016. előtti szakközépiskolai) kilencedik-tizedik évfolyamon közismereti tantárgyak követelményeinek teljesítése

Az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszáma legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám hatvan százaléka.

A felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben a hallgatók tanulószerződés kötnek.

A tanulóknak heti egy napon iskolai elméleti óráik vannak, a többi napon (félévente meghatározott óraszámban) tanulószerződés birtokában vendéglátóipari üzletekben töltik szakmai gyakorlatukat. Az iskolában 10 alkalommal összevont gyakorlatot szervezünk, amelyek célja a komplex szakmai vizsgára való felkészítés.

A képzés komplex szakmai vizsgával zárul, amely végén OKJ bizonyítványt kapnak a hallgatók.

3.5.3.2 **Szakképesítés-ráépülés - 1 éves képzés:**

Szakképesítés-ráépülés megnevezése: **Vendéglátó-üzletvezető**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: **35 811 02**

Elméleti képzési idő aránya: 50 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 50 %

Szintvizsga: –

A képzés megkezdésének feltételei:

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász vagy 34 811 04 Szakács vagy 34 811 03 Pincér
- Előírt gyakorlat: szakmai előképzettségben szerzett szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább két éves gyakorlat
- Egészségügyi alkalmasság
- Pályaalkalmasság

A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A vendéglátó üzletvezető önállóan működteti, szervezi a vendéglátó üzlet működési folyamatait. Ellenőrzi és irányítja a beszerzést, termelést, értékesítést és a raktározást. A vendéglátó üzletvezető gondoskodik a belső- és külső kapcsolatokról, biztosítja a gazdasági és dokumentációs szabályokat, kezeli a marketinget. Az üzletvezető feladata az érvényben lévő jogszabályok és előírások betartása, betartatása. Az üzletvezető tárgyi- és humánerőforrás-gazdálkodást folytat, felelősséggel tartozik a rá bízott eszközökért.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

- létrehozni és működtetni a vendéglátó vállalkozást
- humánerőforrás-gazdálkodást folytatni
- költség-haszon elemzést végezni
- elemezni és optimalizálni a költséget és eredményt, az eredmény felhasználására javaslatot tenni
- gazdálkodni az anyagi erőforrásokkal
- gazdasági elemzéseket végezni és döntéseket hozni
- működtetni a vendéglátó egység marketing tevékenységét
- külső-belső kommunikációt folytatni és menedzselni
- meghatározni a vendéglátó üzlet áru- és szolgáltatásválasztékát
- kapcsolatot tartani a hatóságokkal
- irányítani a vendéglátó üzlet működését
- irányítani a beszerzési, raktározási, termelési és értékesítési folyamatokat

- kezelni a reklamációt
- megszervezni és irányítani a pénzügyi, adózási és számviteli folyamatokat
- megtartatni az érvényben lévő előírásokat, szabályokat
- követni a szakmai trendek változásait
- biztosítani a vállalkozás internetes jelenlétét

Az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszáma legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám hatvan százaléka.
A felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben a hallgatók tanulószerződés kötnek.
A tanulóknak heti egy napon iskolai elméleti óráik vannak, valamint további 2 napon szakmai gyakorlati órákon vesznek részt iskolánk tanműhelyeiben, szaktantermeiben. A képzés komplex szakmai vizsgával zárul, amely végén OKJ bizonyítványt kapnak a hallgatók.

3.5.3.3 **Technikumi képzés közismereti oktatás nélkül - 2 éves képzés:**
A szakképesítés azonosító száma: **54 811 01**
Szakképesítés megnevezése: **Vendéglátásszervező**
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar
Elméleti képzési idő aránya: 40%
Gyakorlati képzési idő aránya: 60%
Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
Az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra
Szintvizsga: nincs
A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Iskolai előképzettség: érettségi végzettség
- Egészségügyi alkalmasság
- Pályaalkalmasság

Az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszáma legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám hatvan százaléka.
A felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben a hallgatók tanulószerződés kötnek.

A tanulóknak heti egy napon iskolai elméleti óráik vannak, valamint további 2 napon szakmai gyakorlati órákon vesznek részt iskolánk tanműhelyeiben, szaktantermeiben. A képzés komplex szakmai vizsgával zárul, amely végén OKJ bizonyítványt kapnak a hallgatók.

3.5.3.4 **Szakképesítés-ráépülés 0,5 éves képzés**

A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: **35 811 03**
A szakképesítés-ráépülés megnevezése: **Diétás szakács**
A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika
Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar
Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5
Elméleti képzési idő aránya: 30 %
Gyakorlati képzési idő aránya: 70 %

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács
Előírt gyakorlat: a szakács szakma munkaterületén a szakirányú képesítést megszerzését követően 2 év

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
Pályaalkalmassági követelmények: nincsenek

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 tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	**Szakképesítés/Szakképzettség**
Dietetikával kapcsolatos ismeretek	Dietetikus szakképzettség

A szakképesítés-ráépülés óraterve:

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Elméleti óraszám	Gyakorlati óraszám
	Táplálkozás-élettani ismeretek	44 óra	-

Táplálkozási alapismeretek 11517-14	Diétás ételkészítési ismeretek	46 óra	-
Diétás ételkészítés 11516-14	Diétás ételkészítési gyakorlatok	-	240

A 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről, az Innovációs és Technológiai Minisztérium által kiadott Képzési és Kimeneti Követelmények valamint a programtantervek alapján 2020. szeptember 1-től induló képzések.

3.6 Ágazati alapoktatás

Intézményünkben a szakirányú oktatást megelőzően **Turizmus-vendéglátás 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, pincér-vendégtéri szakember és turisztikai szakmák alapjaiba. 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 desszerteket, salátákat, alkoholmenetes kevert italokat készít. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. 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. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információ gyűjtéshez a világhálón tájékozódik és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

3.6.1 Az ágazati alapoktatás óraszámai

Szakképző iskola 1/9 évfolyam

Évfolyam 1/9		Óraszám
Munkavállalói ismeretek		**18**
Turizmus-vendéglátás alapozás	**A munka világa**	**54**
	Alapvető szakmai elvárások	9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9
	IKT a vendéglátásban	**72**
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9
	Digitális eszközök a turizmusban	27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**432**
	A cukrászati termelés alapjai	108
	Az ételkészítés alapjai	108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108
	Tanulási terület összóraszáma	**576**

Technikum 9. – 10. évfolyam

Évfolyam		Óraszám	
		9.	**10.**
Munkavállalói ismeretek		**18**	
Turizmus-vendéglátás alapozás	**A munka világa**	**54**	**-**
	Alapvető szakmai elvárások	9	-
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36	-
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9	-
	IKT a vendéglátásban	**36**	**36**
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36	-
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	-	9
	Digitális eszközök a turizmusban	-	27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	**144**	**288**
	A cukrászati termelés alapjai	36	72
	Az ételkészítés alapja	36	72
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72
	Tanulási terület összóraszáma	**252**	**324**
		576	

3.6.2 Az ágazati alapoktatás szakmai tartalma

Munkavállalói ismeretek megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója

A Munkavállalói ismeretek tanulási terület elsajátításával a tanuló önismeretet szerez, meghatározza a céljait. Megismerkedik környezete 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.

3.6.3 Munkavállalói ismeretek tantárgy

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

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megfogalmazza saját karriercéljait.	Ismeri saját személyisége jellemvonásait, annak pozitívumait	Teljesen önállóan	Önismerete alapján törekszik céljai reális megfogalmazására. Megjelenésében igényes, viselkedésében visszafogott. Elkötelezett a szabályos foglalkoztatás mellett. Törekszik a saját munkabérét érintő változások nyomon követésére.	Internetes álláskeresési portálokon információkat keres, rendszerez.
Szakképzési munkaviszonyt létesít.	Ismeri a munkaszerződés tartalmi és formai követelményeit.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felismeri, megnevezi és leírja az álláskeresés módszereit.	Ismeri a formális és informális álláskeresési technikákat.	Teljesen önállóan		

3.6.3.1 **A tantárgy témakörei és tartalma**

Álláskeresés

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

Álláskeresési 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 idénymunka 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)

3.6.4 Turizmus-vendéglátás alapozás megnevezésű tanulási terület

A tanulási terület tartalmi összefoglalója:

Az alapképzésben részt vevő tanulók az ágazathoz tartozó szakmák (szakács, cukrász, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) integrált ismereteit sajátítják el. A képzés során olyan tapasztalatokat, motivációkat szereznek, amelyek alapján el tudják dönteni, hogy a szakmacsoportba tartozó szakmák közül melyik szakirányon, milyen képzési szinten (szakképzési vagy technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. Az alapképzés tantárgyaiban, témaköreiben, tananyagtartalmaiban elsajátított (szakmaspecifikus) ismeretek célja, hogy ezt a döntést megalapozzák.

3.6.5 A munka világa tantárgy

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

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Megnevezi és leírja a tanulószerződés és a munkaszerződés tartalmát.	A tanulószerződés és a munkaszerződés formai és tartalmi követelményei	Irányítással	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során információcserére és munkatársaival együttműködésre kész, hozzáállásában igyekvő.	Hatékonyan tudja álláskereséshez és munkaszerződésminták felkutatásához használni az internetes böngészőket és álláskereső portálokat, és ezek segítségével képes szakmájának, végzettségének, képességeinek megfelelő
Szóban az elvárásoknak megfelelően kommunikál.	Alapvető nyelvi, szóbeli kommunikációs elvárások és normák	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a vendéglátás	A vendéglátás szakmai,	Instrukció alapján		

munkavállalói val szemben támasztott szakmai követelményei t és elvárásait	viselkedésbeli követelményei	részben önállóan	Udvarias és előzékeny. Törekszik a munkavédelmi előírások maradéktalan betartására.	álláshirdetéseket kiválasztani.
Betartja a munkabiztonsá gi szabályokat.	Tudja a munkakörnyezet ére vonatkozó munkabiztonság i szabályokat.	Instrukci ó alapján részben önállóan		
Betartja a higiéniai és környezetvéde lmi szabályokat	Ismeri a higiéniai és a környezetvédel mi követelményeke t.	Instrukci ó alapján részben önállóan		

3.6.5.1 **A tantárgy 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, tűzesetek stb.); elsősegélynyújtási alapismeretek a gyakorlatban

3.6.6 IKT a vendéglátásban tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók legyenek képesek a vendéglátás és turizmus területén alkalmazott informatikai eszközöket használni, s 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.

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatokat és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alapismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete	Teljesen önállóan	Az irodatechnikai és infokommunikációs eszközöket rendeltetésszerűen, a vagyonvédelmi, munkavédelmi elvárásoknak megfelelően kezeli, használja. Az internetről összegyűjtött információk felhasználása során betartja az adatvédelemre és a szerzői jogokra vonatkozó előírásokat.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Alapvető műveleteket végez a számlázás és készletmozgás témakörében.	Számlázási, készletezési alapfogalmak, műveletek ismerete Az üzletben használt számítógépes programok ismerete	Irányítással		Az üzletben alkalmazott szakmai szoftverek alapvető összefüggéseit ismeri, a szoftvereket alapszinten kezeli.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Internethasználat	Instrukció alapján részben önállóan		Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.

3.6.6.1 **A tantárgy témakörei**

Digitális eszközök a vendéglátásban

A digitális eszközök gyakorlati alkalmazása (pl.: készletek nyilvántartása, elszámoltatás, rendelésfelvétel, 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 rendszerezni, 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.

3.6.7 Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek tantárgy

3.6.7.1 **A tantárgy tanításának fő célja**

Az átadott ismeretek alapvető célja, hogy az alapozó képzés többi tantárgyával 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 technikusi) kívánják folytatni tanulmányaikat. A tantárgy tartalmainak elsajátítása során a tanulók a szakmacsoportba tartozó szakmákban (cukrász, szakács, pincér – vendégtéri szakember, turisztikai szakember) egységes, integrált, általános, alapozó szakmai ismereteket szereznek.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Megnevezi és leírja a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait.	A vendégtér, a szerviztér és a termelők gépeinek és berendezéseinek ismerete	Instrukció alapján, részben önállóan	Empátia, odafigyelés másokra Konfliktuskezelés Kooperativitás Tolerancia Önállóság Céltudatosság Kudarctűrés A szakma írott és íratlan szabályainak a tiszteletben tartása	Online katalógust használ.
Kiválasztja a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használja azokat	A vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközeinek ismerete			
A vendégteret felteríti egyszerű terítéssel, és a szervizteret felkészíti az üzemeltetésre.	Az éttermi alapterítés formái és a szerviztér előkészítésének műveletei			
Vendéget fogad és a vendég asztalánál játékos formában egyszerű ételt és italt készít.	Vendégfogadás, egyszerű, a vendég előtt végezhető művelet			

Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat.	Szárított és friss fűszernövények, ízesítők			
Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat	Ételkészítési alapműveletek			
Felhasználás előtt ellenőrzi a nyersanyagok tárolását és minőségét. A nyersanyagokat a receptúrának megfelelően kiméri.	Cukrászati nyersanyagok tárolása Minőségre vonatkozó követelmények Mérési műveletek Tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltása Tárazás			
Cukrászati alapműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) végez.	Anyagok és eszközök előkészítő műveletei Egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták készítése, feldolgozása, sütése (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészta) A termékekhez tartozó töltelék készítése, betöltése, díszítése			
Bemutatja Magyarország turisztikailag meghatározó természeti adottságait és egy választott turisztikai régiót, valamint Magyarország turisztikai fejlesztési tervét.	Természeti adottságok: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030 – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területei			Prezentációs program használata.
Bemutatja az adott szálláshely szolgáltatásait, elvégzi a vendégérkeztetéssel kapcsolatos tevékenységeket, és informálja a vendégeket a	Szálláshelyek kínálata az otttartózkodás alatt Szálláshelyek szolgáltatásai Szolgáltatások csoportosítása Vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendők Cardex, kulcskártya			

szálláshelyen található vendéglátó üzletekről.	Szállodabemutatás Szálláshelyek ellátási tevékenysége és az azokhoz kapcsolódó helyiségek és munkakörök			

3.6.7.2 **A tantárgy 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 alapműveletek idegen nyelvű elnevezései

Cukrászati alapműveletek gyakorlása:

- Megadott receptúra alapján a nyersanyagok mérése, előkészítése
- Egyszerűen előállítható cukrászati tészták (gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott és felvert tészta) készítése, tésztalazító műveletek, tésztafeldolgozás
- Töltelékkészítés a termékekhez: főzés, keverés, adagolás
- Cukrászati termékek alakítása: felcsavarás, darabolás, szúrás, lekenés
- Sütés: a sütő beállítása, a sütőlemez behelyezése, forró lemezek, a termékek balesetmentes mozgatása, a termékek kisülésének 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 alapműveletek és ételkészítési eljárások, valamint ezek idegen nyelvű elnevezései

3.6.7.2.1 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 alapműveletei

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.

3.6.7.2.2 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 = VOLT Fesztivál
- 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

3.6.8 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 gyakorlat orientált 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 tantárgy témaköreit - a rendelkezésre álló óraszámokat tömbösítve - dolgozzuk fel.
- a tanulók tevékenységének értékelésekor az „építő kritika” alapelvét kell érvényesíteni, amely segíti a tanuló kompetenciafejlődését;

3.7 Szakképzés a Képzési és Kimeneti Követelmények és Programtantervek alapján

Az iskolánk szakmai programja a képzési és kimeneti követelmények alapján a duális képzőkkel együttműködve készült. Ennek során igyekeztünk átgondolnia, hogy a szabályozás figyelembevételével milyen módon tudjuk a leghatékonyabb módon a tanulók számára a tervezett tanulási eredmények elsajátítását közösen biztosítani.

3.7.1 Cukrász

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Cukrász

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Cukrászsegéd

A cukrász szakképzés során a tanulók megismerik a cukrászatban használt nyersanyagok tulajdonságait és a technológiai folyamatokban betöltött szerepüket. Megtanulják az anyagok és eszközök előkészítését, és megismerik a termeléshez alkalmazott berendezéseket, gépeket. Elsajátítják a gazdaságos termelés alapjait, valamint azokat az alapvető mozdulatokat, műveleteket, amelyekkel a félkész és kész cukrászati termékeket előállíthatósága történik.

Óraterv

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	heti 9-11. óraszám összesen	éves 9-11. óraszám összesen
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv			2	2	62
Cukrász - középszintű képzés	Portfólió készítés			1	1	31
	Előkészítés		3	2	5	170
	Cukrászati berendezések-gépek ismere- te, kezelése, programozása		2	2	4	134
	Cukrászati termékek készítése		15	14	29	974
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése		2	2	4	134
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás		3	2	5	170
Szabad órakeret (közismeret)		0	0	0	0	0
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	102	
Éves összes óraszám		1224	1224	1054		3502
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		175			175

3.7.1.1 **Előkészítés tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, alkalmazza a nyersanyagok technológiai hatásáról szerzett ismereteit.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Teljesen önállóan	Együttműködési készség, a higiéniai és minőségi követelmények betartása	
Kiszámítja a termékhez szükséges anyagmennyiséget, helyesen alkalmazza a mennyiségi egységeket.	Ismeri az anyaghányad-számítást különböző mennyiségek esetén, valamint a mennyiségi egységek átváltását.			
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárázás helyes alkalmazását és a mérés műveletét.			
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket.			Receptet, mennyiségeket rögzít digitális eszközön

A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését.			
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet.	Ismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését.			
Észreveszi és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit.	Ismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit.			

A tantárgy témakörei

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása

a) A munkafeladat megismerése

b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre

c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása

d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján

e) Anyagok mérése

Munkafolyamatok előkészítése

a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján

b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján

c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

3.7.1.2 **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ismerteti a cukrászati berendezések sütő, hőközlő, hűtő és fagyasztó funkcióit. Ápolja, letisztítja a berendezéseket	Ismeri a sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működését és tisztítási utasításait	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, elővigyázatosság a fokozott balesetveszély felimerése.	
Ismerteti a cukrászati gépek, készülékek (aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek) és kisebb készülékek működését. Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	Ismeri az aprító-, gyúró-, keverő-, habverő-, nyújtógépek és kisebb készülékek működését, valamint a tisztítási utasításokat.			
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	Ismeri a berendezések, gépek összeállítási, és üzembehelyezési utasításait.			
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli, és a technológiának megfelelően programozza.	Ismeri a berendezések, gépek biztonsági előírásait, valamint a programozás paramétereit.			A berendezések, gépek, kisebb készülékek technológiai paraméterek alapján történő programozása

Felismeri és jelenti a berendezések és gépek hibáit.	Felismeri a berendezések és gépek hibalehetőségei			A kijelzőpanel hibajelzéseinek ismerete

A tantárgy témakörei

Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése

a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek

b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása

c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése

d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása

e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

3.7.1.3 Cukrászati termékek készítése tantárgy

3.7.1.3.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Töltelékeket, krémeket készít (uzsonnasütemények hez, sós és édes teasüteményekhez, krémes és hagyományos cukrászati készítményekhez).	Ismeri a gyümölcstöltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát. Ismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós	Teljesen önállóan	Együttműködő képesség, minőségi követelmények betartása.	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

Gyümölcsöket, zöldségeket tartósít.	töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék és tejszínkrémek készítését.			
Uzsonnasütemények hez tésztát készít, majd egyenletes nagyságban és tömegben feldolgozza őket. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények et állít elő, sütési műveleteket végez.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tészta, vajas tészta, omlós tészta, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat			
Sós teasütményekhez tésztákat készít, egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz, töltött és töltetlen sós teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez	Ismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Ismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat			
Krémlapokat, tésztahüvelyeket előkészít, kisüt, majd ezekből krémes termékeket készít.	Ismeri a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését			

Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket készít, sütési műveleteket végez. Gyors érlelésű mézeskalácstésztát és egyéb mézes termékeket készít	Ismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Ismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését.			
Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, tejszínes tortákat, szeleteket tekercseket, minyonokat, omlós deszszerteket állít elő. A termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, sütési és töltési műveleteket végez	Ismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felvertek, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy - , trüffel - , Sacher - puncs - és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrém, Fekete-erdő, tejszínes túrótorta, tejszínes joghurttorta), különleges ízesítésű üzleti specialitások , szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szúrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek			
Nemzetközi cukrászati trendeknek megfelelő termékeket készít. Megtervezi a félkész termékek készítési	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquise, genoise, marcipános			

sorrendjét. Elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és megtölti a deszszerteket, tortákat, minidesszerteket, pohárdesszerteket.	csokoládé-, jokondefelvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Ismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, Nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek ismerete.			
Bonbonokat készít, s a termékhez csokoládét temperál, bonbontölteléket készít, csokoládéhüvelyes, és mártott bonbonokat készít.	Ismeri a csokoládé temperálást. A csokoládébonbonok , a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugátbonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését.			
Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagylaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Ismeri a parfékészítést fagylalt és tejszínhab keverékéből, illetve tejszínfagylaltokból , illetve a			

	semifreddo készítését.			

3.7.1.3.2 A tantárgy témakörei

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése

c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás

d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás

e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése

f) Túrótöltelékek készítése

g) Sós töltelékek, készítése

h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése

i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése

j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése

k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése

l) Puncstöltelék készítése

Tészták és uzsonnasütemények készítése

a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása

b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta

gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése

c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése,

feldolgozása, formában kelesztése, sütése

d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése,

kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése

e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős

tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése

f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta

feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése

g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása

hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése

h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

Tészták és sós teasütemények készítése

a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése

c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából

e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

Krémes készítmények előállítása

a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése

c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

Édes teasütemények, mézesek készítése

a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá

kenése, formába töltés, sütése

c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése

a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése

c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése

d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése

e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával

f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése

– Torták töltése szögletes alakban

– Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése

– Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése

g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése

h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési

mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.

i) Omlós tésztából készült desszertek készítése

Nemzetközi cukrászati termékek készítése

a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása

c) Tészták készítése:

– Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése

– Omlós tészták készítése: sablee-tészták, kekstészták gyúrása, pihentetése, fóliaközt nyújtása, dermesztése

– Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése

d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal

– Roppanós rétegek készítése

e) Krémek készítése

– Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével

– Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal

– Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval

– Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése

f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése

– Rétegelt vágott monodesszertek készítése

– Formában dermesztett monodesszertek készítése

– Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése

g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése

h) Minidesszertek készítése

– Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése

– Macaron készítése

i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

Bonbonok készítése

a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Csokoládé temperálása

c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

Hidegcukrászati termékek készítése

a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása

c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése

d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása

a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei

b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése

c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése

d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése

e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

3.7.1.4 Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy

3.7.1.4.1 A tantárgy tanításának fő célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Bevonatokat készít, és/vagy a hozzávalókat alkalmassá teszi a cukrászati termékek bevonására.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondánmelegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, - hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat) készítését.	Teljesen önállóan	Együttműködőnek kell lennie, mert a higiéniai és technológiai utasításokat be kell tartani	Receptek keresése a kalkulációs programban, új technológiák receptek keresése az interneten.

Cukrászati termékeket bevon, díszít, szeletel, adagol, tálal. Különböző díszítési technikákat alkalmaz, egyszerű díszítési és befejező műveleteket végez	Ismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait.			Új díszítési technikák keresése az interneten, fotók gyűjtése, feldolgozása
Cukrászati díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, -virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást.			

3.7.1.4.2 A tantárgy témakörei

Bevonatok készítése, alkalmazása

a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása

b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése

c) Fondán melegítése, hígítása

d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása

e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása

a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével

b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel

c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval

d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval

e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)

f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után

g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal

h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása

i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése

h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után

j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése

k) Cukrászati termékek tálalása

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése

a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével

b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése

c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása

d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján

e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása

f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése

g) Díszmunkák tálalása

3.7.1.5 **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy**

3.7.1.5.1 A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Árugazdálkodási feladatokat végez.	Ismeri az élelmiszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit.	Teljesen önállóan	Pontosság, megbízhatóság	Raktárkészlet adatainak, ellenőrzése a raktárgazdálkodási programon
Elkészíti a cukrászati termékek kalkulációját.	Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását.	Instrukció alapján részben önállóan		Cukrászati receptek árak, mennyiségek adatainak bevitele, számítások ellenőrzése
Leltározási feladatokat végez.	Ismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását. és az anyagi			Nyitókészlet és zárókészlet adatainak bevitele, számítások ellenőrzése

	felelősség kötelezettségeit.			

3.7.1.5.2 A tantárgy témakörei

Anyaggazdálkodás

a) Az árukészlet ellenőrzése a raktárban

b) A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása

c) A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése

d) A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

e) Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.

f) Árufelhasználás megállapítása

g) Áruszükséglet megállapítása

h) Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése

Cukrászati termékek kalkulációja

a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével

b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása

c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása

d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

Elszámoltatás

a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben

b) Cukrászüzem és raktár leltározása

c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása

d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása

e) Leltáreredmény megállapítása

3.7.2 Pincér – vendégtéri szakember

A pincér – vendégtéri szakember képzés során a tanulók olyan ismeretek birtokába kerülnek, amelyek segítségével a vendégeket minden esetben az elvárásaiknak megfelelően, a lehető legmagasabb színvonalon szolgálhatják ki.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira.

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Pincér – vendégtéri szakember

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérsegéd

3.7.2.1 **Óraterv:**

Tantárgyak		**9. évfolyam**	**10. évfolyam**	**11. évfolyam**	**heti 9-11. óraszám összesen**	**éves 9-11. óraszám összesen**
Munkavállaló i idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv			2	2	62
Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Portfólió készítés			1	1	31
	Rendezvényszervezési ismeretek		3	2	5	170
	Vendégtéri ismeretek		2	2	4	134
	Étel és italismeret		15	14	29	974
	Értékesítési ismeretek		2	2	4	134
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek		3	2	5	170
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	102	
Éves összes óraszám		1224	1224	1054		3502
	Egybefüggő szakmai gyakorlat		175			175

3.7.2.2 **Rendezvényszervezési ismeretek tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanuló ismereteket szerezzen a vendéglátásban előforduló rendezvényekről, különös tekintettel az alábbiakra: előkészületek, eszköz- és munkaerőigény meghatározása, helyszínek, alkalmak, terítések, étel- és italválaszték, felszolgálási módok, rendezvénylogisztika, elszámoltatás, a jövő rendezvényei.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedés-módok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Irányítással, részben önállóan megtervezi a különböző rendezvények menetét, megszervezi a munkát a saját területén	Ismeri a különböző rendezvények munkafolyamatait, a munkaszervezési alapelveket.	Instrukció alapján részben önállóan	Keresi az együtt-működés lehetőségét a kollégáival, és az együttműködés során elfogadja a kölcsönös függőségi helyzeteket. Törekszik arra, hogy a felmerülő problémákat a többiekkel együttműködve megoldja.	Használja az internetet, és a speciális éttermi IKT- eszközöket, valamint szoftvereket.
Rendezvénytípustól függően alkalmazza a különböző értékesítési formákat és alakítja a ki munka- köröket.	Rendelkezik a rendezvényekhez szükséges munkakörök és az értékesítés formáinak alapvető ismereteivel.	Instrukció alapján részben önállóan		Készségszinten használja az éttermi szoftvereket.
Kommunikál a vendéggel, felveszi a rendezvény adata- it, asztalt foglal	Ismeri az asztalfoglalás és a rendezvények felvételének szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Felméri és leírja az adott rendezvény eszközigényét, technikai hátterét és munkaerő-szükségletét.	Ismeri a rendezvény lebonyolításához szükséges gépek, berendezések, esz- közök, speciális rendezvénytechnikai felszerelések használatát és a munkaerő-beosztás lehetőségeit, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Lebonyolítja a rendezvényt a tanult szakmai szabályok szerint.	Ismeri a rendezvények lebonyolításának menetét, folyamatát, szabályait.	Instrukció alapján részben önállóan		
A rendezvény végén fizetteti a vendéget, majd elszámol a bevétellel az egység felelős vezetője felé.	Ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide vonatkozó	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

A rendezvények típusai, fajtái

A vendégfogadás szabályai

Étkezéssel egybekötött rendezvények: díszétkezések, állófogadások, koktélparti, ültetett ál- lófogadások, esküvők és egyéb családi rendezvények, protokollfogadások, egyéb társas rendezvények

Rendezvények protokollja

Az értékesítés folyamata Munkakörök, értékesítési formák

Értékesítés munkakörei (üzletvezető, teremfőnök, pincér, sommelier, pultos, bartender, vendéglátó eladó, kávéfőző/barista)

Értékesítési rendszerek, értékesítési módszerek Felszolgálás általános szabályai

Üzletnyitás előtti előkészületek

Vendég fogadása, ajánlási technikák, vendég segítése, tanácsadás Számla kiegyenlítése, fizetési módok

Zárás utáni teendők

Standolás, standív elkészítése, elszámolás

Kommunikáció a vendéggel

Általános kommunikációs szabályok Kommunikáció az „à la carte” értékesítés során Kommunikáció a társas étkezéseken Kommunikáció a büfé/koktélparti étkezéseken

Kommunikáció a családi eseményeken és egyéb ünnepélyes eseményeken Rendezvényfelvétel, asztalfoglalás folyamata, lehetőségei, adminisztrálása Etikett és protokoll szabályok

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

Rendezvénylogisztika

Rendezvények típusai, fajtái, értékesítési módjai (bankett, koktélparti, díszétkezések, ál- ló/ültetett fogadás)

Eszközigény, technikai háttér, munkaerő-szükséglet

A rendezvény lebonyolítása Nyitás előtti előkészítő műveletek Szervizasztal felkészítése

Gépek üzembe helyezése Rendezvénykönyv ellenőrzése Vételezés raktárból, készletek feltöltése

Terítés (asztalok beállítása, letörlése, abroszok szakszerű felhelyezése, terítés sorrendjének betartása)

Alkalmi rendezvényekre való terítés adott és saját összeállítású étrend alapján (részvétel étel- és italsor összeállításában), szerviz asztal és kisegítő asztal szakszerű felkészítése Rendezvényen való felszolgálás (bankett, koktélparti, álló/ültetett fogadás, díszétkezések) eszközök csomagolása, szállítása, helyszín berendezése, asztalok elrendezése, lebonyolítás, elszámolás)

Lebonyolítás dokumentumai (forgatókönyv, diszpozíció)

Elszámolás, fizettetés

Bankkártyás, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, előleg, előlegbekérő, foglaló, köt- bér, lemondási feltételek, lemondás stb.

3.7.2.3 **Vendégtéri ismeretek tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy témakörei a vendég érkezésétől a távozásáig előforduló összes munkafolyamatot érintik. Ismertetik a vendéglátó üzlet szakmaspecifikus, különleges eszközeit, felszereléseit, bútorait és gépeit.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Elvégzi a nyitás előtti műveleteket, fogadja a vendégeket, ételt-italt ajánl a számukra a fe szolgálóval szemben támasztott követelményekne k és a felszolgálás általános szabályainak megfelelően.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a felszolgálóval szemben támasztott követelményekről, a felszolgálás általános szabályairól, a nyitás előtti műve- letekről, a vendég fogadásának és az ajánlásnak a szak-	Instrukció alapján részben önállóan	Udvariasan, megértően viselkedik a vendégekkel, a kollégáival folyamatosan keresi az együttműködés lehetőségét. Fokozottan odafigyel a problémák kialakulásának kritikus pontjaira, és megfelelő módon kezeli azokat a vendég érkezésétől a távozásáig.	A munkavégzés folyamán használja a rendelésfelvételn él és annak a konyha, illetve söntés felé való továbbításánál alkalmazott éttermi szoftvereket.
Lebonyolítja a fel- szolgálást a tanult felszolgálási módokon. Alkalmazza a számítási ismereteit a felszolgálás folyamatának lebonyolítása során.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a fel-szolgálás folyama-tának lebonyolítása során alkalmazandó felszolgálási módokról, a felszolgálás menetéről, annak folyamatairól, a számítások képleteiről és azok	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél ellenőrzi és használja a megfelelő digitális számlázóprogra mot.
Fizetteti a vendéget a tanult lehetőségek alapján, majd el-számol a munkáltató felé a bevétellel.	Ismeri a különböző fizettetési módokat és lehetőségeket, valamint az elszámolás jogi, ügyviteli folyamatát, szabályrendszerét és az ide	Instrukció alapján részben önállóan		A vendég fizettetésénél és az elszámolásnál ellenőrzi és használja a megfelelő éttermi szoftvert.

A tantárgy témakörei

Felszolgálási ismeretek

A felszolgálóval szemben támasztott követelmények, a felszolgálás általános szabályai, nyitás előtti műveletek, vendég fogadása, ajánlás.

A felszolgálás lebonyolítása

Felszolgálási módok, a felszolgálás menete, folyamata Étlap szerinti főétkezések lebonyolítása

Alkalmi rendezvényekre való terítés Rendezvényen való felszolgálás Szobaszerviz feladatok ellátása

Fizetési módok

Bankkártyás, egyéb készpénzkímélő fizetési módok, készpénzes, átutalásos fizettetés menete, elszámolás a munkáltató felé.

3.7.2.4 Étel- és italismeret tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az ételeket és italokat, az alapanyagokat és a technológiákat, valamint a nemzetek konyháit. Tisztában legyenek az alkoholmentes és az alkoholos italok származásával, készítésével, felszolgálásával. Elsajátítsák az alapfokú bartender, barista és sommelier ismereteket.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A vendég kérésének megfelelően elmagyarázza egy adott étel vagy ital össze-tételét, közben alkalmazza a konyhatechnológiai alapismereteit.	Ismeri az ételek és italok összetevőit, a darabolási, bundázási módokat, sűrítési, dúsítási, hőközlési eljárásokat, a konfitálást, szuvidálást és egyéb modern	Instrukció alapján részben önállóan	Értően alkalmazza a csúcsgasztronómia újdonságait. Megér- ti és komolyan veszi a vendég esetleges betegségeit, allergiáit, intoleranciáit, különleges kéréseit. Segítőkészen viselkedik, tudásával próbálja segíteni a vendégeket a számukra megfelelő ételek és italok gasztronómiai és egészségügyi szem- pontból helyes kiválasztásában.	Alkalmazza az internetes lehetőségeket: információ-gyűjtés, tanulás, prezentációs technikák.
Ételeket ajánl, mi- közben alkalmazza a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dressz-ingek, főételek, befejező fogások elkészítésének hagyományos és	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főéte- lek, befejező fogások hagyományos és	Instrukció alapján részben önállóan		
Az étel- és italajánlásnál értelmezi és alkalmazza a csúcs-gasztronómia világában megjelenő fejlesztéseket.	Ismeri a csúcsgasztronómia világát, a „fine dining” fogalmát, a világ éttermi besorolási rendszereit, a csúcsgasztronómia újdonságait, érdekességeit	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étterem-értékelő, és -minősítő rend- szereket a világban.	Ismeri az étteremértékelő, és -minősítő rendszereket a világban: Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor,	Instrukció alapján részben önállóan		

Italokat készít és szolgál fel, miközben alkalmazza az italok készítésének ismereteit és fel- szolgálásuk szabályait.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék-kávékülönlegességek, teák,	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Kevert italokat, kávékat, kávékülönlegességeket és teákat készít az italok	Részben ismeri a kevert italok, kávék, kávékülönlegességek, teák készítésének	Instrukció alapján részben önállóan		
Ételeket és italokat párosít össze, értelmezi és alkalmazza az étel-ital összeállítás szabályait, étrendeket állít össze.	Ismeri az aperitif és digestif italok, valamint az étrendhez tartozó borok, egyéb italok párosításának hagyományos és modern	Instrukció alapján részben önállóan		
Figyelemmel követi az étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák kezelését a vendég-látásban alkalmazott	Ismeri az ételek és italok összetevőit, különös tekintettel a vendéglátás területén előforduló allergénekre.	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

Konyhatechnológiai alapismeretek

Darabolási, bundázási módok, sűrítési, dúsítási eljárások

A hőközlési eljárások, konfitálás, szuvidálás és egyéb modern konyhatechnológiai eljárások fogalma, rövid, szakszerű magyarázata

Ételkészítési ismeretek

Hideg előételek, levesek, meleg előételek, főzelékek, köretek, mártások, saláták, dresszingek, főételek, befejező fogások

Betekintés a csúcsgasztronómia világába, „fine dining”

A világ éttermi besorolási rendszerei, a csúcsgasztronómia újdonságai, érdekességei

Étterem-értékelő és -minősítő rendszerek a világban

Michelin, Gault & Millau, Tripadvisor, Facebook, Google

Italok ismerete és felszolgálásuk szabályai

Italok csoportosítása, ismertetése (borok, szénsavas borok, sörök, párlatok, likőrök, kávék, kávékülönlegességek, teák, üdítők, ásványvizek)

Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borok, borászatok Aperitif és digestiv italok, kevert báritalok

Az italok készítésének szabályai

Kevert italok, kávék és kávékülönlegességek, teák készítése

Ételek és italok párosítása, étrend-összeállítás

Aperitif és digestif italok, italajánlás

Étlap fajtái (állandó, napi, alkalmi vagy szűkített) Étlap szerkesztésének szabályai

Itallap/borlap szerkesztésének szabályai

Alkalmi étrend összeállítás szempontjai, menükártya szerkesztés szabályai Alkalmi menüsorok összeállítása, étrendek és a hozzá illő italok ajánlása

Étel- és italérzékenységek, intoleranciák, allergiák

A vendéglátásban alkalmazott ételekben és italokban előforduló 14-féle allergén anyag

3.7.2.5 **Értékesítési ismeretek tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a képzésben részt vevők elsajátítsák a vendégek tökéletes kiszolgálását, a vendéggel való professzionális kommunikációt, a konfliktus- és reklamációkezelést.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Étlapot és itallapot szerkeszt, miközben figyelembe veszi az étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjait.	Ismeri az étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választék- közlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök szerkesztésének	Instrukció alapján részben önállóan	Szakmai alázat, udvariasság, felelős panaszkezelés, nyitottság, marketing- és reklámfejlesztési készség, felkészültség, önfejlesztés.	Digitális tananyagot használ, az internetet tanulásra, önfejlesztésre használja.
Értelmezi és alkalmazza a bankettkínálat kialakításának szakmai szempontjait.	Ismeri a különböző vendégigényeket, a szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, hely- szín és a rendelkezésre álló személyzet szakképzettségé-re vonatkozó	Instrukció alapján részben önállóan		Elektronikus választékközlő rendszereket programoz, tartalmat frissít.
Séf- (táblás) ajánlatot dolgoz ki.	Ismeri a séf lehetőségeinek, személyes ítéleteinek alapján kialakítható választék fogalmát, ennek gyakorlatban	Instrukció alapján részben önállóan		
Borokat ajánl, használja és alkalmazza a somelier ismereteket, feladatának marketing vonatkozásait.	Ismeri a magyar és néhány kiemelt külföldi borvidéket, a hazai borászatokat, ezek főbb termékeit, az	Instrukció alapján részben önállóan		

Használja a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, tevékenységére vonatkozó ismereteit.	Ismeri a vendéglátó egységek online megjelenésére, elemzésére, az étterem online térben való megjelenésére vonatkozó főbb szabályokat	Instrukció alapján részben önállóan		
Gasztronómiai eseményeket szervez az online térben.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a különböző gasztronómiai események szervezésének, vacsoraesteknek, ezek lebonyolításának megjelenéséről az online protokoll szerint	Instrukció alapján részben önállóan		Használja a különböző internetes felületeket a gasztronómiai események szervezésére.
Hírleveleket szerkeszt a marketing szempontoknak megfelelően.	Ismeri a hírlevelek szerkesztésének szabályait, küldésének szempontjait, a célcsoportok helyes megválasztásána	Instrukció alapján részben önállóan		Számítógépen szerkeszti a hírleveleket, interneten keresztül továbbítja.

A tantárgy témakörei

Étlap és itallap szerkesztésének marketingszempontjai

Étlap, itallap, ártábla, táblás ajánlat, elektronikus választékközlő eszközök, fagylaltlap, borlap, egyéb specifikus választékközlő eszközök

A bankettkínálat kialakításának szempontjai

Vendégigények, szezonalitás, alkalom, technológia, gépesítettség, helyszín, rendelkezésre álló személyzet szakképzettsége

A séf- (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai

Ajánlatok kialakítása a séf lehetőségei és ételetei alapján.

Sommelier feladatának marketingvonatkozásai

Borvidékek, borászatok ismerete, borászok termékeinek ismerete, ajánlási technikák

Vendéglátó egységek online megjelenése, elemzése

Étterem megjelenése az online térben

Étteremhonlap felépítése, admin-feladatok Twitter, Facebook, Waze, Googlemaps stb.

Gasztroesemények az online térben

Események szervezése, vacsoraestek lebonyolításának megjelenése az online protokoll szerint a közösségi oldalakon

Hírlevelek szerkesztése és marketingvonatkozásai

A hírlevelek szerkesztésének szabályai, küldésének szempontjai, célcsoportok helyes meg- választása az online protokoll szerint

3.7.2.6 **Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja az üzletben folyó gazdálkodási, adminisztrációs és elszámolási folyamatok ismertetése.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Megrendeli, beszerzi az árut az árurendelés és beszerzés szabályai szerint.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a beszerzés, árurendelés szabályairól.	Instrukció alapján részben önállóan	Matematikai logikai gondolkodásmód, a munkaügyi, adózási jogszabályok betartása, betartatása.	Készségszinten használja a beszerzés, árurendelés szoftvereit.
Raktározza az árut az áruátvétel szem- pontjai szerint.	Ismeri az áruátvétel szabályait, eszköze- it, a raktárak típusa- it, kialakításuk szabályait és a selejtezés	Instrukció alapján részben önállóan		Digitális rendszereket használ az áru- átvételnél és a raktározásnál.
Alkalmazza a termeléshez szükséges anyagok vételezésének ismeretanya- gát, ezek szabályait és szempontrend- szerét.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a termelés és a vételezések szabályairól, valamint ezek szempontrendszeréről.	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység termelési és vételezési célra kifejlesztett szoftvereit.
Bizonylatokat, számlákat állít ki, leltározik.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a bizonylatokra, szám- lákra, leltári dokumentációkra vonatkozó szabályozásról	Instrukció alapján részben önállóan		Használja az egység bizonylatoló, számlázó és leltározó szoftvereit.

Értelmezi és alkalmazza a százalékszámítás, a mérték- egység-átváltások, a megoszlási viszony- számok számításait és a kerekítési szabályokat.	Átfogó ismeretekkel rendelkezik a százalékszámítás ról, a mértékegység-átváltásokról, a megoszlási viszonyszámok számításairól és a kerekítési szabályokról.	Instrukció alapján részben önállóan		
Árakat képez az árképzési modellnek megfelelően.	Ismeri az árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formáit, az intuitív árképzés, „food cost”, „beverage cost” fogalmát, számításuk módját, az ELÁBÉ-szint, az árrésszint számításának módját, a különféle árengedmények számítását, az áfaegyenleg számítását, a bruttó és nettó beszerzési ár, a bruttó és nettó eladási ár fogalmát, számításának módjait, valamint az árrés, az ELÁBÉ és a haszonkulcs	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programot használ.

Költséggazdálkodást, költségelemzést, adózás előtti eredményszámítást végez. Költségszintet, eredményszintet számít, egyszerű jövedelmezőségi táblát számít ki.	Ismeri a jövedelmezőségi tábla össze-állítását, a költség, eredmény fogalmát, kiszámításának módjait, az adózás előtti eredmény, a költségszint és eredményszint számítását.	Instrukció alapján részben önállóan		
Leltároz és elszámoltat az elszámol-tatáshoz és a leltárhoz kapcsolódó számításoknak megfelelően. Leltárhiányt és többletet értelmez.	Ismeri az elszámol- tatás, leltározás elemeit, számítási módjait, értelmezi a többlet, a normalizált hiány, forgalmazási veszteség fogalmát, számításuk módját, a raktár-elszámoltatás és az értékesítési	Instrukció alapján részben önállóan		
Megnevezi és leírja a különböző vállalkozási formákat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának feltételeit.	Ismeri a vállalkozási formákat, típusokat, a vendéglátásra jellemző vállalkozási típusokat, ezek alapításának mód- ját, feltételeit.	Instrukció alapján részben önállóan		

Értelmezi és alkalmazza az alapvető munkajogi és adózási ismereteket.	Ismeri a munkáltató és a munkavállaló jogi kapcsolatrend-szerét, a munka-szerződés fogalmát, tartalmát, jellemző- it, a munkavállaló és a munkáltató jogait és kötelességeit, a munkaköri leírás fogalmát, tartalmát, az adó fogalmát, alanyát, tárgyát, az adózás alapelveit, funkció- it, az adók csoportosítását, a főbb adófajták jellemző- it, az szja-t, jövedéki adót, osztalék-adót, nyereségadót, a katát, a kivát, a helyi adókat és az áfafizetés	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

Beszerzés

Árurendelési és beszerzési típusok

Nyersanyagok beszerzési követelményei

Raktározás

Az áruátvétel szempontjai és eszközei Raktárak típusai, kialakításának szabályai

Üzemi, üzleti terméktárolás szabályai

A selejtezés szabályai

Termelés Vételezések szabályai

Vételezések szempontjai: szempontjai: pillanatnyi készlet, várt forgalom,

szakosított elő- készítés

Termelés helyiségei

Ügyvitel a vendéglátásban

Bizonylatok, számlák, leltározás

Bizonylatok típusai, szigorú számadású bizonylatok jellemzői Készletgazdálkodás a vendéglátásban

Százalékszámítás, mértékegység-átváltások

Megoszlások számítása, kerekítési szabályok

Árképzés

Árpolitika, az árkialakítások nemzetközi formái, „food cost", „beverage cost" cost fogalma, számításuk módja, ELÁBÉ-szint, árrésszint számítása, árengedmények számítása, faj- tái, bruttó és nettó ár, áfa, beszerzési ár, árrés

Jövedelmezőség

A költség fogalma, az eredmény fogalma

Költséggazdálkodás, költségelemzés, adózás előtti eredmény számítása Költségszint, eredményszint számítása, egyszerű jövedelmezőségi tábla felállítása

Elszámoltatás

Leltárhiány, többlet értelmezése

Normalizált hiány, forgalmazási veszteség, raktár-elszámoltatás, értékesítés elszámoltatása

Vállalkozási formák

Vállalkozási formák, típusok (egyéni és társas vállalkozások, kkt., bt., kft., rt.) Vendéglátásra jellemző vállalkozási típusok jellemzői (egyéni, bt., kft. alapítása, alapításának feltételei, dokumentumai, tagjai, tagok felelőssége, tagok jogai, vállalkozások vagyona, megszűntetési módjai, belső és külső ellenőrzése, NAV)

Alapvető munkajogi és adózási formák

Munkáltató és munkavállaló kapcsolata (munkaszerződés fogalma, tartalma, jellemzői) Munkavállaló és munkáltató jogai és kötelességei

Munkaköri leírás célja, tartalma

Adó fogalma, alanya, tárgya, adózás alapelvei, funkciói

Adók csoportosítása, főbb adófajták jellemzői (szja, jövedéki adó, osztalékadó, nyereség- adó, kata, kiva, helyi adók, áfafizetés szabályai)

3.7.2.7 **RÉSZSZAKMA**

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

A részszakma megnevezése: Pincérsegéd

A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység megnevezése
Rendezvények típusai, fajtái témakör
Értékesítés folyamata témakör
Kommunikáció a vendéggel témakör
Rendezvény logisztika témakör
Konyhatechnológiai alapismeretek témakör
Ételkészítési ismeretek témakör
Italismeret és felszolgálásuk szabályai

3.7.3 Szakács

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakács

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szakácssegéd

Szakács – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

A tanuló átlátja a konyhai folyamatok összeségét, kapcsolati rendszerét, tud komplexen gondolkodni. Árukészletet kezel, rendel, átvesz, raktároz. Menü- és büféajánlatokat

ír. Ismeri a különféle technológiák és alapanyagok kapcsolati hatását. Komplett ételeket és menüsorokat készít, betartja a technológiai és higiéniai előírásokat.

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kiséri az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

Óraterv:

Tantárgyak		**9. évfolyam**	**10. évfolyam**	**11. évfolyam**	**heti 9-11. óraszám összesen**	**éves 9-11. óraszám összesen**
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv			2	2	62
Szakács - közép szintű képzés	Portfólió készítés			1	1	31
	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás		3	2	5	170
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása		2	2	4	134
	Ételkészítés-technológiai ismeretek		15	14	29	974
	Ételek tálalása		2	2	4	134
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		3	2	5	170

3.7.3.1 **Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanuló azonosítja, csoportosítja a konyhában használatos alapanyagokat és eszközöket, melyeket helyesen alkalmaz. Alapkészítményeket állít elő a megismert anyagok, eszközök és technológiák felhasználásával.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	
Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztitás, darabolás művelete- it.	Teljesen önállóan		
Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.	Teljesen önállóan		
Használja a fűszereket és ízesítő-anyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Teljesen önállóan		
Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékáruk készítésének speciális technológiáit.	Teljesen önállóan		
Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.	Teljesen önállóan		
Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.	Teljesen önállóan		

A tantárgy témakörei

Előkészítés

A tanulók felismerik és csoportosítják a növényi és állati eredetű élelmiszereket.

Zöldségek és gyümölcsök esetében belátják az idényszerűség fontosságát.

Ismerik az előkészítés műveleti sorrendjét: válogatás, száraz és nedves tisztítás, darabolás. Az előkészített alapanyagokat minél gyorsabban felhasználják.

A vágóállatok, szárnyasok, halak esetében tisztában vannak a darabolás, filézés, csontozás, valamint a rostirány fogalmával.

Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés

A tanulók megismerik és alkalmazzák a következő eljárásokat: Felületkezelés: fényezés, áthúzás, bevonás, dermesztés

Élvezeti érték növelése: ízesítés, fűszerezés, színezés, tisztítás, derítés, parírozás, lehabozás, szűrés

Formaadás: kiszúrás, lepréselés, sajtolás, szeletelés, darabolás, passzírozás, kiszaggatás, sodrás, fonás, dresszírozás

Lazítás: járulékos anyaggal, zsiradékkal, levegőbevitellel, egyéb mechanikai úton Összeállítás: töltés, kikeverés, összekeverés, gyúrás, lerakás, rétegezés

Fűszerezés, ízesítés: bouquetgarni, fűszerzacskó, friss fűszernövények használata, sózás (sófajták), édesítés, savasítás, ízesítőkeverékek (sofrito, mirepoix, persillade)

Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek

A tanulók megismerik a világos és barna alaplevek fajtáit. A hasonló technológiával készülő híg levesekhez képest a világos és barna alaplevek esetében jelentősen kevesebb sót és fűszert alkalmaznak, mivel a későbbi felhasználás miatt (beforralás, koncentrálás) ezek az ízek felerősödnek.

Barna alaplevek (borjú, marha, sertés, kacsa, liba, vad) esetén a főzést megelőzően elvégeznek egy erőteljes pirítást, s ezzel megadják a későbbi barna színt. Ezeknél a leveknél hosszabb főzési idő szükséges.

Világos alaplevet (csirke, zöldség, hal) rövidebb főzési idővel készítenek.

Alapkészítmények

A tanulók megismerik és előállítják a következő alapkészítményeket:

- fűszervajak: hidegen és melegen kevert fűszervajak
- farce-ok: máj- és húsfarce-ok
- páclevek: nyers és főtt páclé vadakhoz

- marinálás: citrom alapú aromatikus készítmények, melyek elsősorban világos húsok, halak, zöldségek és gyümölcsök aromatizálására szolgálnak.
- egyszerű gyúrt tészta: sokoldalú felhasználhatóság, levesbetétek, köretek készítéséhez
- duxelles: gombapép, ízesítésre és burkolásra használható
- muszlin mártás: világos, tejszínes hús- vagy halemulzió, amely töltelékként, habgaluskaként hasznosítható

Sűrítési eljárások

A tanulók megismerik, elkészítik és önállóan használják a különböző sűrítési eljárásokat:

- a liszttel történő sűrítés fajtái: rántások, lisztszórás, habarás, beurremanié, sűrítés szárazon pirított liszt felhasználásával
- keményítők használata
- egyéb sűrítők alkalmazása (roux, agar-agar, xantán), figyelembe véve ezen anyagok eltérő tulajdonságait
- az étel sűrítése saját anyagával
- sűrítés tejtermékkel (tejföl, tejszín, vaj)
- sűrítés zsemlemorzsával, kenyérrel
- burgonyával történő sűrítés

Bundázási eljárások

A tanulók megismerik és használják az alapvető bundázási eljárásokat:

- natúr, bécsi, párizsi, Orly, tempura, bortészta

Mártások

A tanulók megismerik és elkészítik a mártásokat, megtanulják használatukat, szerepüket az étkezés rendjében:

- francia alapmártások és belőlük képzett mártások készítése
- az emulziós mártások készítéséhez szükséges speciális technológia alkalmazása
- hideg mártásokelőállítása
- egyéb meleg mártások készítése

Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)

Megismerik, elkészítik és használják a különféle konyhai húskészítményeket:

- kolbászok, hurkák
- galantinok, ballotine
- pástétomok
- terrine-ek

Pékáruk és cukrászati alaptészták

A tanulók megértik az élesztő és a kovász működését és használatát. Összeállítanak és készre sütnek alaptésztákat. Kelt, omlós, kevert és égetett tésztákat készítenek. Kovász segítségével kiflit és egyszerűbb kenyereket sütnek.

Savanyítás, tartósítás

A tanulók megértik a savanyítás metódusát. Rövid ideig, illetve hosszan eltartható savanyított zöldségeket és gyümölcsöket készítenek.

3.7.3.2 **Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulók megismerik és készségszinten elsajátítják a konyhában található eszközök és gépek biztonságos használatát. Szükség szerint programozzák azokat, valamint kihasználják a bennük rejlő lehetőségeket.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.	Teljesen önállóan	Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősség-teljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Információszerzés online forrásokból
Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.	Teljesen önállóan		
Használja a sütő- és főzőberendezéseket	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.	Teljesen önállóan		
Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.	Teljesen önállóan		
Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan		

A tantárgy témakörei

Kéziszerszámok

A tanulók megismerik a kéziszerszámok szakszerű használatát, tisztításuk és karbantartásuk szabályait, megtanulnak kést élezni. Üzembiztosan össze- és szétszerelik a húsdarálót, a kuttert és az egyszerűbb gépeket, gondoskodnak a szakszerű tisztántartásukról és tárolásukról.

Hűtő- és fagyasztóberendezések

A tanulók ismerik a hűtő- és fagyasztóberendezések működési elveit, tudják kezelni és szükség esetén programozni a fagyasztó- és sokkolókészülékeket.

Főző- és sütőberendezések

Ismerik a különböző elveken működő hőközlő berendezéseket, a villany és gázüzemű sü- tőket. Képesek rendeltetésszerűen használni, tisztántartani ezeket. Tudják kezelni

és adott esetben programozni a berendezéseket (pl. sütőkemencék, indukciós főzőlapok, kombipá- rolók, mikrohullámú sütők, főzőüstök, kerámialapos tűzhelyek, gáztűzhelyek, francia tűz- helyek).

Egyéb berendezések és gépek

Ismerik és biztonságosan használják a ma már egyre kevésbé különlegesnek számító konyhai gépeket és berendezéseket.

Ajánlás:

- Pacojet: digitálisan programozzák annak függvényében, hogy sorbet-t, fagylaltot, jégkrémet, mousse-t, habot vagy mártásalapot kell készíteniük.
- Termomixer: képesek beprogramozni és kezelni egy komplex feladat ellátására. A berendezés, gyúr, aprít, dagaszt, keleszt, turmixol és hőkezel.
- Szárító- és aszalóberendezés: tudják programozni a nedvességtartalom csökkentésére alkalmas berendezést.
- VarioCooking Center: a legösszetettebb programozási feladatot igénylő berendezést is képesek beállítani és használni.
- Sous-viderunner: az élelmiszerbiztonsági szabályok szigorú betartása mellett tudják programozni és használni a sous-vide berendezést.

Karbantartási és üzemeltetési ismeretek

Mélységében ismerik a használatban lévő gépek és berendezések beüzemelési, karbantartási és programozási folyamatait.

Gőzpárolók esetében például megtanulják az alábbiakat:

- Üzembe helyezés előtt a berendezés és a használója biztonsága érdekében ellenőrzést tart, tűz és balesetvédelmi szempontok figyelembevételével.
- Napi tisztítás és ápolás gépi program és kézi tisztító-, illetve ápolószerek, eszközök segítségével
- A készülék funkcionális elemei
- Gőzgenerátor vízkőmentesítése
- Gőzfúvóka vízkőmentesítése
- Gőzgenerátor ürítése
- SelfCookingControl üzemmód

- Előmelegítés funkció ismerete, programozása
- Cool down program alkalmazása
- Munkavégzés maghőmérséklet-érzékelővel

3.7.3.3 Ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a konyhatechnológiákat, és korábban megszerzett alapanyag-ismereteikre támaszkodva képesek legyenek beazonosítani, hogy melyik élelmiszerből melyik technológiával lehet előállítani a legnagyobb élvezeti értéket. Tudjanak komplex, több komponensű ételeket és az ételekből menüsorokat készíteni, szem előtt tartva a szezonalitást, az egyéni igényeket, betartva a higiéniai és technológiai szabályokat.

További cél, hogy munkájuk során a tanulók képesek legyenek figyelembe venni a gazdaságossági szempontokat, törekedjenek a fejlődésre, és tudjanak csapatban dolgozni

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Alkalmazza a különféle hőközlő technológiákat.	Ismeri az összes hőközlő műveletet.	Teljesen önállóan	Felelősségteljesen használja az ételkészítési technológiákat. Komplexen gondolkodik a menüsorok megalkotásánál és minden igényt kielégítő ételsorokat kreál. Betartja és alkalmazza a speciális étrendekre vonatkozó szabályokat.	
Kombinálva használja az eltérő technológiákat.	Átlátja a technológiák közötti össze-függéseket.	Teljesen önállóan		
Különleges technológiákat használ ételkészítéshez.	Ismeri a különleges technológiákat.	Instrukció alapján részben önállóan		Információszerzés online forrásokból
Éttermi igényeknek megfelelő tányér-desszerteket kreál.	Ismeri a tányérdesszertek készítéséhez szükséges technológiákat és alapanya- gokat	Teljesen önállóan		

Árukosárból kreatívan ételeket és az ételekből menüket kreál.	Tudja az étel- és menüalkotás szabályait. Képes komplex egészben gondolkozni és ennek segítségével menüket létrehozni.	Teljesen önállóan		
Speciális igényeket kielégítő ételeket készít.	Ismeri a kímélő és a mentes táplálkozás- hoz szükséges alap-anyagokat és technológiákat,	Teljesen önállóan		

A tantárgy témakörei

Főzés

A tanulók elsajátítják a főzés formáit és képesek lesznek alkalmazni azokat. El tudják készíteni a főzési technológiákhoz kapcsolódó ételeket és/vagy ételkiegészítőket. Mindig figyelembe veszik a felhasznált alapanyag és technológia kapcsolatát.

Ajánlás:

- Forralás: tészták, levesbetétek, köretek
- Gyöngyöző forralás: húslevesek, erőlevesek
- Kíméletes forralás: főzelékek, krémlevesek, összetett levesek, sűrített levesek
- Posírozás: bevert tojás
- Beforralás: fűszerkivonatok
- Forrázás: paradicsomhámozás, csontok forrázása
- Blansírozás: zöldségek előfőzése
- Főzés zárt térben: hőkezelés kuktában, pl. hüvelyesek esetén

Gőzölés

A tanulók ismerik a gőzölés közvetett és közvetlen formáját, be tudják azonosítani, hogy melyik készítménynél melyik a megfelelő technológia. Kezelni, programozni tudják a gőzöléshez szükséges gépeket. Ez az eljárás az egyik legkíméletesebb hőközlési forma, ez ad- ja a legteljesebb és tisztább ízeket.

Kiválóan alkalmas a könnyű rostszerkezetű élelmiszerek puhítására. Nagyon jól használható kímélő táplálkozást igénylő vendégek étkeztetésénél.

Ajánlás:

- Közvetlen gőzölés: harcsafilé, zöldségek
- Közvetett gőzölés: felfújtak

Párolás

A tanulók elsajátítják a párolási technikákat. Értik az elősütés, a rövid vagy hosszú pároló- lé fogalmát. Ki tudják választani, hogy az eltérő párolási formák mely vágóállat, hal vagy szárnyas mely húsrészének elkészítéséhez alkalmasak.

Ajánlás:

Egyszerű (együtemű) párolás:

- Halak (rövid lében)
- Gyümölcsök

Összetett párolások:

- Hússzeletek
- Nagyobb darab húsok (brezírozás, poelle)
- Apró húsok, pörköltek

Sütés I.

A tanulók ismerik a nyílt és zárt térben történő hőközlések gyakorlatát és tudja alkalmazni azokat. Kiválasztják a felhasználandó alapanyaghoz és a készítendő ételhez legjobban illő technológiát.

Nyílt légtérű sütések:

- Nyárson sütés: jellemzően egész állat (csirke, bárány, malac) sütése parázs vagy fa- szén felett, speciális esetben tészta, pl. kürtöskalács sütése
- Roston sütés: frissensütéssel készíthető húsok, halak és zöldségek rostlapon, rostélyon vagy japán grillen (Hibachi) történő sütése
- Serpenyőben kevés forró zsiradékban sütés (szotírozás): natúr steakek, lisztbe forgatott halak és panírozott húsok sütése
- Pirítás: kisebb szeletre vagy apróbb darabokra vágott húsok, zöldségek gyors, magas hőmérsékleten történő elkészítése kevés zsiradékkal, szárazon vagy

szakácsfáklyával

- Sugárzó hővel történő sütés (szalamder): erős pörzsanyag-képződéssel járó hőkezelés, célja a felületi pirultság elérése, pl. mártás rásütése valamire vagy konfitálás utáni pörzsanyag képzés
- Bő olajban sütés (frittírozás): ropogós külső és a szaftos, krémes belső állag elérése halaknál, zöldségeknél (burgonya, gyökérzöldségek, fűszernövények), tésztáknál, mint például fánkok, ropogósok, bundázott alapanyagok (sör- vagy bortésztába mártott húsok, zöldségek, gyümölcsök) esetén

Sütés II.

Zárt légterű sütések (sütőben, kemencében, kombipárolóban és Josperben):

- Egészben vagy nagyobb darabban készített húsok
- Összesütött zöldség vagy tésztaételek (pl. burgonyagratin, lasagne)
- Édes vagy sós tészták (pl. aranygaluska, kenyér, pékáru)
- Melegen füstölés
- Serpenyőben elkezdett sütés befejezése

A tanulók megtanulják beállítani a kombipárolón a páratartalmat és a légkeverést, illetve annak intenzitását, valamint elsajátítják az éjszakai sütési módot.

Különleges technológiák

A tanulók megismerik és megtanulják használni az alábbi technológiákat:

Konfitálás: húsok saját zsírjukban, zöldségek vajban vagy olajban, lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütése. Húsok esetben ugyanezzel a zsiradékkal tartósítani lehet az elkészített élelmiszereket. Leginkább kacsa, liba, sertés, ritkább esetben hal, zöldségek közül pedig hüvelyesek elkészítésére alkalmas technika.

Sous vide: rendkívül nagy technológiai pontosságot igénylő hőközlés. Az alapanyagot vagy alapanyagokat először vákuumfóliázzák, utána pontosan megtartott hőmérséklet mellett meghatározott ideig főzik.

Marinálás: savas környezetben történő fehérjeátalakítás, halaknál és könnyebb rostozatú húsoknál alkalmazzák.

Füstölés: hideg vagy meleg füstölés, jellegzetes ízzel és állaggal járó technológia, amely nem minden alapanyaghoz illik.

Cukrászat

A tanulók megismerik és megtanulják kombinálni a különféle éttermi cukrászati technoló- giákat, és képessé válnak ezeket kombinálva komplex tányérdesszertet alkotni. Elsajátítják az alábbiakat:

- Tésztakészítési technológiák (gyúrt és kevert omlós, élesztős, leveles, forrázott, felvert, kevert, húzott, túrós és burgonyás tészták)
- Alapkrémek és alapkrémekből ízesített krémek
- Változatos gyümölcskészítmények (pürék, zselék, töltelékek)
- Édes és sós töltelékek
- Habok (mousse, habosított ganache, espuma)
- A fagylaltkészítés alapjai és a fagylaltfajták (fagylalt, parfé, sorbet, granita)
- Édes felfújtak, pudingok
- Mártások, öntetek

Speciális ételek (mentes, kímélő)

A tanuló képessé válik arra, hogy ételeket és menüket hozzon létre a speciális igényekkel érkező vendégek számára. Megismeri a kímélő és a mentes táplálkozáshoz szükséges alap- anyagokat és technológiákat.

Ételkészítés árukosárból

A tanulók az eddig megszerzett tudásukat felhasználva a rendelkezésére álló alapanyagokból megalkotnak egy legalább háromfogásos menüsort, amelyben bemutatják kreativitásukat, alapanyag-ismeretüket és technológiai tudásukat. Mindezt higiénikusan, precízen, ön- magukra és környezetükre is igényes formában teszik. Szóban is be tudják mutatni az általuk elkészített menüt.

Ételek tálalása tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A témakörök elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalási formákat, a tálalóeszközöket és a tálalás szabályait. Értik a szezonalitás fogalmát, ismerik a szezonokhoz köthető jellegzetes élelmiszereket és technológiákat. Képesek rendezvényi menük összeállítására és a feladat- hoz tartozó egyéb tevékenységekre, kalkuláció összeállítására és átszámolására. Ismerik a nemzetközi konyhákat, képesek

ötletet meríteni az ott használt technológiákból. Képesek megtervezni, minden szempontot figyelembe véve összeállítani egy büféasztal kínálatát.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Esztétikusan tálalja az ételt.	Ismeri a tálalás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan	Nagy gondossággal állít össze menüket, akár heti vagy alkalmi menüre van szükség. Odafigyelve, higiénikusan és esztétikusan tálalja az elkészített ételt. Pontosan, odafigyelve a mérték-egység-átváltásokra végzi el a kalkulációt.	
Szezonális alap-anyagokból állít össze kínálatot.	Ismeri a zöldségek, gyümölcsök szezon- ját.	Teljesen önállóan		
Heti és alkalmi menüket állít össze.	Ismeri a menüösszeállítás alapvető szabályait.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata
Rendezvényeket és büféket bonyolít le és állít össze.	Birtokában van minden olyan tudásnak, amely rendezvény	Teljesen önállóan		
Nemzetközi fogásokat készít.	Ismeri a jelentős nemzetközi konyhatechnológiákat.	Teljesen önállóan		
Kalkulációt végez.	Ismeri a manuális és digitális kalkulációkészítés és - átalakítás szabályait.	Teljesen önállóan		Számoló-, illetve számítógép szakszerű használata

A tantárgy témakörei

Alapvető tálalási formák, lehetőségek

A témakör elsajátítását követően a tanulók ismerik a tálalóeszközöket, tányérokat, tálakat, kiegészítőket és a tálalási szabályokat. Figyelnek, hogy a húsok szeletelésénél, darabolásánál a rostirányra merőlegesen alkalmazzák a vágásokat. Rendezetten és arányosan tálalják a fogás fő motívumát, a köretet, a mártást és a kiegészítőket. Képesek tálalási időrendben meghatározni a rendelésekben szereplő tételeket.

Ismerik és alkalmazzák a tálalási módokat. Tisztában vannak a díszítés szabályaival és a díszítőelemek, anyagok tulajdonságával, szerepével.

Ismerik a tányért melegen tartó berendezések működését és tudják kezelni azokat. Kiválasztják az elkészült étel, fogás jellegének, méretének megfelelő tányért, tálat és tálalóeszközt. Fokozottan ügyelnek a tisztaságra, a tálalt étel és tányér, tál hőmérsékletére. Ismerik a szervizmódokat és azok kellékeit. Tudják, miként kell esztétikusan elhelyezni az elkészült fogást a tányéron, tálon. Ízlésesen, kreatívan készítik el, „megkomponálják" a tálat.

Szezonális alapanyagok használata

Meghatározzák a szezonnak megfelelő alapanyagokat, és ezeket be tudják építeni az üzlet kínálatába. Ismerik és tudatosan használják az adott élelmiszertípusnak leginkább megfelelő elő- és elkészítési technológiát.

Heti menük összeállítása

Összeállítják a heti menüt, figyelembe veszik és szakszerűen kezelik a felmerülő ételallergiákat. Képesek diatetikus szemlélettel gondolkodni és a menüt ennek megfelelően alakítják ki. Kiválasztják és használják a szezonális alapanyagokat.

Alkalmi menük összeállítása

Bármilyen rendezvényre képesek összeállítani a menüt, figyelembe véve az összes felmerülő speciális igényt. Szem előtt tartják a résztvevők és a megrendelők kéréseit. Figyelnek a szezonalitásra, ajánlatot tesznek különböző variációkra.

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők

Képesek lebonyolítani egy rendezvény konyhai feladatkörét, megszervezni a catering konyhára eső részét. Átlátják a logisztikai lehetőségeket. Dokumentációt készítenek és kezelnek.

Nemzetközi ételismeret

Ismerik a jelentős nemzetközi konyhák speciális vagy éppen hagyományos alapanyagait, kész fogásait és elkészítésük technológiáit. Mindezeket tudják alkalmazni, szükség esetén változtatás nélkül vagy alakítva a felmerülő igényekhez és lehetőségekhez.

Büfék összeállítása és tálalása

Igény szerint megtervezik, létrehozzák a büféasztalos étkezést, figyelembe veszik és összehangolják a konyha kapacitását, a szezonalitást és a vendégkör összetételét, valamint a speciális kéréseket. Felépítik a büfét, folyamatosan gondoskodnak az utánpótlásról, az étkezés végével visszaállítják az eredeti állapotot.

Kalkuláció összeállítása

A rendelkezésre álló kalkulációkat képesek pontosan átváltani az éppen szükséges menühöz, rendezvényhez, képesek logikus változtatásokat végrehajtani, ha a szezonalitás vagy a vendégek igényei úgy kívánják meg. Új étel esetén képesek a tételeket rögzíteni manuálisan vagy digitálisan.

3.7.3.4 **Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók képesek legyenek az alapanyagok szakszerű átvételére, raktározására, az élelmiszer- és árukészlet ellenőrzésére. Ki tudják számítani adott termék anyagfelhasználását, valamint az adott termék elkészítéséhez szükséges vételezési és rendelési mennyiséget. Ki tudják tölteni a szükséges bizonylatokat, és ezeket a teendőket képesek legyen beépíteni a mindennapi munkavégzésébe.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Lebonyolítja a be- érkező alapanyagnak megfelelő áru-átvételt.	Ismeri a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétel szabályát, követelményeit	Teljesen önállóan	Pontosan és felelősségteljesen végzi az anyaggazdálkodás- hoz kapcsolódó adminisztratív és gyakorlati feladatokat. Kiemelt figyelemmel kezeli a dokumentációkat, az elszámoltatás	
Vételezési és rendelési mennyiséget számol.	Ismeri a vételezési és a rendelési menynyiség kiszámításának képletét	Teljesen önállóan		

Veszteséget és tömegnövekedést számol.	Ismeri a veszteség és tömegnövekedés kiszámításának képletét.	Teljesen önállóan	menetét és folyamatait.	
Elvégzi a beérkezett és kiadott áruk rögzítését, lekérdezi a céljainak megfele- lő ellenőrzési listákat.	Ismeri az árugazdálkodási szoftver működését, adatokat rögzít a szoftverben. Tisztában van a kapott adatok fel-használhatóságával.	Instrukció alapján részben önállóan		Árumozgások rögzítése vendéglátó- ipari célszoftverek használatával
A beérkezett árut tulajdonságai figyelembevételével raktározza.	Ismeri a helyes raktározás elvét, a szakosított raktárakat, a tiszta út elvét és a FIFO-elvet.	Teljesen önállóan		
Adott ételhez, rendezvényhez eszközöket állít össze, alapanyagot készít ki.	Ismeri az eszközmennyiség és alap- anyag-mennyiség megállapításának módját.	Teljesen önállóan		
Adatok alapján árat képez. Engedményes árat, felárat és csoportárat alakít elő.	Ismeri az árképzés alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Készletgazdálkodási mutatókat számol, a kapott eredményeket megérti és elemzi.	Ismeri a készletgazdálkodás alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		

Elszámoltatja a raktárt és a termelést.	Ismeri a raktár és a termelés elszámoltatásának alapfogalmait és számításának lehetséges módjait.	Instrukció alapján részben önállóan		
Vendéglátásban használt bizonylatokat állít ki manuálisan és digitálisan.	Ismeri a vendéglá- tásban használt bizonylatok (számla, szállítólevél, vételezési jegy) tartalmi és formai követelményeit, javításukat.	Teljesen önállóan		Számítógép (irodai program csomag) szakszerű használata

A tantárgy témakörei

Áruátvétel

A témakör elsajátítását követően a tanulók használják az alapozó képzésben elsajátított mérési, számlálási, mérleghasználati ismereteket. Tisztában vannak az áruátvétel különböző módjaival, a minőségi, mennyiségi, értékbeli áruátvétellel, és gyakorlatban is el tudják végezni azokat. Ismerik a különböző alapanyagok (halak, kagylók, rákok) minőségének megállapítására vonatkozó szabályokat, és az érzékszervi vizsgálat során alkalmazzák azokat. Különös figyelmet fordítanak a szavatossági idő betartására. Megállapítják az esetleges eltéréseket. Figyelnek a szállítás megfelelőségére, nem megfelelő szállítás, minőség, mennyiség, érték esetén megteszik a szükséges intézkedéseket (jegyzőkönyv, visszáru).

Árugazdálkodási szoftverek használata

A tanulók felvezetik a beérkezett árut az árugazdálkodási rendszerbe, jelölik a kiadott termékeket, használják az e-HACCP alkalmazást.

Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése

Összegyűjtik az adott termék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, eszközöket, és ellenőrzik ezek meglétét a konyhán. Az adott mennyiségeket a rendezvényi csoportok lét- számához igazítják.

Az anyagfelhasználás kiszámítása

A tanulók egy megadott receptúra alapján anyaghányad-kalkulációt végeznek. Ismerik az egységár, mennyiségi egység, mennyiség, érték fogalmát. A kalkulációt papíron és digitálisan is el tudják készíteni.

Vételezési, rendelési mennyiség megállapítása

Egy adott étel megadott mennyiségben történő elkészítéséhez a tanulók kiszámolják a rak- tárból vételezendő mennyiséget. Figyelembe veszik annak veszteségét, illetve tömegnövekedését az alapanyag kezelése során. Az utánpótlási idő figyelembevételével kiszámolják a rendelési mennyiséget.

Raktározás

A tanulók ismerik a raktározás fogalmát, célját. Az átvett árut tulajdonságainak megfelelően kezelik, szakosított raktárakban helyezik el. Tevékenységük során tartják magukat a tiszta út elvéhez és a FIFO-elvhez. Kiszámolják a beérkezett áru nettó és bruttó tömegét.

Árképzés

Kialakítják egy adott termék árát, amihez alapul veszik a felhasznált anyagok beszerzési árát. Különbséget tesznek beszerzési és eladási ár között. Értik az áfa szó jelentését, ismerik a tulajdonságait, tudják a vendéglátásban használt áfakulcsok mértékét, használatuk szabályát. Haszonkulcs segítségével árrést számolnak, majd kialakítják a termék nettó, bruttó eladási árát. Vezetői kérésre engedményes árat számolnak, csoportárat alakítanak ki, esetleges felárat kalkulálnak. Ismerik az ár és a bevétel kapcsolatát.

Bizonylatolás

Ismerik a bizonylat fogalmát, értik a bizonylati elvet. A bizonylatokat keletkezésük, kiállításuk szerint csoportosítják. Biztos kézzel töltenek ki készpénzfizetéses, átutalásos számlát, nyugtát, szállítólevelet. A rontott bizonylatot szakszerűen javítják. A vendéglátásban használt vásárlók könyvét el tudják helyezni, ismerik a célját, tartalmát. Ki tudják tölteni a készletgazdálkodás legfontosabb dokumentumait (vételezési jegy, selejtezési ív, kiadási bizonylat). A képzőhelyen használt szoftver segítségével bizonylatokat készítenek, és átlátják ezek tartalmát.

Elszámoltatás

A tanulók ki tudják mutatni a raktár és a termelési munkaterület leltáreredményét. Értelmezik a fizetendő hiány, többlet, egyező leltár fogalmát.

Készletgazdálkodás

A tanulók ismerik a készletgazdálkodás fogalmát és jelentőségét a vendéglátásban. Értik a nyitókészlet, zárókészlet, készletnövekedés és -csökkenés kifejezések jelentését, és ezek felhasználásával fel tudják állítani az áruforgalmi mérlegsort. Számtani átlagot és kronologikus átlagot számolnak. Meg tudják határozni a forgási sebességet napokban és fordulatokban. A kapott eredményt értelmezik.

3.7.3.5 **RÉSZSZAKMA**

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsga akkor kezdhető meg, ha a tanuló eleget tett a jelen fejezet szerinti képzési követelményeknek.

A részszakma megnevezése: Szakácssegéd

A részszakma ajánlott szakmai tartalma:

Az oktatási egység megnevezése
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás tantárgy • Előkészítés; • Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés; • Alaplevek, rövidlevek, kivonatok és pecsenyelevek; • Alapkészítmények témakörei
Konyhai berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy • Kéziszerszámok; Hűtő- és fagyasztóberendezések; • Főző- és sütőberendezések; • Egyéb berendezések és gépek témakörei

3.7.4 Panziós-fogadós

A panziós-fogadós szakember a képzés során olyan ismeretek birtokába kerül, amelyek segítségével ellátja a szálláshely teljes operatív működtetését. Gondoskodik a szálláshely tisztán tartásáról, a vendégek részére programokat ajánl, gazdasági, pénzügyi feladatokat hajt végre, kapcsolatot tart más szolgáltatókkal.

A képzés célja, hogy a leendő szakembereket felkészítse a 21. század kihívásaira

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Panziós-fogadós

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 03

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Óraterv:

Tantárgyak		**9. évfolyam**	**10. évfolyam iskola**	**10. évfolyam munkahely**	**10. évfolyam összesen**	**11. évfolyam iskola**	**11. évfolyam munkahely**	**11. évfolyam összesen**	**heti 9-11. óraszám összesen**	**éves 9-11. óraszám összesen**
Szakirányú oktatás kiosztandó		0	26		26	26		26	52	1742
Szakirányú oktatás kiosztott		0	6	21	26	9	18	26		1742
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					2,0	0,0	2,0	4,0	62,0
Panziós-fogadós - középszintű képzés	Portfólió készítés					2,0	0,0	2,0		
	Előkészítés	0,0	0,5	2,5	3,0	0,5	0,0	0,5		
	Vendégfogadás és kiszolgálás	0,0	0,5	1,5	2,0	0,5	1,5	2,0		
	Panziók és fogadók működtetése	0,0	2,0	14,0	16,0	1,0	1,0	2,0		
	Reklám és vásárlásösztönzés	0,0	0,5	1,5	2,0	2,0	13,5	15,5		
	Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás	0,0	2,0	1,0	3,0	0,5	1,5	2,0		
Szabad órakeret (közismeret)		1			1	2	0	1	3	103
Tanítási hetek száma		36			36			31	103	
Kiosztott órakeret		34	13,5	20,5	34	16,5	17,5	34	102	3502
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34			34			34	102	
Éves összes óraszám		1224			1224			1054		3502
	Egybefüggő szakmai gyakorlat				175					175

Panziós-fogadós – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület

3.7.4.1 **Előkészítés tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tanulókat felkészíteni arra, hogy a szakmai és közismereti tárgyak tanulása során elsajátított ismeretek hasznosulása mind hatékonyabb legyen. Egyfajta rendszerezettséget alapoz meg arra vonatkozóan, hogy a tanuló a turizmus-vendéglátás témakörében el tudjon igazodni. Képes legyen a turizmus-vendéglátás tananyagon belül a szálláshelyeket beazonosítani. Tisztába legyen az alapfogalmakkal. A panzió-fogadó kategóriát ismerje meg a lehető legmagasabb szinten, hogy tudását a gyakorlatban tudja hasznosítani.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák:

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Felismeri, megnevezi és leírja a vendéglátóipari alapfogalmakat.	Vendéglátóipari alapfogalmak	Irányítással	Készséges, vendég- szerető, rugalmas, intelligens, innovatív, megbízható, terhelhető	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák
Felismeri, megnevezi és leírja a vendéglátás és turizmus működési mechanizmusát.	Szálláshelyek azonosítása, vendéglátó egységek csoportosítása	Instrukció alapján részben önállóan		
Ismeri és leírja a vendéglátás- turisztika nemzetgazdaságban betöltött helyét és főbb számait.	A vendéglátás-turisztika GDP-adatai	Instrukció alapján részben önállóan		Szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok alkalmazása
Bemutatja a vendéglátás szerepét a nemzetgazdaságban	Vendéglátóipari statisztikák	Irányítással		

A tantárgy témakörei

A vendéglátás alapja, tevékenységi körei

A fogalmak értelmezése, tisztázása

A vendéglátás helye és szerepe a nemzetgazdaságban

A kialakulás története, feltételei, formái, jelentősége

A vendéglátás jellegzetes tevékenységeinek ismertetése

A vendéglátás üzlethálózata

A vonatkozó jogszabályok bemutatása

A turizmus alapjai, tevékenysége

A fogalmak értelmezése

A turizmus helye és szerepe a nemzetgazdaságban

A turizmus kialakulása, feltételei, formái és jelentősége

Az aktív és passzív tevékenységek megismerése

A szálláshelyek csoportosítása

A kereskedelmi és nem kereskedelmi szálláshelyek meghatározása

Hasonlatosságok és eltérések a szálláshelyek között

A panziók-fogadók meghatározása

A létesítés szabályai, engedélyeztetés, fenntartás

A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban

Az alapfogalmak tisztázása, a környezetvédelem fontossága, aktualitása a turisztikában

A világ turizmusa

A turizmus helyzete Európában és a világ más részein

A világ turizmusának hatása a hazai turizmusra

A turizmus és a vendéglátás szervezetei

A turizmus-vendéglátás irányító, lebonyolító, szakmai és érdekvédelmi szervezetei

A turizmus és a vendéglátás piacai

A kereslet és a kínálata kapcsolata, árak, verseny, kockázat

A turizmus és a vendéglátás ügyvitele

A tevékenység dokumentálása, adminisztráció, ügyviteli feladatok és azok nyomtatványai

3.7.4.2 **Vendégfogadás és kiszolgálás tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

Olyan szakmai tudással rendelkező szakemberek képzése, akik az elméleti ismereteket a napi gyakorlatban tudják alkalmazni vendégcentrikus hozzáállással, folyamatosan követve a trendeket színvonalas szolgáltatások biztosításával.

A tantárgy során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Biztosítja a napi működés feltételeit,és üzemelteti az üzletet. Kiválasztja a helyzetnek megfelelő helyes kommuniká-ciós csatornát.	A vonatkozó jog-szabályok, előírásokismerete A kommunikációs csatornák ismerete	Instrukció alapjánrészben önállóan Teljesen önállóan	Felelős és szakszerű munkavégzés Ápolt, munkavég-zésre alkalmas állapot Udvarias, tisztelet-tudó magatartás Precizitás	Vendéglátás szakmai szoftverei
Idegen nyelven is képes kapcsolatot teremteni a szállás-hely vendégeivel és szolgáltatóival, szóban és írásban.	Alapvető idegen-nyelvtudás	Instrukció alapjánrészben önállóan		
Előkészíti, kitölti, feldolgozza a ven- déglátás dokumen-tumait.	Ismeri az egyes üzletfolyamatokh oztartozó nyomtatvá-nyokat, dokumen-tumokat, valamint azok kitöltési szabá-lyait.	Teljesen önállóan		Elektronikus dokumentumok kezelése

A tantárgy témakörei

A napi működési feltételek biztosítása

Előkészítési feladatok a vendégek érkezését megelőzően, illetve a távozást követően, a szükséges karbantartási igények kezelése, nyersanyagok, tisztítószerek, nyomtatványok stb. beszerzése, nyilvántartása, raktározása

Gépek, berendezések kezelése

Ügyviteli feladatok *(adatszolgáltatás, bizonylatolás)*

Statisztika (vendégszám, vendégéjszaka szám definíciói, átlagos tartózkodási idő számítá- sa, alap statisztikai lekérdezések)

NTAK-kezelés (NTAK felület, napi adatszolgáltatás vendégszám és foglalás tekintetében)

Általános viselkedési szabályok

Megjelenés és magatartás a munkahelyen Munkatársakhoz, vendégekhez való viszonyulás

A köszönés, megszólítás, viselkedés szabályai, alapvető etikettismeretek

A kommunikáció fajtái

Verbális és írott kommunikáció, testbeszéd, virtuális kommunikáció

Alapvető ismeretek a különféle kultúrájú vendégek szokásairól, úgymint vallási, nemzeti- ségi sajátosságok

Információnyújtás a vendégeknek

A panzió-fogadó szolgáltatásainak bemutatása, az üzlet házirendjének ismerete Tájékoztatás nem saját szolgáltatásokról, programokról, illetve egyéb információk nyújtása a helyi sajátosságokról (közlekedés, pénzváltás stb.)

A vendégek kiszolgálása

Vendégfogadás, bejelentkeztetés, szolgáltatások nyújtása, a vendégek távozása kapcsán adódó tevékenységek (számlázás, fizettetés, kijelentkeztetés, GDPR-adatkezelés)

Vendég- és partnerészrevételek, panaszok kezelése

Információnyújtás a vendégek jogairól, kötelezettségeiről

A panaszkezelés szabályai, commentek kezelése

3.7.4.3 **Panziók és fogadók működtetése tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy elsajátítása után a tanulók képesek legyenek átlátni a panzió mindennapos működésének minden részletét. Képesek legyenek a panzióban dolgozó bármely munkatárs feladatait bármikor átvenni és ellátni. Legyen meg a megfelelő elméleti és gyakorlati tudásuk arra, hogy egy olyan szálláshelyet, mint a panzió, képesek legyenek működtetni, menedzselni.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Fogadja a vendégeket, ellátja a recep ciós feladatokat.	Szálláshely-szolgáltatással kapcsolatos szakmai ismeretek	Irányítással	Készséges, vendégszerető, rugalmas, intelligens innovatív, megbíz-ható jó kifejezőkészség, műveltség, szókincs, kezdeményező-készség, kreativitás, alkalmazkodó ké-pesség, nyitottság, emberismere t, gondosság, pontosság, rendszeretet, türelem, nyugalom,	Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentáci-ós technikák
Szakszerűen kiszolgálja a vendégeket az étteremben és a szobákban.	Élelmiszerisme ret, vendéglátás	Instrukció alapján részben önállóan		Foglalási szoftverek, szövegszerkesztő, táblázatkezelő programok
Egyszerűbb konyhai feladatokat ellát az élelmiszerbiztonsági követelmények figyelembevételével. Alapvető marketing feladatokat ellát: megtervezi az üzletarculatát és műkö-dését.	Ételkészítési ismeretek Értékesítési és marketingisme-retek	Instrukció alapján részben önállóan Instrukció alapján részben önállóan		
A panziót a higiéni-ai követelmények- nek megfelelően működteti.	Higiéniai ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		

A munkatársakat kiválasztja, a humánerőforrással gazda-ságosan működteti apanziót.	Humánerőforrás- gazdálkodási isme-retek	Instrukció alapján részben önállóan	kiegyen-súlyozottság, udvariasság, igényesség a szakmaiság és a minőség terén	
A munkavédelmi, fogyasztóvédelmi követelményeket betartja és betartatja	Munkavédelemmel,fogyasztó-védelemmel kapcsolatos ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
A hazai turisztikai attrakciókat bemutatja.	Turisztikai ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
Programokat szer-vez és bonyolít le.	Programszervezési ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		
Biztonságosan és nyereségesen működteti a panziót.	Gazdálkodási, ven-déglátóipari ismeretek	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

A szállásadás története

A szállásadás kezdetei

A hazai szállásadás kialakulása

A szállásadásban tevékenykedők érdekvédelmi, érdekképviseleti lehetőségei, szervezetei

A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik

A szálláshelyek rendszerezése

A szálláshelyek csoportosítása

A panzió-fogadó fogalma, típusai A panziók minősítése

A panziók működésének tárgyi feltételrendszere

A panzió létesítésének körülményei, feltételei

A szálláshely környezete és épülete

A szálláshely helyiségei és a berendezési tárgyak, kiegészítők A panzió megközelíthetősége, a parkolás feltételei

A kiegészítő tevékenységek és az egyéb szolgáltatások épületei, helyiségei

A panziók tevékenysége és kínálata

A szállásadással és elszállásolással kapcsolatos ismeretek A vendéglátás, ellátás és egyéb szolgáltatások

Az osztályba sorolásból adódó kötelezettségek Az attrakciók, fakultatív programok jelentősége

A panziók működésének személyi feltételei

A szervezeti felépítés sajátosságai

A szervezeti felépítés és a működés összefüggései A dolgozókkal szemben támasztott követelmények A panzió menedzsmentje

A panzió sajátos munkaerő-gazdálkodása

A panzió folyamatos nyitva tartása, a szezonalitás és a magas fluktuáció kezelése

A panzió munkakörei

A szállásadás munkakörei, és azok kapcsolódása a vendégciklusokhoz Az ellátásban dolgozók feladatai

Az egyéb szolgáltatások és a háttérterületek munkakörei a panziók viszonylatában

A karbantartás és a többi munkakör kapcsolata

A panziók marketingjének sajátosságai

A marketing szerepe a panzió működtetésében Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai Árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák) Törzsvásárlói programok

A panziók ügyvitele

Az ügyviteli folyamatok és a bizonylatolás A bevétel bizonylatai, elszámoltatás

A számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás A nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta

Fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás

Banki POS-terminál használata

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei

Panziók statisztikája

A panzió szabályszerű működtetése Adatszolgáltatási kötelezettségek

A panzió gazdálkodása

A gazdálkodás területei

Bevételek és költségek csoportosítása és jellemzése Az eredmény kimutatása és a gazdálkodás elemzése

A panzió üzemeléséhez kapcsolódó jogszabályok

A működési engedély és a vásárlók könyve

Pénzváltási tevékenység Munkajogi kérdések

Tűzvédelem, vagyonbiztonság, munkabiztonság, kártérítési felelősség Környezetvédelem

Az írott és íratlan szabályok betartása és betartatása

3.7.4.4 **Reklám és vásárlásösztönzés tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy segít elsajátítani az általános marketinget, valamint annak elemeit. Segít abban, hogy egy önállóan működő szálláshely esetén egyedi reklámot és megjelenést tudjunk készíteni. El tudjuk helyezni vállalkozásunkat a piacon, és ahhoz a lehető legkedvezőbb kommunikációt alkalmazzuk.

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Kérdőívet szerkeszt.	A kérdőívszerkesz-tés szabályai	Instrukció alapjánrészben önállóan	Felelős és szakszerű munkavégzés Precizitás	Szövegszerkesztő és táblázatkezelő program
Piac-szegmentációtkészít	Piaci szereplők meghatá-rozása, kategori-zálása	Instrukció alapjánrészben önállóan		Internetes lehetőségek alkalmazása: információgyűjtés, tanulás, prezentációs technikák
SWOT-elemzést készít	Piackutatás, szegmentáció, versenytársak elemzése	Teljesen önállóan		
Reklám-kampányt készít	A reklám fogalma, üzenete, reklámtervezés	Teljesen önállóan		

A tantárgy témakörei

A marketing alapjai

A marketing értelmezése, fejlődési szakaszai

A marketing folyamata, marketingstratégiák, marketingmix, marketingmix-készítés

Az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám)

Reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.)

Üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban

Online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek)

Marketingkutatás és piackutatás

Konkurencia-vizsgálat

A piac

A piackutatás módszerei (szekunder és primer)

Kérdőív-szerkesztés, szabályai és elemzésük A kérdőívkészítés gyakorlása

Piaci szereplők, piactípusok, a piac méretének mutatószámai

Piacszegmentáció

Célpiaci marketing, a piacszegmentáció gyakorlása

Vásárlói magatartás, versenytárselemzés

A vásárlói magatartást meghatározó tényezők, a vásárlási folyamat szakaszai

Vásárlói döntések, főbb jellegzetességei

Személyiségtípusok, a szervezetek beszerzési döntései, fogyasztói szokások az idegenforgalomban

Versenytárselemzés

A marketingkörnyezet elemzése (mikro-makro értelemben), SWOT-elemzés, a SWOT-elemzés gyakorlása

A termék

A termék fogalma, hasznossága

A termékek csoportosítása, jellemzőik

Termékfejlesztés, ötletkeresési technikák

A termék piaci életgörbéje, valamint termékpolitikai döntések Az éttermi termék vizsgálata

Termékpolitika a turizmusban és a vendéglátásban

Ár- és értékesítési politika

Az ár fogalma, árképzési elvek

Marketing szemléletű árképzés

A fedezeti pont értelmezése, árdifferenciálás

Az árak jogi szabályozása

Értékesítéspolitika, értékesítési csatornák és értékesítési rendszer

Értékesítési csatornák a turizmusban és a vendéglátásban Franchise-rendszer

Marketingkommunikáció

A reklám és sajátosságai

A marketingkommunikáció eszközei

Reklámcélok, reklámtervezés Briefing, reklámkoncepció kialakítása

Reklámüzenet, reklámeszközök, reklámhordozók, reklámkampány szervezése, gyakorlása

A PR fogalma, jellemzői Belső és külső PR

A szponzorálás fogalma, jellemzői, előnyei, hátrányai

Tárgyalás

Értékesítésösztönzés

Személyes eladás, értékesítésösztönzés, fogyasztói és viszonteladói ösztönzőmódszerek

Értékesítésösztönzés a vendéglátásban és az idegenforgalomban

Eladáshelyi ösztönzés

Márka

A márka fogalma, márkaépítés

A védjegy fogalma, védjegyoltalom

Egyéb piacbefolyásoló tényezők

A csomagolás típusai, a DM lényege és fő csatornái

A vevőszolgálat szerepe és lényege

Reklamációkezelés

Az online marketing jelentősége

Események szervezése

Image és arculat

Az image lényege és fajtái

A vállalati arculat lényege Vállalati arculatépítés

Az arculat tartalmi és formai elemei

3.7.4.5 **Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A hazai szálláshelyek részére szakképzett, korszerű ismeretekkel rendelkező szakemberek képzése

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Az üzlet működését komplex módon átlátja, kezeli, ismereteit leírja.	A felhasznált anyagok ismerete, azok alapján beszerzések, megrendelés bonyo-lítása	Instrukció alapján részben önállóan	Precizitás, anyagi felelősséggel járó, tervszerű munka-végzés	Táblázatkezelő program
Anyaggazdálkodási kalkulációkat készít.	Az anyagok gazdaságos felhasználá-sának módjai	Teljesen önállóan		Vendéglátás szoftvereinek ismerete
Megnevezi és leírja a környezettudatos munkavégzéshez tartozó szabályokat és anyagokat.	Ismeri a környezetre, emberre veszélyt jelentő anyagokat, tisztában van a veszélyes hulladé-kok kezelésével	Instrukció alapján részben önállóan		
Számviteli dokumentációt kezel, precíz kimutatáso-kat készít.	A jogszabályokban előírt adminisztratív feladatok elsajátítása, számviteli bi-zonylatok	Irányítással		Számviteli szoftverek

	ismerete			

A tantárgy témakörei

Anyagismeret

Az üzlet működése során használat valamennyi anyag ismerete

Nyersanyagok, segédanyagok, egyéb anyagok (pl. virágápoláshoz, ahol állatok vannak, ott az ellátásukhoz szükséges anyagok stb.)

Tisztítószerek, vegyszerek

A napi működéshez használt egyéb anyagok

Textíliaismeret, külön tekintettel az allergén szempontokra

A folyamatos működés biztosítását szolgáló karbantartási anyagok ismerete

Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántartások

A panzió-fogadó működése során kötelezően használatos számviteli bizonylatok, nyomtatványok, bevallások (adózási, statisztikai, adatkezelési)

Belső nyilvántartások, kimutatások, szabályzatok ismerete

Banki és egyéb pénzügyi bizonylatok

Veszélyes anyagok, hulladékkezelés

A napi munkavégzés alkalmával használatos anyagok hatása az emberi szervezetre és a környezetre

A keletkezett hulladékok (kommunális) és veszélyes hulladékok (műanyagok, elektronikai termékek, égett zsiradék, moslék, csatornarendszerben felgyűlt zsiradék stb.) kezelése, dokumentálása

Adminisztráció

A megfelelő bizonylatok alapján a gazdasági folyamatok határidőkre való dokumentálása

Ellenőrzési tevékenység bizonylatolása

A munkavégzés jogszabályszerű dokumentálása (munkaszerződés, jelenléti ív, szabadságolás, bérjegyzék)

Vendégek, partnerek nyilvántartása

Információátadás a könyvelés részére

Elszámolás, elszámoltatás

Az üzlet folyamatos működése érdekében gyakorolt kontroll, mely kiterjed az árukészletre, az eszközök, berendezések meglétére is

Napi kimutatás a foglaltságról, árakról, stand, leltár ismerete, készítése

Napi és időszaki zárás, pénzkészletkezelés

A gazdálkodás eredményességének mérése.

3.7.5 Cukrász – emelt szintű képzés megnevezésű tanulási terület

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: **Cukrász szaktechnikus**

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

A szakképzéshez kapcsolódó óraterv

Tantárgyak	**Tantárgyak**	**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**
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	**15**	**525**	0	0	*525*
	Idegen nyelv	5	5	4	3	**17**	**597**	3	93	*690*
	2. Idegen nyelv	2			2	**4**	**144**	3	93	*237*
	Matematika	4	4	3	3	**14**	**489**	0	0	*489*
	Történelem	3	3	2	2	**10**	**350**	0	0	*350*
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	**1**	**36**	0	0	*36*
	Digitális kultúra	1	0	0	0	**1**	**36**	0	0	*36*
	Testnevelés	4	4	3	3	**14**	**504**	0	0	*504*
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	**4**	**144**	1	31	*175*
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	**3**	**108**	0	0	*108*

	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: pl.fizika, kémia, biológia, **idegen nyelv**	0	2	2	0	**4**	**144**	0	0	*144*
	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	**4**	**144**	0	0	*144*
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	**1**	**36**	0	0	*36*
	Összes közismereti óraszám	27	25	20	20	**92**	**3257**	7	217	3474
	Kiosztandó közismereti óraszám	27	25	20	20	**92**	**3257**	6	186	3443
Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás		**7**	**9**	0	0	576	**576**			*576*
Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás kiosztott		7	9	0	0	576	**576**			**576**
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5				18	**18**		0	*18*
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	1,5				54	**54**		0	*54*
	IKT a vendéglátásban	1	1			72	**72**		0	*72*
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8			432	**432**		0	*432*
Szakirányú oktatás Cukrász szaktechnikus heti óraszám		0	0	**14**	**14**	**28**	**1008**	24	744	1752
Szakirányú oktatás Cukrász szaktechnikus kiosztott óraszám		0	0	14	14	28	**1008**	27	837	*1845*
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	8	13	**468**	5	155	*623*
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése			1	2	3	**108**		0	*108*
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás			3	2	5	**180**		0	*180*
Cukrász - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment					0	**0**	7	217	*217*

	Marketing és protokoll					0	**0**	3	93	*93*
	Speciális szakmai kompetenciák					0	**0**	8	248	*248*
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)		0	0	0	0	0	0	-1,0	-31	*-31*
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36			31		
Éves összes óraszám	**Éves összes óraszám**	**1224**	**1224**	**1224**	**852**		**4524**	**1054**		**5905**
Kiosztott órakeret/hét	**Kiosztott órakeret/hét**	**34**	**34**	**34**	**34**			**34**		
Rendelkezésre álló órakeret/hét		**34**	**34**	**34**	**34**			**34**		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375				

3.7.6 Vendégtéri szaktechnikus - emeltszintű képzés

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Óraterv

Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – 54 811 04 Vendégtéri szaktechnikus										
Tantárgyak		**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**
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	**15**	**525**	0	0	*525*
	Idegen nyelv	5	5	4	3	**17**	**597**	3	93	*690*
	2. Idegen nyelv	2			2	**4**	**144**	3	93	*237*
	Matematika	4	4	3	3	**14**	**489**	0	0	*489*
	Történelem	3	3	2	2	**10**	**350**	0	0	*350*
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	**1**	**36**	0	0	*36*
	Digitális kultúra	1	0	0	0	**1**	**36**	0	0	*36*
	Testnevelés	4	4	3	3	**14**	**504**	0	0	*504*
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	**4**	**144**	1	31	*175*

	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	**3**	**108**	0	0	*108*
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: pl. fizika, kémia, biológia, **idegen nyelv**	0	2	2	0	**4**	**144**	0	0	*144*
	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	**4**	**144**	0	0	*144*
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	**1**	**36**	0	0	*36*
	Összes közismereti óraszám	27	25	20	20	**92**	**3257**	7	217	3474
	Kiosztandó közismereti óraszám	27	25	20	20	**92**	**3257**	6	186	3443
Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás		**7**	**9**	0	0	576	**576**			*576*
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5				18	**18**			*18*
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	1,5				54	**54**			*54*
	IKT a vendéglátásban	1	1			72	**72**			*72*
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8			432	**432**			*432*
Szakirányú oktatás Vendégtéri szaktechnikus heti óraszám		0	0	**14**	**14**	**28**	**1008**	24	744	1752
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	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	7	13	**468**		0	*468*
	Értékesítési ismeretek			1	2	3	**108**	5	155	*263*
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek			2	1	3	**108**		0	*108*

Vendégtéri szakember - emeltszintű képzés	Üzleti menedzsment					0	**0**	8	248	*248*
	Marketing és protokoll					0	**0**	3	93	*93*
	Speciális szakmai kompetenciák					0	**0**	7	217	*217*
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36			31		
Éves összes óraszám		**1224**	**1224**	**1224**	**852**		**4524**	**1054**		**5905**
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375				

3.7.7 Szakács szaktechnikus

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

Óraterv

54 811 03 Szakács szaktechnikus										
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – 54 811 03 Szakács szaktechnikus										
Tantárgyak		**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**
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	**15**	**525**	0	0	*525*
	Idegen nyelv	5	5	4	3	**17**	**597**	3	93	*690*
	2. Idegen nyelv	2			2	**4**	**144**	3	93	*237*
	Matematika	4	4	3	3	**14**	**489**	0	0	*489*
	Történelem	3	3	2	2	**10**	**350**	0	0	*350*
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	**1**	**36**	0	0	*36*
	Digitális kultúra	1	0	0	0	**1**	**36**	0	0	*36*
	Testnevelés	4	4	3	3	**14**	**504**	0	0	*504*

	Osztályfőnöki	1	1	1	1	**4**	**144**	1	31	*175*
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	**3**	**108**	0	0	*108*
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: pl.fizika, kémia, biológia, **idegen nyelv**	0	2	2	0	**4**	**144**	0	0	*144*
	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	**4**	**144**	0	0	*144*
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0	1	0	0	**1**	**36**	0	0	*36*
	Összes közismereti óraszám	27	25	20	20	**92**	**3257**	7	217	3474
Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás		**7**	**9**	0	0	576	**576**			*576*
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5				0	**18**		0	*18*
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	1,5				0	**54**		0	*54*
	IKT a vendéglátásban	1	1			0	**72**		0	*72*
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8			0	**432**		0	*432*
Szakirányú oktatás Szakács szaktechnikus heti óraszám		0	0	**14**	**14**	**28**	**1008**	24	744	1752
Szakirányú oktatás Szakács szaktechnikus kiosztott óraszám		0	0	13	13	26	**936**	31	961	*1897*
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv					0	**0**	3	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	8	14	**504**	2	155	*659*
	Ételek tálalása			1	2	3	**108**		0	*108*
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás			3	2	3	**108**		0	*108*
Szakács - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment					0	**0**	9	279	*279*

	Marketing és protokoll					0	**0**	4	124	*124*
	Speciális szakmai kompetenciák					0	**0**	9	279	*279*
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36			31		
Éves összes óraszám		**1224**	**1224**	**1224**	**852**		**4524**	**1054**		**5905**
Kiosztott órakeret/hét		**34**	**34**	**34**	**34**			**34**		
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375				

Tantárgyak / Szakma	**heti óraszám 13. évfolyam**		
	Cukrász szaktechnikus	Vendégtéri szaktechnikus	Szakács szaktechnikus
Üzleti menedzsment	**7**	**8**	**9**
Marketing és protokoll	**3**	**3**	**4**
Speciális szakmai kompetenciák	**8**	**7**	**9**
Éves összes óraszám	**558**	**558**	**682**

3.7.7.1 **A tanulási területek tartalmi összefoglalója**

A képzés során a vendéglátóipari képzéshez tartozó szakirányokban tanulók (vendégtéri, szakács és cukrász szaktechnikusok) emelt szinten sajátítják el a szakma gyakorlásához szükséges alapvető szakmai ismereteket, készségeket és képességeket.

A sikeres vizsgát követően rendelkezni fognak azokkal a szakmai kompetenciákkal, amelyek segítségével megtanulják – egyéni életútjuk, céljaik megvalósítása érdekében – a szakmai, gazdasági és társadalmi kihívásokat megfelelően értelmezni, kezelni és azokhoz rugalmasan alkalmazkodni. A tantárgyi tartalmak (ismeretek) közlése során kiemelt szempont, hogy az oktatók az alapvető szakmai ismereteket ne csak hagyományos pedagógiai módszerek alkalmazásával, hanem az IKT-technológiák – a célnak leginkább megfelelő módon történő – felhasználásával adják át.

Az emelt szintű ismeretekhez tartozó tantárgyak és témakörök tartalmazzák azokat az ismereteket, amelyek elsajátítása és a sikeres vizsga letétele után a tanulók:

– tanulmányaikat a szakirányú egyetemeken folytathatják

– a szakmában dolgozhatnak (szakács, cukrász, vendégtéri szakember)

– egyéni vállalkozást létesíthetnek, társas vállalkozások szakmai vezetői lehetnek

– a szakmai tapasztalatok megszerzését követően az üzleti menedzsment, a marketing és

protokoll ismereteket igénylő hazai és nemzetközi vállalkozásokban vezetőként dolgozhatnak.

3.7.7.2 **Üzleti menedzsment**

3.7.7.3 **A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy oktatásának kiemelt célja, hogy a tanulók elsajátítsák a vendéglátás fő- és mellékfolyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során – szaktechnikusi szinten – megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival. Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A beszerzési árakból az árrésre vonatkozó elvárásoknak megfelelően kiszámítja az eladási árat, figyelembe véve a nettó és bruttó ár valamint az ÁFA megoszlását.	Ismeri és érti a nettó és bruttó bevétel, az ÁFA, valamint a felszolgálási díj fogalmát és alkalmazásának szabályát.	Teljesen önállóan	A számítások során pontosságra, a szervezeti egységek munkatársaival pedig konstruktív együttműködésre törekszik. A beosztott munkatársai irányában támogató, következetes és motiváló. A törvények és a munkahely belső szabályainak betartására törekszik, és ebben követendő példát mutat beosztottainak és a szervezet többi tagjának. Keresi a hatóságokkal történő együtt-működés legmegfelelőbb formáját.	Az árak beállítása számítógépes alkalmazással
A bevétel és beszerzési érték alapján kiszámítja a költségszinteket.	Ismeri a költségszintekre vonatkozó számításokat.			Költségszintek kiszámítása irodai alkalmazással
Számítógépes alkalmazásban megtervezi a bevételt.	Ismeri és érti a tervezés egységekre és időtávokra vonatkozó számításait			Bevétel tervezése irodai alkalmazással
Az értékesítés során kiállítja a számla- és nyugtaadás bizonylatait, a pénzeszközöket a szabályok szerint kezeli. Elszámolást készít a készpénzt és a pénzkímélő eszközöket.	Rendelkezik a számla-, és nyugtaadás szabályozási és kiállítási, valamint pénzkezelés szabályozási ismeretekkel. Ismeri az átvett bevétel elszámolásának szabályait.			Számlázógép, kasszagép, banki POS terminálok használata
A rendezvényértékesítés szerződéses feltételeinek megfelelően hitelszámlát készít.	Ismeri és érti a halasztott fizetésre, előlegre és egyéb, a rendezvényértékesítés során alkalmazott szerződéses feltételekre vonatkozó jogokat és kötelezettségeket.			Számítógépes alkalmazás használata hitelszámla készítéshez

Szakhatósági ellenőrzés során együttműködik a hatósággal.	Rendelkezik a szakhatósági ellenőrzés során szükséges ismeretanyaggal.			Számítógépes irodai alkalmazások, internet használata

Az ismert eszközök segítségével állást keres, illetve részt vesz a munkatársak megtalálásában, kiválasztásában és betanításában. A foglalkoztatási törvény szabályainak betartásával készíti el a beosztott dolgozók munkabeosztását és szabadságok kiadását. Megtervezi a béreket.	Az álláskeresésre és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerére vonatkozó ismeretek. A foglalkoztatás és a bérekre vonatkozó számítások törvényi szabályozásának ismerete.			
A beosztott munkatársait irányítja és motiválja. Csapatot épít.	A vezetési alapelvek ismerete.			
Összeállítja a területre vonatkozó üzemelési sztenderdek listáját, és ellenőrzi a végrehajtásukat.	Rendelkezik a sztenderdizálással kapcsolatos alapismeretekkel.			Irodai alkalmazások használata
Vállalkozást indít jogi és könyvelői szolgáltatások igénybevételével.	Rendelkezik egy vállalkozás beindításához szükséges alapismeretekkel. Ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.			

A tantárgy témakörei

Gazdálkodás a bevételekkel

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az árral és kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel bontása egységekre, időtávokra

A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek

- A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;
- a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítása, sztornózása;
- a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta, eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;
- fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás;
- banki POS-terminál használata;
- a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);
- értékesítési szerződés;
- a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;
- fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;
- pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);
- számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai;
- felszolgálási díj kifizetése;
- tip kifizetése;
- szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály):
- számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;
- az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;
- az ártájékoztatás eszközei

Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás

- Az áruforgalmi mérlegsor elemei;
- kalkuláció – az anyaghányad-számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek);
- ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése);
- számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése:

- alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;
- beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés;
- raktározás: raktár kialakítása, szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;
- készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;
- a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum-, maximum-, biztonsági készlet;
- számítógépes készletnyilvántartási alkalmazás kezelése, készletstatisztikák készítése;
- anyagi felelősség;
- elszámolás a készletekkel: a standolás és a leltározás gyakorlata, számítógépes alkalmazásainak elsajátítása;
- az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök;
- leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár.

Létszám- és bérgazdálkodás

- Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás;
- toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása; tréningek:
- orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése;
- a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai;
- munkaszerződés kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;
- munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai;
- heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;
- munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;
- a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, A munka törvénykönyve, hatóságok;

- munkakörök és szükséges képzettségek;
- munkaköri leírások;
- a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások);
- adózás (szja, járulékok, borravaló és tip speciális szabályozása);
- a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre);
- szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkavédelmi és Munkaügyi Főfelügyelőség)

Vezetés a gyakorlatban

Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést.

Vállalkozás indítása

Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai

3.7.7.4 **Marketing és protokoll tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy két témakört fog egybe. A marketing témakör oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazni tudják a marketingtevékenység fogalom- és eszközrendszerét, információkat tudjanak szerezni a piaci környezetről, képesek legyenek a vállalkozás céljainak megfogalmazására, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítésére, az eladást ösztönző promóciók megvalósítására. A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak megismertetése és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra, az illem alapszabályainak elsajátíttatása. További cél, hogy a leendő szaktechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudjanak kapcsolatot teremteni és tartani, kommunikálni a vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel, megismerjék az üzleti protokoll előírásait, és képesek legyenek ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban alkalmazni.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
A marketingmix elemeivel megtervezi és végrehajtja az üzletszerzési tevékenységet.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.	Teljesen önállóan	Törekszik ismereteinek naprakészen tartására. Külső kommunikációjában mindenkor az üzlet érdekeinek és a társadalmi elvárásoknak megfelelő magatartásra törekszik. Példamutató hozzáállással viszonyul a munkája során felmerülő különböző vallási, nemzeti és nemzetiségi kérdésekhez. Személyes felelősséget érez a kiemelt vendégek kiszolgálásának panaszmentes lebonyolításában.	Információszerzés, szűrés és rendszerezés online forrásokból
Használja a digitális marketing legújabb eszközeit és módszereit.	Ismeri a tudásának szinten tartásához szükséges csatornákat.			
Az online és közösségi média csatornáin népszerűsíti az üzletet és kapcsolatot tart a vendégekkel, partnerekkel.	Ismeri a virtuális közösségi terek működését, felhasználhatóságát, az üzlet marketingcéljait.			
A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál.	Ismeri a viselkedési és illemszabályokat			
A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a protokolláris előírásokat.			
A kiemelt vendégekkel személyesen tart kapcsolatot, kiszolgálásukra személyesen ügyel.	Ismeri a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.			
Munkája során ügyel a vallási, nemzeti, nemzetiségi előírások és szokások	Ismeri a főbb vallási, nemzeti és nemzetiségi előírásokat és szokásokat.			

betartására és betartatására				

A tantárgy témakörei

Marketing

- Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai;
- árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei;
- disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák);
- az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám);
- reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek stb.);
- üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban;
- ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok);
- online marketing: internet, közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blogok, egyéb közösségimédia-felületek);
- online elégedettségvisszajelző rendszerek;
- kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális (VR) és a kiterjesztett valóság (AR) használata;
- személyes eladás;
- felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell);
- eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hűségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok;
- vendégkapcsolat (PR): a PR jellegzetes eszközei;
- belső PR – szervezeti kultúra;
- a piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat;
- üzleti kommunikáció: árajánlat kérése, adása, üzleti levél, egyszerű szerződés

Viselkedés és üzleti protokoll

- A protokoll fogalma és értelmezése;
- viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.);
- szóbeli kommunikáció a vendéggel, partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése);

- kézfogás;
- egyéb köszönési formák, elköszönés;
- tegeződés, magázódás;
- kommunikáció telefonon;
- a bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress code);
- ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje;
- a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai;
- a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete

3.7.7.5 **Speciális szakmai kompetenciák tantárgy**

A tantárgy tanításának fő célja

A szakma speciális területeinek megismertetése.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
A vendég asztalánál ételeket készít a megfelelő eszközökkel.	Teljeskörűen ismeri az asztalnál készíthető ételek típusait, technológiáit, a flambírozási formákat és az új trendeket.	Teljesen önállóan	Felelősségteljes, biztonságos munkavégzés Udvariasság, megfelelő kommunikáció Empátia, megértő, elfogadó hozzáállás	Digitális hőközlő berendezések kezelése
A vendég asztalánál ételeket készít hőbehatásra képes eszközzel.	Tökéletesen tisztában van a szükséges hőközlő berendezések működésével, biztonságos kezelésével.			Indukciós eszközök használata, programozása
Megszervezi a munka folyamatát, meghatározza az optimális munkaidőt, beosztásokat ír, gazdálkodik a rendelkezésér	Teljes mértékben ismeri a különböző munkaszervezési formákat, optimális munkaidőbeosztásokat, a létszámgazdálkodás szabályait és számításait, valamint a			Megfelelő számítógépes szoftverek használata

e álló létszámmal, összehangolja a saját és a kölcsönzött munkaerő munkáját.	munkaerőkölcsönzés szabályait, jogi hátterét			

A tantárgy témakörei

A vendég asztalánál készíthető ételek

Az asztalnál készíthető ételek típusai, technológiái, flambírozási formák, új trendek

Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein

Munkaszervezési formák, optimális munkaidő-beosztások, létszámgazdálkodás, kölcsönzött és saját munkaerő munkájának összehangolása

RÉSZSZAKMA:

3.7.8 Turisztikai technikus

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Turisztikai technikus

A szakma azonosító száma: 5 1015 23 07

A szakma szakmairányai: **Idegenvezető; Turisztikai szervező**

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részszakmák megnevezése: —

3.7.8.1 **Szakmairány: Idegenvezető**

Az idegenvezető a külföldi és belföldi turistáknak bemutatja az adott ország természeti és kulturális értékeit, társadalmi, gazdasági és politikai helyzetét. A megrendelő igényei szerint tárlatvezetést végez, túrákat vezet, szórakoztató programokon vesz részt. Magas szintű magyar és idegen nyelv tudásával segíti a turistákat programjaik alatt, egyes esetekben tolmácsol. Munkáját gyalogosan, illetve többfajta közlekedési eszközön végzi. Minden tevékenységéhez alaposan felkészül a desztinációból, attrakciókból és programokból, széleskörű műveltségét folyamatosan fejleszti. Telepített idegenvezetőként fogadja a turistákat és ott-tartózkodásuk ideje alatt fakultatív programokat ajánl, szervez és lebonyolít. Az idegenvezető az út során felelős

a csoportért és az utazókért, rendkívüli eseményeket szakszerűen, a szabályok betartásával kezel, jegyzőkönyvet készít. Az egész túra alatt kapcsolatot tart az utazás szervezőjével, partnerekkel és szolgáltatókkal. Munkájának célja, hogy a rábízott turistákat élményekkel teli, tartalmában az elvárásoknak megfelelő utazáson kísérje, vezesse. Az utazás, illetve programok alatt szakmailag helyesen kezeli a különböző utas típusokat, nyitott, elfogadó, udvarias és toleráns magatartásával törekszik a kellemes hangulat kialakítására és fenntartására. Az utazással kapcsolatos elő és utómunkálatokat elvégzi: információkat gyűjt, szelektál, rendszerez a csomagtúrához, az utazás után idegenvezetői jelentést ír, elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiéniája kifogástalan.

3.7.8.2 **Szakmairány: Turisztikai szervező**

A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott-tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól kezel.

Óraterv az Idegenvezető szakmairány számára

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	heti 9kny-12. évfolyam	éves 9kny-12. évfolyam	heti 13. évfolyam	éves 13. évfolyam	éves 9-13. óraszám összesen
Turisztikai technikus - középszintű képzés	Beszerzés és értékesítés			2	1	3	**108**		0	*108*
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás			7	8	15	**540**	2	62	*602*
	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**	1	31	*139*
Turisztikai technikus - Idegenvezető	Idegenvezetés					0	**0**	14	434	*434*
	Turizmusmarketing és protokoll					0	**0**	4	124	*124*
	Országismeret magyar nyelven					0	**0**	7	217	*217*
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36			31	31	
Kiosztott órakeret/hét				**14**	**14**	**28**		**28**	**868**	**1876**
			175	200	375	1008				

Óraterv a Turisztikai szervező szakmairány számára

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	heti 9kny-12. évfolyam	éves 9-12. évfolyam	heti 13. évfolyam	éves 13. évfolyam	éves 9-13. óraszám összesen
Turisztikai technikus - középszintű képzés	Beszerzés és értékesítés			2	1	3	**108**	3	93	*201*
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás			7	8	15	**540**	2	62	*602*
	Speciális szolgáltatások			2	2	4	**144**		0	*144*
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok			1	2	3	**108**	2	62	*170*
	Adminisztráció és elszámolás			2	1	3	**108**	1	31	*139*
Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	Üzleti menedzsment a turizmusban					0	**0**	9	279	*279*
	Turizmusmarketing és protokoll					0	**0**	4	124	*124*
	Országismeret idegen nyelven					0	**0**	7	217	*217*
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36			31	31	
Kiosztott órakeret/hét				**14**	**14**	**28**		**28**	**868**	**1876**
	Egybefüggő szakmai gyakorlat			175	200	375	1008			

Két tanítási nyelvű Turisztikai technikus – Idegenvezetés megnevezésű tanulási terület az Idegenvezető szakmairány számára

5 1015 23 07 Turisztikai technikus - Idegenvezető szakmairány											
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – 5 1015 23 07 Turisztikai technikus											
Tantárgyak		**9/Kny évfolyam**	**9. évfolyam**	**10. évfolyam**	**11. évfolyam**	**12. évfolyam**	**heti 9kny-12. évfolyam**	**éves 9kny-12. évfolyam**	**heti 13. évfolyam**	**éves 13. évfolyam**	**éves 9kny-13 óraszám összese**
Turisztikai technikus - szakmairány: Idegenvezető kiosztott óraszám		0	0	0	13	13	26	**936**	28	868	*1804*
Turisztikai technikus - középszintű képzés	Beszerzés és értékesítés				2	1	3	**108**		0	*108*
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás				6	7	13	**468**	2	62	*530*
	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**	1	31	*139*
Turisztikai technikus - Idegenvezető	Idegenvezetés						0	**0**	14	434	*434*
	Turizmusmarketing és protokoll						0	**0**	4	124	*124*
	Országismeret idegen nyelven						0	**0**	7	217	*217*
Tanítási hetek száma			36	36	36	31/36			31		
Kiosztott órakeret/hét		**34**	**34**	**34**	**34**	**34**			**34**		
Egybefüggő szakmai gyakorlat					175	200	375				
Célnyelven tanított tantárgyak száma		2	5	3	5	5		6075			
Célnyelven tanított tantárgyak óraszáma		20	11	9	10	10		2160	35,6%		
4/2013. (I. 11.) EMMI rendelet szerint		720	396	324	360	310					

Két tanítási nyelvű Turisztikai technikus – Idegenvezetés megnevezésű tanulási terület az Turisztikai szervező szakmairány számára

5 1015 23 07 Turisztikai technikus - Turisztikai szervező szakmairány										
Óraterv a kerettantervek alapján készült helyi tantervhez – 5 1015 23 07 Turisztikai technikus										
Tantárgyak		**9/Kny évfolyam**	**9. évfolyam**	**10. évfolyam**	**11. évfolyam**	**12. évfolyam**	**heti 9kny-12. évfolyam**	**éves 9kny-12. évfolyam**	**heti 13. évfolyam**	**éves 13. évfolyam**
Turisztikai technikus - szakmairány: Turisztikai technikus kiosztott óraszám		0	0	0	13	13	26	**936**	28	868
Turisztikai technikus - középszintű képzés	Beszerzés és értékesítés				2	1	3	**108**	3	93
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás				6	7	13	**468**	2	62
	Speciális szolgáltatások				2	2	4	**144**		0
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél- kapcsolatok				1	2	3	**108**	2	62
	Adminisztráció és elszámolás				2	1	3	**108**	1	31
Turisztikai technikus - Turisztikai szervező	Üzleti menedzsment a turizmusban						0	**0**	9	279
	Turizmusmarketing és protokoll						0	**0**	4	124
	Országismeret idegen nyelven						0	**0**	7	217
Tanítási hetek száma		36	36	36	36	31/36			31	
Kiosztott órakeret/hét		**34**	**34**	**34**	**34**	**34**			**34**	
Idegen nyelven tanított tantárgyak óraszáma										
	Egybefüggő szakmai gyakorlat				175	200	375			
Célnyelven tanított tantárgyak száma		2	5	3	5	5		6075		
Célnyelven tanított tantárgyak óraszáma		20	11	9	10	10		2160	35,6%	
Célnyelven tanított tantárgyak éves óraszáma		720	396	324	360	310				
4/2013. (I. 11.) EMMI rendelet szerint		648	216	216	180	160				

3.7.8.2.1 Célnyelven tanított tantárgyak:

Idegen nyelv I. (német)

Célnyelvi civilizáció

Történelem

Munkavállalói ismeretek

A munka világa

Speciális szolgáltatások

Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél- kapcsolatok

Idegenvezetés

Turizmusmarketing és protokoll

Országismeret idegen nyelven

3.7.8.3 **Turisztikai technikus – középszintű képzés megnevezésű tanulási terület**

A középszintű idegenvezetői képzés keretein belül a tanuló megismeri az utazásszervezés különböző területeit az út előkészítésétől az út lebonyolításán keresztül a befejező műveletekig, valamint a különböző vásárlásösztönző eszközöket és fogyasztói magatartásokat. Cél a korszerű, gyakorlatorientált tudásátadás.

3.7.8.3.1 Beszerzés és értékesítés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók elsajátítsák az utazásszervezés speciális ismereteit, tisztában legyenek az utazásszervezéshez kapcsolódó fogalmakkal, és el tudják helyezni azt a turizmus rendszerében. Megismerjék az utazásszervezésre vonatkozó jogszabályokat, az utazási szerződés elemeit, a turisztikai szolgáltatókkal kötendő szerződések fajtáit, tartalmát, és képesek legyenek ezeket önállóan létrehozni. El tudják készíteni az utazáshoz kapcsolódó dokumentumokat (ajánlatkérés, megrendelés, visszaigazolás, forgatókönyv, utaslista, programterv stb.). További cél, hogy a kapcsolódó modulokban szerzett ismeretek alapján megtanulják termékké alakítani Magyarország turisztikai attrakcióit és egyéb kínálati elemeit, s ezekből belföldi, beutaztatási turisztikai árualapot, a magyarok által leglátogatottabb desztinációk attrakcióiból pedig kiutaztatási árualapot tudjanak létrehozni és értékesíteni.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Ajánlatot állít össze a megrendelő igényei alapján.	Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés, csoportos és egyéni utak Az utazásszervezés folyamata,	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során kész az információcserére és a munkatársaival	Hatékonyan tudja információgyűjtésre használni az internetes böngészőket és közösségi oldalakat.
Elkészíti az utassal kötendő szerződést.	Utazási szerződés Az utazási csomag összeállításának szempontjai A csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái célcsoportok szerint	Teljesen önállóan	Hozzáállásában igyekvő Udvarias, előzékeny Törekszik a munka- védelmi előírások maradéktalan betartására.	Készségszinten használ irodai alap-szoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő).
Utazást tervez me-netrendtervezőkkel, szállást foglal szállásfoglaló portálokon keresztül.	Menetrend- és út-vonaltervezők használata Szállásközvetítő oldalak használata Légitársaságok weboldalainak használata	Teljesen önállóan		Készségszinten használ internetes útvonal- és menet-rendtervező programokat, szállásfoglaló portálokat
Információt nyújt az ügyfeleknek az utazási irodai segédanyagok alapján.	Utazási prospektusok, programfüze- tek, műsorfüzetek szakszerű ismerete	Teljesen önállóan		

A tantárgy témakörei

Utazásszervezés Az utazásszervezés története

Az utazásszervezés fogalma, jogszabályi háttere, személyi feltételei, humán erőforrásai A vagyoni biztosíték jelentősége és formái

Az utazásszervezés fajtái: beutaztatás, kiutaztatás, belföldi utazásszervezés; csoportos és egyéni utak

Az utazásszervezés folyamata, feltételei

Csoportos és egyéni utak jellemzői, tematikus utak Bizományosi/ügynöki szerepek

Utazásszervezés – kereslet és kínálat

A magyar piac alakulása beutazó/kiutazó csoportosításban Turisztikai fogadóképesség: infra- és szuprastruktúra

A kereslet és kínálat elemzése Magyarországon

A kapcsolattartás protokollja a szolgáltató partnerekkel, study tour

Turisztikai árualap

Az árualap fajtái, jellemzői, beszerzési lehetőségei (szállás, étkezés, programok, közlekedés, kapcsolódó egyéb szolgáltatások beszerzése)

Az utazási csomag összeállításának szempontjai, a csomagban szereplő szolgáltatások fajtái, kategóriái célcsoportok szerint

Utazásszervezés/utazásközvetítés Utazási szerződés (utassal kötött)

Az utazási ajánlat piacra vitelének lehetőségei

Egyéb tevékenységek az utazási irodában: biztosítás, valutaváltás, városkártyák, vízum- ügyintézés (beutazási engedélyek, ESTA, ETA)

A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők

A magyarországi közlekedés főbb jellemzői

A közlekedéshálózat jellemzői, a közlekedési ágak szerepe az idegenforgalomban, fontosabb hazai és hazánkon átmenő nemzetközi közlekedési vonalak, határállomások

A közlekedés ágazatai: közúti, vasúti, légi és vízi közlekedés, speciális lehetőségeik az idegenforgalomban

Menetrend- és útvonaltervezők: Google Maps, Elvira, BKK (menetrendek.hu), skyscanner.hu, momondo.com, bud.hu stb.

Globális helyfoglalási rendszerek

Globális helyfoglalási rendszerek és jelentőségük: Galileo, Amadeus, Sabre, Bistro, Traffics

3.7.8.3.1.1.1 Szállásközvetítő oldalak

A legjelentősebb nemzetközi és hazai szállásközvetítő oldalak: Booking.com, szallas.hu, expedia.com és leányvállalatai, GoGlobal, Rate Hawk és kapcsolódó szolgáltatásaik Bedbankok megjelenése, rendszerhez való kapcsolhatósága, dinamikus csomagolás

Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok

A repülőjegy-foglalás módja, menete

A repülőjegy értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások foglalásának lehetőségei (autóbér- lés, biztosítás, szállásfoglalás)

Magyarország világörökségi helyszínei

Természeti világörökség: az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai; Hortobágyi Nemzeti Park – Puszta

Kulturális világörökség: Budapest Duna-parti látképe, a Budai Várnegyed, az Andrássy út és történelmi környezete; Hollókő ófalu és táji környezete; az Ezeréves Pannonhalmi Bencés Főapátság és közvetlen természeti környezete; pécsi ókeresztény sírkamrák Természeti/kulturális világörökség: Fertő/Neusiedlersee kulturtáj; tokaji történelmi borvidék

Szellemi kulturális örökség: mohácsi busójárás

Világemlékezet Lista: Mátyás korvinái (Bibliotheca Corviniana)

3.7.8.3.2 Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a tanulók megismerjék az utazásszervezéshez kapcsolódó gazdasági számításokat, ezek matematikai alapjait, a jutalék, a nettó és bruttó összeg fogalmát, számításának módját, az üzleti számítások jelentőségét, a

turizmus területein alkalmazott áfa mértékét, a garanciák és kontingensek előnyeit, hátrányait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak Matematika – a négy alapművelet, százalékszámítás

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Bemutatja a saját és a közvetített árualapot.	Saját és közvetített utak	Instrukció alapján részben önállóan	Figyelem, odafigyelés másokra Alkalmazkodás Céltudatosság Önállóság Konfliktuskezelés Tolerancia Kooperativitás Időgazdálkodás Önkifejezés	
Létrehoz egy fiktív vállalkozást.	A gazdálkodás és üzleti irányítás tevékenységei	Teljesen önállóan		
Pénzügyi kalkulációt készít a hatályban lévő áfatörvénynek megfelelően.	Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás	Teljesen önállóan		Készségszinten használ irodai alap- szoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő).
Elkészíti az út előkalkulációját.	Előkalkuláció készítése: kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés	Instrukció alapján részben önállóan		
Elkészíti az út utó-kalkulációját, elemzi az eredményeket.	Az utókalkuláció fontossága, elemei, készítése kiutazta- tásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve	Instrukció alapján részben önállóan		
Megtervezi a következő évi árualapot.	Gazdasági elemzés utókalkuláció segítségével, az árualap- tervezés módszerei	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

Árualapok az utazásszervezésben Saját és közvetített utak

Nem alaptevékenységű üzletágak az utazási irodában

A biztosítások fajtái

A valutaváltás szabályai

A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei

Vállalkozási formák

Utazási iroda alapítása, működtetése, megszüntetése, felfüggesztése

Pénzforgalmi dokumentumok

Nyomtatványok ismerete, használata, iktatása, megőrzése

Az áfa a turizmus különböző területein

Áfa az utazásszervezésben – különleges adózás, tevékenységek TEÁOR-számai

Az utazásszervezés számításai

A számítások szabályai, a számításokban szereplő szolgáltatások

A szolgáltatások sorrendje, a különféle szolgáltatások számításának módja

Az előkalkuláció fogalma, fontossága, elkészítése – kiutaztatás, beutaztatás, belföldi utazásszervezés

Elszámolások

Elszámolás az idegenvezetővel, szolgáltatásokat biztosító partnerekkel – közlekedés, szál- lás, vendéglátás, programok

Számlák ellenőrzése, kiegyenlítése, módszerek

Utókalkuláció

Az utókalkuláció fontossága, elemei, elkészítése elméletben és gyakorlatban, kiutaztatásra és beutaztatásra, belföldi programra vetítve

Árrés kiszámítása – áfa

Jutalék, ügynöki jutalék számítása, elszámolása – áfa

Gazdasági elemzések

Hatékonysági mutatók készítése utókalkulációk segítségével Gazdasági elemzések utókalkulációk segítségével

A következő évi árualap összeállításának megtervezése a saját eredmények és a külső tényezők fényében

3.7.8.3.3 Speciális szolgáltatások tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanuló megismerje az emberi kapcsolatok pszichológiáját, tisztában legyen a fogyasztói magatartástípusokkal, képes legyen

kapcsolatot teremteni, az ügyfél számára legmegfelelőbb ajánlatot elkészíteni, mindezt az üzleti etikett és a társadalmi normák elvárásai szerint.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Utazási ajánlat bemutatása során a megrendelés felé tereli a potenciális ügyfeleket.	Fogyasztótípusok Fogyasztói magatar- tást befolyásoló tényezők	Instrukció alapján részben önállóan	Alkalmazkodás Empátia Decentrálás Nézőpontváltás Kooperativitás Kezdeményező-készség Önkifejezés	
Szakmai partnereivel korrekt együtt-működést alakít	Viselkedéskultúra az üzleti életben Üzleti titoktartás	Instrukció alapján részben önállóan		
Kezeli a stressz-helyzeteket.	Az emberi kapcsolatok pszichológiai alapjai	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

Bevezetés a pszichológiába

A gondolkodás folyamata, intelligencia, kreativitás, érzelmek, motiváció, önismeret, stresszkezelés, a személyiségfejlődés lépései

Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció Erkölcsi szabályok, normák

Viselkedéskultúra az üzleti életben

Üzleti kommunikáció tervezése, szóbeli és írásbeli formái

Az időgazdálkodás mint kommunikációs jellemző: időpont, időtartam, időbeosztás

A beszédmód és a szereppartnerrel való viszony (magán és nyilvános): szókincs, stílus Köszönéstől a kapcsolattartásig (a formális és az informális kommunikáció jellemzői szóban és írásban)

Megjelenés

Probléma- és konfliktushelyzetek kezelése

Fogyasztói magatartás Fogyasztótípusok

Fogyasztói magatartást befolyásoló tényezők

Magyarok által látogatott európai és Európán kívüli desztinációk: Mediterráneum – a Földközi-tenger országai, Magyarország szomszédos országai, Észak-Afrika, Törökország, Egyesült Arab Emírségek, Jordánia, Európa fő- és nagyvárosai

3.7.8.3.4 Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja megismertetni a tanulóval, hogy a különböző turisztikai termékeket hogyan, milyen módon tudja eljuttatni a fogyasztóhoz, illetve a közvetítő partnerekhez.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Előkészíti egy elképzelt út reklámkampányát.	A reklám fogalma, fajtái, tervezése Az eladásösztönzés lehetőségei a	Instrukció alapján részben önállóan	Figyelem, odafigyelés másokra Alkalmazkodás Céltudatosság Önállóság Konfliktuskezelés Tolerancia Önbemutatás Kooperativitás Időgazdálkodás Önkifejezés	Készségszinten használ irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő)
Reklámkampányban használja a közösségi média eszköztárát.	Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Google+, Tripadvi- sor	Teljesen önállóan		Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Google+, Tripadvi- sor
Értékesítési akciókat hirdet és lebonyolít.	Az értékesítésösztönzés tervezése, a direkt marketing módszere	Instrukció alapján részben önállóan		A közösségi média eszközeinek használata.
Közvetlenül kommunikál a potenciális vendéggel.	A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága, lehetőségei a turizmusban	Teljesen önállóan		

A tantárgy témakörei

Marketingkommunikáció

A marketingkommunikáció célja, eszközei

Reklám

A reklám fogalma, fajtái, tervezése

A reklám gazdasági és társadalmi hatásai

Reklámtorta

Személyes eladás

A személyes eladás jellemzői, formái, létjogosultsága

A személyes eladás lehetőségei a turizmusban

Eladásösztönzés

Fogyasztókra és kereskedőkre irányuló eszközök Az értékesítésösztönzés tervezése

Eladásösztönzés lehetőségei a turizmusban

PR – Public Relation

A PR fogalma, célcsoportjai

Belső és külső PR

Corporate Identity

Modern marketingkommunikációs eszközök

ATL- (above the line) eszközök: nyomtatott sajtó, szabadtéri eszközök, rádió, televízió, mozi, internet

BTL- (below the line) eszközök: direkt marketing, vásárlásösztönzés, vásárláshelyi reklám, eseménymarketing, rendezvények vásárok, kiállítások, szponzorálás, személyes eladás, public relations

Direkt marketing

A direkt marketing sajátosságai, módszerei

Az adatbázis szerepe

GDPR – Adatvédelem

Közösségi média

A közösségi média szerepe a turizmus területén A PESO-modell

A közösségi média lehetőségei: Facebook, Twitter, Instagram, Snapchat, Youtube, Goog- le+, Tripadvisor

3.7.8.3.5 Adminisztráció és elszámolás tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a leendő turisztikai technikusok elsajátítsák azokat az adminisztrációs módszereket, amelyeket munkavégzésük során napi szinten használniuk kell majd.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	Ismeretek	Önállóság és felelősség mértéke	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Előkészíti a partner-szerződéseket.	Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek Utazásközvetítői szerződések	Instrukció alapján részben önállóan	Törekszik a pontos munkavégzésre, munkahelyi környezetének rendben tartására. Munkája során kész az információcseré-re és a munkatársaival való együttműködésre. Hozzáállásában igyekvő Udvarias, előzékeny Törekszik a munka- védelmi előírások maradéktalan betartására.	Készségszinten használ irodai alap-szoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő).
Forgatókönyvet készít.	Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve	Teljesen önállóan		
Jegyzőkönyvet készít egy fiktív utazási szituációról.	A jegyzőkönyv készítésének tartalmi és formai követelményei	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

Nyilvántartások

Nyilvántartások kezelése (digitális, papíralapú, szálloda, utazási iroda stb. – szituációs gyakorlatok

Szerződések

Az utazási szerződés fogalma, tartalmi elemei, jogok és kötelezettségek Utazásközvetítői szerződések

Értékesítési szerződések: szolgáltatókkal, szálláshelyekkel, közlekedési vállalkozóval, idegenvezetővel

Forgatókönyv

Forgatókönyv fogalma, fontossága, készítése kiutazó, beutazó és belföldi programra vetítve

Jegyzőkönyv Vis major esetek kezelése

A jegyzőkönyv készítésének tartalmi, formai követelményei

A helyszíni jegyzőkönyv felvétele, tartalmi, formai követelményei, a hazaérkezést követő intézkedések

Szituációs gyakorlatok

Idegenvezetői jelentés

Az idegenvezetői jelentés fogalma, jelentősége

Szituációs feladatok

Részvételi jegy

Részvételi jegyek mint utazási dokumentumok Részvételi jegy készítése elméletben és gyakorlatban

Szituációs feladatok – úti okmányok kiadása, utasok tájékoztatása elutazáskor

3.7.8.4 **Turisztikai technikus – Idegenvezetés megnevezésű tanulási terület az Idegenvezető szakmairány számára**

Az emelt szintű szakmai ismereteken belüli három következő tantárgy alkotja az idegenvezetői képzés legfontosabb tanulási területét. Ezek oktatása során sajátíthatja el a leendő szakember azokat a kompetenciákat, amelyek nélkülözhetetlenek későbbi munkavégzéséhez.

3.7.8.4.1 Idegenvezetés tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatásának célja, hogy a leendő idegenvezetők elsajátítsák azokat a módszereket, amelyeket munkájuk során napi szinten alkalmazniuk kell.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Megtervezi az útvonalat, gyalogos és/vagy buszos városnézést tart.	A térképolvasás, útvonaltervezés szabályai A városnézés mód- szertana	Teljesen önállóan	Figyelem, odafigyelés másokra Alkalmazkodás Céltudatosság Önállóság Konfliktuskezelés Tolerancia Kooperativitás Időgazdálkodás Önkifejezés	Készségszinten használ internetes útvonal- és menet-rendtervező programokat.
Megoldja a felmerülő problémákat, kezeli a rendkívüli helyzeteket.	A konfliktuskezelés módszerei A panaszkezelés lehetőségei	Teljesen önállóan		
Elvégzi az utascsoporttal kapcsolatos adminisztrációt.	Idegenvezetői dokumentáció (forgatókönyv, beszámoló, utascsoport-nyilvántartás, voucherek, számlák stb.) A referenssel való egyeztetés dokumentumai Jegyzőkönyvek készítése	Instrukció alapján részben önállóan		Készségszinten használ irodai alap- szoftvereket (táblázatkezelő, szöveg-szerkesztő).
Kezeli és használja az idegenvezetéshez kapcsolódó digitális eszközöket.	Információközvetítés, vezetési technikák, multimédia kezelése, digitális technológia alkalmazása	Irányítással		Audioguide mobilapplikációk használata.

A tantárgy témakörei

Útvonaltervezés Az útvonaltervezés szabályai

A városnézés formái (gyalogos, autóbuszos), módszertana A körutazások szabályai

Az élményvezetések sajátosságai

Közlekedési eszközökhöz és helyszínekhez kapcsolódó idegenvezetés

Autóbuszos utazások

Repülőgépes utazások

Kapcsolódó transzferek

Gyalogos körséta

Tárlatvezetés

Célcsoportok sajátosságai

A célcsoportok meghatározása és fajtái

Európai üdülőtípusok,

Hahn,

Jung,

Hippokratész tipológiája

Speciális igények felmerülése és kezelése

Konfliktus- és panaszkezelés, rendkívüli helyzetek

A konfliktuskezelés módszerei, a panaszkezelés lehetőségei, rendkívüli helyzetek megoldásai (vis maior esetek, baleset, betegség, haláleset, poggyász/útiokmány elvesztése stb.)

Az információközlés írásbeli és szóbeli módjai

IKT az idegenvezetésben Információközvetítés

Vezetési technikák

A digitális technológia alkalmazása: multimédiás rendszerek, navigációs rendszerek, mobiltechnológia, Cloud Computing, social networks, digitalizált vendégfogadás, audioguide

Nyomtatott tájékoztató anyagok

Idegenvezetői adminisztráció, dokumentumok kezelése

Idegenvezetői dokumentáció (forgatókönyv, beszámoló, utascsoport nyilvántartás, voucherek, számlák stb.)

A referenssel való egyeztetés dokumentumai

Az útiokmányok fajtái, vízumkötelezettség és az ehhez kapcsolódó szabályok

Valuta- és vámszabályok

A turisztikai partnerekkel való kapcsolattartás okmányai

Elszámolások, visszajelzések, jegyzőkönyvek készítése

Fogyasztóvédelem

3.7.8.5 Turisztikai technikus – Turisztikai szervezés megnevezésű tanulási terület a Turisztikai szervező szakmairány számára

A turisztikai szervezői képzés során az emelt szintű szakmai ismereteken belül a tanuló elsajátítja az üzleti menedzsmenthez, marketinghez és protokollhoz szükséges tudásanyagot. A speciális szakmai kompetenciák tantárgyon belül a globális gondolkodásra kell hangsúlyt fektet- ni. Cél, hogy a tanuló a megszerzett ismereteket használni tudja a gyakorlatban, képes legyen a különböző turisztikai termékeket, desztinációkat a különböző célcsoportok számára utazási csomaggá alakítani.

3.7.8.5.1 Üzleti menedzsment a turizmusban tantárgy

A tantárgy tanításának fő célja

A tantárgy oktatása során a tanuló megismeri a bevétel-gazdálkodás területeit, folyamatait. A létszám- és bérgazdálkodás témakörben elsajátítja a munkavállalás lépéseit, választ kap a bérezés fontos kérdéseire. Megismeri a turisztikai vállalkozások fajtáit, sajátosságait. A cél az, hogy a tanuló az üzleti menedzsment tantárgyon belül minden olyan szükséges információt és tudást megszerezzen, amely segíti, megkönnyíti a munkavállalást, munkavégzést.

A tantárgy oktatása során fejlesztendő kompetenciák

Készségek, képességek	**Ismeretek**	**Önállóság és felelősség mértéke**	**Elvárt viselkedésmódok, attitűdök**	**Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák**
Elkészíti a bevételi bizonylatokat, elszámoltat.	A bevétel elemei A bevételtervezés folyamata A bevétel bizonylatai Elszámoltatás Fizetési módok Pénzügyi elszámolás	Instrukció alapján részben önállóan	Kooperativitás Szabálykövetés Önállóság Céltudatosság Összefüggések felismerése	Készségszinten használ irodai alap-szoftvereket (táblázatkezelő, szöveg-szerkesztő).
Kialakítja és fenntartja a kapcsolatot a hatóságokkal.	Szakhatósági ellenőrzés	Instrukció alapján részben önállóan		
Fiktív vállalkozást indít.	Vállalkozási formák A vállalkozás indításának folyamata Vezetés – szervezés Szervezeti felépítés	Teljesen önállóan		
Bemutatja és leírja a munkavállalás és foglalkoztatás területeit és lépéseit	Álláshirdetések Munkaszerződés A munkavállalás folyamatai Bérezés, bérköltségek	Instrukció alapján részben önállóan		

A tantárgy témakörei

Bevételgazdálkodás

A bevétel elemei, részei

A bevételtervezés egyszerű folyamata

A bevétel bizonylatai, elszámoltatása

Fizetési módok

A nyugta- és számlaadás gépi eszközei

Pénzügyi elszámolás

Szakhatósági ellenőrzés

Létszám- és bérgazdálkodás

Álláshirdetés

Munkaviszony létesítése és megszüntetése, a belépés-kilépés folyamatai, dokumentumai

Munkaszerződés

Kölcsönzött munkaerő

Munkabeosztás

A munkavállalók védelme

A bérezés alapjai

A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai

Vezetés a gyakorlatban Vezetés fogalma

Szervezeti felépítés

Működési sztenderdek kidolgozása és ellenőrzése

Csapatépítés, tréningek, motiváció

Vállalkozás indítása Vállalkozási formák

Vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)

A turisztikai vállalkozások fajtái, sajátosságai, működése

Egy szálloda, egy utazási iroda, egy turisztikai egyesület vállalkozási koncepciója

4 FELNŐTTKÉPZÉS

4.1 Két évfolyamos nem nappali rendszerű érettségi vizsgára felkészítő képzés (esti munkarendben)

Képzési idő: 2 év

4.1.1 Megszerezhető végzettség: érettségi bizonyítvány

(4 kötelező tantárgy, 5. tantárgyként 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 tantárgyakon van a hangsúly, magyart, történelmet, matematikát, és idegen nyelvet tanulnak a képzésbe résztvevők magas óraszámban. Emellett informatika és természetismeret tantárgyaik vannak.

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

4.1.2 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 képzésiben 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 tantárgyat tanító oktató tájékoztatja az adott tárgy helyi tantervben megfogalmazott követelményéről, az egyéni felkészülés keretében elsajátítandó tananyagról, 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.

4.1.3 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 az 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 (Krétában) kell adminisztrálni

4.1.4 Mulasztás

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

4.1.5 Óraterv

Tantárgyak	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**

4.1.6 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 tantárgyi átlagot, a képzésben részt vevő teljesítményének tendenciáját is figyelembe kell venni. **A *.75 átlagtól a záró osztályzatot felfelé kerekítjük.**
- A tantárgyak 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.

4.1.7 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

4.1.8 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 tantárgyakból tehet csak érettségi vizsgát, amelyek a következők: Magyar nyelv és irodalom, Történelem, Matematika és Idegen nyelv (angol vagy német nyelv). Más tantárgyból ebben a képzésben érettségi vizsgát nem tehet.

4.2 Szakmajegyzék szerinti szakmai képzések esti munkarendben

4.2.1 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.

4.2.2 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-fogadós	4 1013 23 03

4.2.3 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

4.2.4 Képzés megvalósítása

A felnőttképzési jogviszony keretében 1,5 évre (45 hét) a tananyagegységekhez tartozó tananyagegység elemek óraszámai a nappali rendszerű szakmai oktatás óraszámának

40 %-ában kerülnek meghatározásra. A képzésbe való bekapcsolódás egészségügyi alkalmasághoz 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 alkalmaságáról.

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 rendelkezik-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.

4.2.5 Egybefüggő szakmai gyakorlat

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

4.2.6 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 határozunk 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.

4.2.7 Mulasztás

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

4.2.8 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.**

4.2.9 Záró értékelés

A záró értékelés tananyagegységenként (modulonként) történik a képzés végén.
Számonkérések formái: **írásbeli** vagy **projektfeladat**
Számonkérések tartalma: **A tananyagegységek (modulok) tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek.**
Megszerezhető minősítések: **%-os formában és osztályzatnak megfeleltetve**

4.2.10 Az értékelés százalékok szerint

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

4.2.11 Tananyagegységek és elemei óraszámokra bontva szakmánként.

Cukrász szaktechnikus			Ágazati alapképzés 10 hét			hetek	
			Szakirányú képzés 35 hét			20	15
5 1013 23 02			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	Tananyagegység elmek	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			hetek	
			Szakirányú képzés 35 hét			20	15
5 1013 23 03			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	Tananyagegység elemek	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 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
	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
		Anyaggazdálkodás, 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	Üzleti menedzsment			5	75	75
		Marketing és protokoll			3	45	45
		Speciális szakmai kompetenciák			4	60	60

Vendégtéri szaktechnikus			Ágazati alapképzés 10 hét			hetek	
			Szakirányú képzés 35 hét			20	15
5 1013 23 08			10+20 hét		15		45
	Tananyagegység	**Tananyagegység elemek**	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	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 ügyvitelei 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	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		45
	Tananyagegység	**Tananyagegység elemek**	1. év heti óraszám	1. év összesen	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
		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	1	20			20
		Gasztronómia	2	40			40
		Idegenvezetői szituáció - speciális szolgáltatások	1	20			20
		Kultúr-, 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
		Kultúr-, 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

Cukrász			Ágazati alapképzés 10 hét			hetek	
			Szakirányú képzés 35 hét			20	15
4 1013 23 01			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	**Tananyagegység elemek**	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			
		Cukrászati berendezések-gépek ismere- te, 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			80
	Cukrász - középszintű képzés II.	Előkészítés			2	30	30
		Cukrászati berendezések-gépek ismere- te, kezelése, programozása			2	30	30
		Cukrászati termékek készítése			9	135	135
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése			2	30	30
		Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás			3	45	45

Szakács			Ágazati alapképzés 10 hét			hetek	
			Szakirányú képzés 35 hét			20	15
4 1013 23 05			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	Tananyagegység elemek	1. év heti óraszám	1. év összesen (10+20	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
	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

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	Tananyagegység elemek	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
		IKT 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

Panziós - fogadós			Ágazati alapképzés 10 hét			hetek	
			Szakirányú képzés 35 hét			20	15
4 1013 23 04			10+20 hét		15 hét		45 hét
	Tananyagegység	**Tananyagegység elemek**	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	55
	Panziós-fogadós - középszintű képzés I.	**Előkészítés**	3	60			60
		Vendégfogadás és kiszolgálás	2	40			40
		Panziók és fogadók működtetése	10	200			
		Reklám és vásárlásösztönzés	2	40			200
		Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás	2	40			40
	Egybefüggő gyakorlat			80			80
	Panziós-fogadós - középszintű képzés II.	**Előkészítés**			2	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