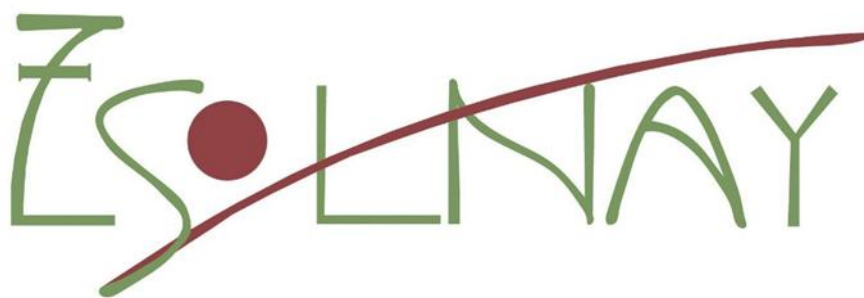


Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum  
Zsolnay Vilmos Technikum és Szakképző Iskola

## **Szakmai program**



2026.

## TARTALOMJEGYZÉK

<b>1</b>	<b>BEVEZETŐ</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>NEVELÉSI PROGRAM</b> .....	<b>7</b>
<b>2.1.</b>	<b>Az iskolában folyó szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai</b> .....	<b>7</b>
<b>2.2.</b>	<b>A személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok</b> .....	<b>8</b>
2.2.1.	A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok összegzése ....	9
2.2.2.	Fejlesztési területek – nevelési célok .....	9
2.2.3.	Közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok .....	13
<b>2.3.</b>	<b>A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, a képzésben részt vevő személy, az oktató, a szakképző intézmény és a szakképző intézmény partnerei együttműködésével kapcsolatos feladatok és a kapcsolattartás formái</b> .....	<b>13</b>
2.3.1.	Iskola és tanulók közötti kapcsolattartás .....	14
2.3.2.	Iskola és a tanulók törvényes képviselői közötti kapcsolattartás .....	14
2.3.3.	Az iskola és az oktatók közötti kapcsolattartás formái .....	15
2.3.4.	A külső (más szakképző, SZC, egyéb szervezetek) kapcsolattartás általános formái és rendje.....	15
<b>2.4.</b>	<b>Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai</b> ..	<b>16</b>
	Az oktatók feladatai.....	16
	Az osztályfőnöki munka tartalma.....	17
	Az osztályfőnöki munka célja .....	17
	Az osztályfőnök feladatai .....	17
<b>2.5.</b>	<b>A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje</b> .....	<b>19</b>
<b>2.6.</b>	<b>A tanulók döntési folyamatban való részvételének (ezen jog gyakorlásának) rendje</b> ..	<b>20</b>
<b>2.7.</b>	<b>A tanulmányok alatti vizsga szabályai</b> .....	<b>22</b>
2.7.1.	Osztályozó vizsga.....	22
2.7.2.	Különbözeti vizsga .....	23
2.7.3.	Javítóvizsga .....	23
2.7.4.	A különbözeti, osztályozó, javító vizsga általános szabályai.....	24
2.7.5.	Ágazati alapvizsga.....	24
2.7.6.	Érettségi vizsga.....	25
2.7.7.	Előrehozott érettségi vizsga.....	26
2.7.8.	Szakmai vizsga .....	26
<b>2.8.</b>	<b>A felvétel és az átvétel helyi szabályai</b> .....	<b>26</b>
<b>3.</b>	<b>Közismereti oktatásra és ágazati alapoktatásra vonatkozó OKTATÁSI PROGRAM</b> .....	<b>28</b>
<b>3.1.</b>	<b>A kötelező és a nem kötelező foglalkozások tananyaga, az ehhez szükséges kötelező vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma (óratábla) valamint ezek megszervezésének és választásának elvei</b> .....	<b>28</b>
<b>3.2.</b>	<b>A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai</b> .....	<b>32</b>
<b>3.3.</b>	<b>Érettségi vizsga</b> .....	<b>32</b>
<b>3.4.</b>	<b>A tanuló ill. képzésben résztvevő teljesítményének írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái</b> .....	<b>34</b>
<b>3.5.</b>	<b>A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag</b> .....	<b>39</b>

<b>3.6.</b>	<b>Egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, a mindennapos testnevelés megvalósításának módja, az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos tervek .....</b>	<b>39</b>
<b>3.7.</b>	<b>A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések .....</b>	<b>41</b>
	3.7.1. A tanulási esélyegyenlőség megteremtése .....	41
	3.7.2. Tanulási-tanítási stratégiák az esélyegyenlőség megteremtéséhez.....	41
	3.7.3. A differenciált tanulásszervezés legfontosabb szempontjai .....	42
	3.7.4. Tehetséggondozás az intézményünkben .....	42
	3.7.5. A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos tevékenységek .....	43
<b>3.8.</b>	<b>A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok .....</b>	<b>43</b>
<b>3.9.</b>	<b>Fegyelmező rendelkezések .....</b>	<b>44</b>
<b>3.10.</b>	<b>A csoportbontások elvei .....</b>	<b>44</b>
<b>4.</b>	<b>Szakirányú oktatásra vonatkozó KÉPZÉSI PROGRAM .....</b>	<b>46</b>
<b>4.1.</b>	<b>Elsajátítandó tananyag elemek .....</b>	<b>46</b>
<b>4.2.</b>	<b>Teljesítmény ellenőrzésének, értékelésének, minősítésének módja .....</b>	<b>46</b>
<b>4.3</b>	<b>A szakmai vizsgához kapcsolódóan szervezett egybefüggő felkészítés rendje.....</b>	<b>46</b>
<b>5.</b>	<b>EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM.....</b>	<b>47</b>
<b>5.1.</b>	<b>Az egészségfejlesztési programot meghatározó jogszabályok.....</b>	<b>47</b>
<b>5.2.</b>	<b>Iskolaorvosi egészségfejlesztési ütemterv .....</b>	<b>47</b>
<b>5.3.</b>	<b>Az iskola egészségfejlesztő tevékenysége .....</b>	<b>49</b>
<b>6.</b>	<b>Elérhető PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK .....</b>	<b>55</b>
<b>7.</b>	<b>KÉPZÉSI PROGRAM.....</b>	<b>57</b>
<b>7.1.</b>	<b>A szakképzés jogi háttere.....</b>	<b>57</b>
<b>7.2.</b>	<b>Képzési kínálatunk .....</b>	<b>58</b>
	7.2.1. Szakmajegyzékes képzések .....	58
	7.2.2. Programkövetelmény szerinti képzések.....	64
	7.2.3. Érettségire felkészítő 2 éves képzés felnőttképzési jogviszonnyal.....	64
<b>7.3.</b>	<b>Beszámítás, tanulmányi idő rövidítése .....</b>	<b>64</b>
<b>7.4.</b>	<b>A tanuló magasabb osztályba lépésének feltételei.....</b>	<b>64</b>
<b>7.5.</b>	<b>BTMN-es és SNI-s tanulók fejlesztő programja.....</b>	<b>65</b>
	7.5.1. A sajátos nevelési igényű tanulókkal összefüggő pedagógiai tevékenységek .....	65
	7.5.2. A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel összefüggő pedagógiai tevékenységek .....	67
<b>7.6.</b>	<b>Sajátos pedagógiai módszerek intézményünkben .....</b>	<b>68</b>
<b>8.</b>	<b>KÉPZÉSI PROGRAMOK ÓRATÁBLÁI .....</b>	<b>73</b>
<b>8.1.</b>	<b>KERESKEDELEM .....</b>	<b>73</b>
	8.1.1. Technikumi képzések.....	73
	Kereskedelmi és webáruházi technikus - 5 éves képzés – 2024/25-ös tanévtől ...	74
	Kereskedelmi és webáruházi technikus - 2 éves képzés .....	76
	Kereskedelmi és webáruházi technikus - 1 éves felnőttképzés.....	78
	8.1.2. Szakképző iskolai képzés.....	79
	Kereskedelmi értékesítő – 3 éves képzés .....	79
	Kereskedelmi értékesítő – 1 éves felnőttképzés.....	80
<b>8.2.</b>	<b>VENDÉGLÁTÁS.....</b>	<b>81</b>
	8.2.1. Technikumi képzések.....	81
	Szakács szaktechnikus – 5 éves képzés.....	82
	Vendégtéri szaktechnikus – 5 éves képzés.....	83
	Cukrász szaktechnikus – 5 éves képzés .....	85

	Szakács szaktechnikus – 2 éves képzés.....	87
	Vendégtéri szaktechnikus - 2 éves képzés .....	76
	Cukrász szaktechnikus - 2 éves képzés .....	77
	Szakács szaktechnikus - 1 éves felnőttképzés.....	78
	Vendégtéri szaktechnikus - 1 éves felnőttképzés .....	79
	Cukrász szaktechnikus - 1 éves felnőttképzés .....	80
	8.2.2. Szakképző iskolai képzések.....	94
	Szakács – 3 éves képzés .....	94
	Pincér-vendégtéri szakember – 3 éves képzés .....	95
	Cukrász – 3 éves képzés.....	96
	Szakács – 1 éves képzés .....	97
	Pincér-vendégtéri szakember – 1 éves képzés .....	98
	Cukrász – 1 éves képzés.....	99
<b>8.3.</b>	<b>TURISZTIKAI TECHNIKUS .....</b>	<b>100</b>
	Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2021-ben indult osztály.....	100
	Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2022-ben indult osztály.....	101
	Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2023-tól.....	102
	Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2025-től.....	102
	Turisztikai technikus – 2 éves képzés – 2024/25 .....	103
	Turisztikai technikus – 2 éves képzés – 2025/26 .....	
	Turisztikai technikus – 1 éves felnőttképzés.....	105
<b>8.4.</b>	<b>SZOCIÁLIS ÁGAZAT KÉPZÉSEI .....</b>	<b>107</b>
	Kisgyermekgondozó, -nevelő – 1 éves felnőttképzés .....	107
<b>8.5.</b>	<b>KIZÁRÓLAG ÉRETTSÉGIRE KÉSZÍTŐ KÉPZÉSEK (KK) .....</b>	<b>92</b>
<b>8.6.</b>	<b>SAJÁT DOLGOZÓS (100%-ban duális képzőhelyen végzett) képzések .....</b>	<b>93</b>
	Turizmus-Vendéglátás szakmacsoport.....	94
	Kereskedelem szakmacsoport .....	111
<b>9.</b>	<b>Hitelesítő záradék:.....</b>	<b>113</b>

# 1 BEVEZETŐ

## Küldetésünk

Intézményünk, a Baranya Vármegyei SZC Zsolnay Vilmos Technikum és Szakképző Iskola a kereskedelem és turizmus-vendéglátás ágazatában tanuló 14 – 25 éves fiatalok harmonikus személyiséggé válását, az állandóan változó, piacközpontú világra való felkészítést segíti gyakorlatorientált, vállalkozói rutinnal, módszertani sokszínűséggel, empátiával rendelkező oktatók munkájára építve. Duális partnerhálózatunk is e prioritások mentén támogatja intézményünket.

Tárgyi feltételeink és humán erőforrásaink kihasználásával a felnőttek számára is biztosítjuk a szakmai képzés, élethosszig tartó tanulás lehetőségét, a munkaerőpiac elvárásainak való rugalmas megfelelést a kereskedelem, turizmus-vendéglátás és szociális ágazatokban szakmajegyzék szerinti és programkövetelmény szerinti képzések formájában.

Iskolánk névadójának, Zsolnay Vilmosnak szavait tekintjük értékrendünk alapjának: **TUDÁSVÁGY — ÖNBIZALOM — KITARTÁS ... ez vezet a sikerhez.**

## Szlogenünk

**TUDÁSVÁGY — ÖNBIZALOM — KITARTÁS ... ez vezet a sikerhez**

## Az intézmény alapadatai

Intézmény neve:	Baranya Vármegyei SZC Zsolnay Vilmos Technikum és Szakképző Iskola
Címe:	7623 Pécs, Rét u. 10.
Intézményi OM-azonosító:	203049/018
Fenntartó neve:	Kulturális és Innovációs Minisztérium
Címe:	1054 Budapest, Szemere u. 6.
Az alapítás éve:	1875
Alaptevékenység:	14-25 évesek általános és szakmai képzése
Alapfeladat jogszabály szerinti megnevezése:	technikumi szakmai oktatás, szakképző iskolai szakmai oktatás, a többi gyermekkel, tanulóval együtt nevelhető, oktatható súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartás-szabályozási zavarral küzdő sajátos nevelési igényű tanulók ellátása
Képzési idő:	1-2-3-5 év

## Az iskola története és jövőképünk

Iskolánk - a Baranya Vármegyei Szakképzési Centrum Zsolnay Vilmos Technikum és Szakképző Iskola - két nagy hírű középfokú szakképző iskola (Kereskedelmi Középtanoda, Pécsi Kereskedelmi Tanulóiskola) jogutódja. Több összevonás, névváltoztatás után mai nevünk: Baranya Vármegyei SZC Zsolnay Vilmos Technikum és Szakképző Iskola.

Iskolánk 3 hagyományos területe a kereskedelem, vendéglátás és turisztika. 2015 szeptemberétől beindítottuk a szociális ágazathoz tartozó képzéseinket.

Sajnos a német nyelv iránti igény visszaszorulása rákényszerített bennünket a kb. 20 évig működő két tanítási nyelvű képzés felfüggesztésére a 2019/20-as tanévtől kezdődően.

Intézményünk jellemzője, hogy mind főállásban, mind óraadóként a legjobb, gyakorlati tapasztalattal rendelkező szakemberek dolgoztak és dolgoznak iskolánkban. Figyelemmel kísérték és

kísérik a szakterület tudományos eredményeit, a szakma jogi környezetének változásait és nem utolsósorban a munkaerőpiac változó igényeit. Mindig szívesen vállalkoznak az új ismeretek, módszerek kipróbálására. Tehetséges tanítványaikat pedig versenyeken való részvételre, továbbtanulásra ösztönzik.

Tanulói létszámunk túllépi az ezer főt. Diákjaink közel fele a térség hátrányos helyzetű kis településeiről érkezik.

Részt veszünk kulturális intézmények rendezvényein, sok esetben segítséget nyújtunk egy-egy városi nagy rendezvény, fogadás lebonyolításában. Turisztika szakos diákjaink képzését a város és a megye számos turisztikai attrakciójával kötött egyedi együttműködési megállapodásokkal segítjük.

Iskolánk DSD iskola, azaz a német államnak köszönhetően diákjaink ingyenesen nyelvvizsgázhatnak (B1-szakmai nyelv), tárgyi támogatást kapunk, anyanyelvi önkéntesek segítik munkánkat.

A Pécsi Tudományegyetem Partnerintézményeként részt veszünk a pedagógus/oktató utánpótlás képzésében.

2018 óta Fogyasztói Tudatosságra Nevelő Iskola vagyunk.

### **Az intézmény jövőképe**

Intézményünk megtartja vezető pozícióját a kereskedelem, turisztika-vendéglátás ágazatok szakmáinak képzésében megyénkben. Regionális szinten a legjobbak közé tartozik. Felkészült, a kor igényeinek, változásainak rugalmasan megfelelni képes szakembereket képez, akik életkortól függetlenül hangsúlyt fektetnek a folyamatos önképzésre. Mindennek tárgyi feltételei adottak, korszerűen felszerelt intézményi környezetben, a 21. századi igényeknek megfelelő épületben folyik az oktatás.

Újító szellemű, elkötelezett oktatói testülettel a gyermekek érdekeit, fejlődését szem előtt tartva, a „minden tanuló számít” elvét követve végezzük munkánkat. Mind a hátrány kompenzáció, mind a tehetséggondozás feladataink részét alkotja.

A felnőttek megszólításával, felnőttképzési kínálatunk bővítésével minden korosztálynak nyújtani tudunk szakmai megújulásukhoz segítséget, hogy a munkaerőpiacon minél sikeresebbek lehessenek.

Duális partnereinkkel olyan kapcsolatot építünk ki, amely növeli a szakmai képzésben vállalt felelősségüket és ezzel a tanulók eredményes felkészítését a szakmai vizsgára és az életre. Új partnerek bevonására törekszünk, hogy valamennyi ágazatunk oktatásában megvalósulhasson a duálisképzés.

A kor és a munkaerőpiac igényeinek megfelelően keressük az új, innovatív képzéseket, területeket, melyek bevonása az oktatási rendszerbe előremutató, sikeressé tesz.

## 2 NEVELÉSI PROGRAM

### 2.1. Az iskolában folyó szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai

<b>Alapértékünk:</b>	Harmonikus személyiségek kialakítása; a változó, piacközpontú világra való felkészítés.
<b>Hosszú távú célunk, jövőre vonatkozó elképzeléseink:</b>	A tanulók ismerjék, értsék önmagukat, gazdasági- társadalmi környezetüket.
<b>Közvetített értékek:</b>	Humánus értékek: <ul style="list-style-type: none"><li>– egyetemes és nemzeti kultúra,</li><li>– képességeknek megfelelő általános műveltség,</li><li>– testi és lelki egészségre törekvés</li><li>– erkölcs</li></ul> Szakmai értékek: <ul style="list-style-type: none"><li>– munkavállalásra alkalmas, tartós szaktudás elsajátítása,</li><li>– a társadalom hasznos tagjává válás, egyéni szociális biztonság, egzisztencia megteremtése.</li></ul>
<b>Pedagógiai alapelveink:</b>	Demokratikus iskolai légkör: <ul style="list-style-type: none"><li>– emberi kapcsolatokban igényes, személyiséget tiszteletben tartó</li><li>– demokratikus elveket követő</li></ul> Diákközpontú szemlélet: <ul style="list-style-type: none"><li>– a tanulók elfogadása,</li><li>– bizalom, szeretet, empátia,</li><li>– egyéni bánásmódra való törekvés.</li></ul> Aktív részvétel a tevékenységben: <ul style="list-style-type: none"><li>– életkornak, és egyéni képességeknek megfelelő követelmények támasztása</li><li>– követelményekhez igazodó értékelés.</li></ul>
<b>Didaktikai alapelvek (eszközök)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– elmélet és gyakorlat összekapcsolása</li><li>– szakszerűség</li><li>– ismeretek tartóssága</li><li>– szemléletesség</li><li>– rendszeresség, fokozatosság</li></ul>

Iskolánkban a képességek fejlesztése, a közismereti oktatás és a szakmai oktatás szerves egységet alkot.

Az életfeltételek kialakítása és a társadalomba való beilleszkedés sokoldalú tájékozódási képességet és tájékozottságot kívánó feladatát azzal támogatjuk, hogy felkészítjük a tanulóinkat a társadalmi jelenségek, azok kapcsolatrendszereinek megértésére, alakítására, a megszerzett tudás gyakorlatban történő alkalmazásához nélkülözhetetlen munka felvállalásának reményében. Mind ehhez elengedhetetlen a tanulók tudatos, önkéntes, aktív, és segítőkész együttműködése az iskolával.

Feladatunk, hogy előmozdítsuk a tanulás belső motivációinak, önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését, a nevelési-oktatási folyamat segítse elő a tanulók előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon módot tudásuk átrendezésére, tovább építésére, integrálására.

A nevelési-oktatási folyamatunk egyszerre egységes és differenciált: megvalósítja az egyéni sajátosságokra tekintettel levő differenciálást és az egyéni sajátosságok ismeretében az egységes oktatást.

Az egyéni különbségek figyelembevételének fontos területe a tehetséggondozás, amelynek feladata, hogy felismerje a kiemelkedő teljesítményre képes tanulókat, segítse őket, hogy képességeiknek megfelelő szintű eredményeket érjenek el és alkotó egyénekké váljanak. A tanuló csak akkor képes erre, ha lehetőséget és bátorítást kap. A megfelelő oktatási módszerek, munka- és tanulásszervezési formák serkenthetik az egyéni különbségek kibontakozását. Az egyéni fejlesztési programok, a differenciálás különböző lehetőségei során az oktatók megfelelő feladatokkal fejlesztik a tehetséges tanulókat, figyelik fejlődésüket, és az adott szakasznak megfelelő kihívások elé állítják őket.

A differenciált – egyéni és csoportos – eljárások biztosítják az egyes területeken alul teljesítő tanulók felzárkóztatását, a lemaradás egyéni okainak felderítésén alapuló csökkentését, megszüntetését.

## **2.2. A személyiség- és közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok**

Intézményünk többirányú, összetett képzési jellegéből adódóan szerteágazó feladatok hárulnak az oktatókra és az óraadókra az oktatói és nevelői munka területein egyaránt. A közismereti oktatás, az ágazati alapoktatás, szakmára felkészítő oktatás, valamint az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga megszerzéséhez eltérő szintű kompetenciák és eltérő szintű tudásszint megszerzésére van szükség a diákok részéről, amelyet az oktatóknak is figyelembe kell venniük. Természetesen vannak olyan alapok és értékek, amelyeket általános érvényűek minden oktatott területen, azonban az intézménybe érkező diákok tudásszintje és korábbi szociokulturális környezete eltérő, ezeket a tényezőket és hátrányokat feltárva és kompenzálva, minden lehető eszközzel, az esélyegyenlőség biztosítására törekszünk.

A személyiségfejlesztés önismereten alapuló, az egyéni lehetőségek és gátak feltárására épülő folyamat, amelynek során az egyéniség sajátos erői és képességei megerősítést nyernek. Ez a folyamat módot és lehetőséget ad a hibák korrigálására, javítására, valamint a hiányzó képességek megszerzésére is. A személyiségfejlesztés végső célja, amelyben minden oktatóra komoly szerep és feladat hárul, az érettségét bizonyító, döntésképes és a döntéseiért felelősséget vállaló személyiség. Éppen ezért az iskolában zajló minden pedagógiai tevékenység és folyamat célja a gyermekek személyiségének sokoldalú és harmonikus fejlesztése, a képességeik kibontakoztatása.

A személyiségfejlesztés másik lényeges aspektusa a társas kultúra. Az önismeret – mint személyes tapasztalatok és a megszerzett ismeretek tudatosításán alapuló, fejlődő és fejleszthető – a társas kapcsolati kultúra alapja. Hozzá kell segíteni a diákokat ahhoz, hogy képessé váljanak érzelmeik hiteles kifejezésére, a mások helyzetébe történő beleélés képességének, az empátiának a fejlődésére, valamint a kölcsönös elfogadásra. A megalapozott önismeret hozzájárul a kulturált egyéni és közösségi élethez, mások megértéséhez és tiszteletéhez, a szeretetteljes emberi kapcsolatok kialakításához.

Az iskolai oktató-nevelő munka magában foglalja az általános és szakmai ismeretek átadásán túlmenően a nemzeti műveltség, a hazai nemzetiségek kultúrájának átadásában, megőrzésében, az egyetemes kultúra közvetítésében, az erkölcsi érzék és a szellemi-érzelmi fogékonyság elmélyítését, az egész személyiség fejlesztését. Feladata a továbbtanuláshoz és a munkához való

képességek, készségek, ismeretek, magatartás, viselkedés, modor, szellemi beállítottság együttes fejlesztése, az egyéni és csoportos teljesítmény ösztönzése, a közjóra való törekvés megala-  
pozása, a nemzeti közösségi összetartozás és a hazafiság megerősítése. Célja továbbá, hogy a  
családdal együttműködve fejlessze a harmonikus személyiség kibontakozásához szükséges  
szellemi, érzelmi, erkölcsi, társas és testi képességeket. Ezáltal járul hozzá ahhoz, hogy az in-  
tézmenyből távozó diákok reális önismeretre és szilárd erkölcsi ítélőképességre tegyenek szert,  
megtalálják helyüket a családban, a közösségben és a munkában, törekedjenek a tartalmas és  
tartós kapcsolatok kialakítására, legyenek képesek az önálló tájékozódásra, véleményformá-  
lásra és cselekvésre, ismerjék és értsék meg a természeti, társadalmi, kulturális jelenségeket,  
folyamatokat.

Nagyon fontos, hogy az iskola az ismeretek megszerzésénél a teljesítménynövelésre sarkallja a  
tanítványt és az oktatót egyaránt, annak érdekében, hogy az elsajátított tudás értékálló és a kor  
igényeinek megfelelő legyen, ennél fogva egyensúlyra törekszik a műveltség értékhozó ha-  
gyományai, valamint az új fejlesztési célok és tartalmak között.

Napjainkban az érvényesülést biztosító személyiségérték megváltozott. A hagyományos közös-  
ségi érték helyét átvette az önállóság, kreativitás, határozottság és önértettség. Az iskola fel-  
adata a „megőrizve- megújulni” elvet követve szolgálni a társadalom elvárásait. A személyiség  
fejlődése hosszú folyamat, melynek során a környezetből kapott visszajelzések megerősítik  
vagy gyengítik a személyiség önértékelését, önbizalmát. Ez fokozottan érvényes az iskolai kör-  
nyezetre, a tanítás-tanulás folyamatára. Az önbizalom megfelelő szintjének eléréséhez szükség  
van fizikális és emocionális biztonságra. A nyugodt iskolai légkör, a pontosan megfogalmazott  
szabályok, nyitott kommunikáció adja a célkitűzések elérésének alapját. A reális tervek, célki-  
tűzések, a felelősségteljes hozzáállás biztosítja a sikert, és mindez magabiztossá teszi az egyént.  
Az iskola felkészít a munkába állásra, melyhez további személyiségjegyek fejlesztése szüksé-  
ges. A munkaerő értékét a mobilizálható tudás, a rugalmasság és a tanulási képesség határozza  
meg.

A személyiségfejlesztés első lépése a tanuló minél teljesebb megismerése, az adott életkorhoz  
illeszkedő, s ezen túlmenően az egyénre méretezett módszerek megtalálása. Ennek alapján  
szükséges a mentálhigiénés feltételek kialakítása, úgymint: önismeret, önnevelésre való igény  
és képesség, az önbizalom és az önkritika helyes arányának, illetve a tanuláshoz szükséges aka-  
rati tulajdonságok – rendszeresség, igényesség, koncentráció-készség – kialakítása, majd erre  
építve a személyiség elképzelésének felvázolása, az ehhez szükséges tulajdonságjegyek tuda-  
tosítása, irányított erősítése.

### **2.2.1. A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok összegzése**

- együttélési formák megismerése
- jogok és kötelességek megismerése, gyakorlása
- az iskolai hagyományok megismerése
- a többség és a kisebbség jogainak tiszteletben tartása
- a szolidaritás fontossága – karitatív tevékenység végzése által

### **2.2.2. Fejlesztési területek – nevelési célok**

A fejlesztési területek és a nevelési célok áthatják a pedagógiai folyamatokat, s így közös érté-  
ket jelenítenek meg. A célok elérése érdekében a pedagógiai folyamatban egyaránt jelen kell  
lennie az ismeretszerzés, a gyakoroltatás mellett a példák érzelmi hatásainak is.

Ezen területek – összhangban a kulcskompetenciák alapját adó képességekkel, készségekkel,  
az oktatás és nevelés során megszerzett ismeretekkel, és a tudásszerzést segítő attitűdökkel –  
egyesítik a hagyományos értékeket és a XXI. században megjelent új társadalmi igényeket.

Azokat a kompetenciákat szeretnénk fejleszteni, amelyekre minden tanulónknak szüksége van a személyes önmegvalósításhoz és fejlődéshez, az aktív polgársághoz, a társadalmi beilleszkedéshez és a foglalkoztatáshoz, azaz a sikeres életvitelt biztosítják a tudásalapú társadalomban az európai munkavállalók esetében az élet minden területén.

A kitűzött célok megvalósíthatósága érdekében elengedhetetlenül fontos:

- a szabálykövető magatartás,
- az általános műveltség ismeretanyagának elsajátítása,
- a szocializációhoz és a munkatevékenységhez szükséges tudás, gyakorlat megszerzése, és ezen képességének és készségének fejlesztése,
- az identitástudat kialakítása,
- a szakmai munkavégzés előkészítése,
- az egyén- család- társadalom összhangja.

***Az oktató-nevelő munka során kiemelt feladatok:***

- önállóságra,
- öntevékenységre, munkavégzésre,
- műveltség megszerzésére,
- reális önismeretre, önértékelésre,
- igényességre,
- kreativitásra,
- együttműködési készség kialakítására nevelés.

***Értelmi fejlesztés:***

- A tanulási motívumok fejlesztése,
- A munkához való hozzáállás, és munkavégzés fejlesztése,
- Segítő életmódra nevelés,
- Egészséges és kulturált életmódra nevelés,
- Speciális szakmai és digitális kompetenciák fejlesztése.

***A személyiségfejlesztés színterei:***

- a közismereti és szakmai tantárgyak órái,
- iskolai és duális képzőhelyen végzett szakmai munkatevékenység
- az osztályfőnöki órák,
- a tanórán kívüli foglalkozások, rendezvények,
- a kommunikáció,
- kirándulások,
- külső segítség – mentor tanár.

***Az oktatás-nevelés módszerei:***

- csoportmunka, projekt módszer, kooperatív tanulás, szakmai munkatevékenység
- döntéshelyzetek szimulációja,
- önismereti tesztek,
- közvetlen hangú beszélgetések,
- kreativitást fejlesztő feladatok,
- célkitűzések, illetve a tevékenység folyamatának és eredményének következetes értékelése,
- egyéni konzultáció,
- a testi és lelki tulajdonságok fejlesztésének igényét felkelteni,

- az éntudat erősítése,
- a természeti és társadalmi ismeretek bővítésével a saját szerep megtalálása a mikro- és makrokörnyezetben.

***Az ehhez szükséges eszközök:***

- pszichológiai tesztek (elkészítés, kiértékelés),
- beszélgetések,
- előadások,
- videófilmek,
- internet.

***A foglalkozások formái lehetnek:***

- egyéni,
- csoportos,
- osztályrendszerű,
- érdeklődési körök.

***Érzelmi intelligencia fejlesztése***

A megfelelő neveléshez cél az értelmi intelligencia mellett az érzelmi intelligencia fejlesztése, valamint a mentális egészség kialakítása és megőrzése. Mindenkiben keveredik az intellektus és az érzelmi fogékonyság.

Az elmúlt korszakban iskolarendszerünk „beszűkül” az oktatás során kizárólag az iskolás intelligenciára koncentráltak. Ma már ettől többre van szükség, fontos az érzelmi intelligencia (önismeret, önuralom, kitartás, empátia, tolerancia, társas kapcsolatokban való jártasság, konfliktusmegoldás, krízisek instruktív megoldása, feldolgozása), az érzelmi rátermettség, meta képesség vezet rá az intellektus optimális felhasználására is. A tanulás nem függetleníthető a gyerekek érzelmeitől. Döntő, hogy ki, hogyan éli meg a tanulást, megfelelő neveléssel az érzelmeiket a tanulás, a teljesítmény szolgálatába állíthatjuk.

Az érzelmi nevelés akkor hatékony, ha mielőbb megkezdődik, az életkori sajátosságoknak megfelelő. Végig kíséri az iskolás éveket és összehangolja az iskola, az otthon törekvéseit. Meghatározó az oktató személye, mivel a bánásmód, amelyben az oktató az osztályt részesíti egyfajta modell, lecke érzelmi kompetenciából, vagy annak hiányából. Az oktató és a diák közjátéka 20-30 másik tanuló számára „lecke”. Nagyon fontos szempont az érett, felnőtt személyiségjegyek, működési képességek erősítése, gyarapítása, ezek a viselkedésegyensúly, kommunikációs és empatikus képességek, kompromisszum-fogékonyság, valódiságérzékenység, konfliktusbírási, kudarcátűrési, szorongásállás, önfogadás, szerepazonosulás, az én vállalás, önismeret stb. Azok a helyzetek és gyakorlatok, melyek a tanuló kíváncsiságát, játékoságát, önállóságát, beleélő képességét, sokirányú érdeklődését megmozgatják, mind alkalmasak a kreativitás fejlesztésére.

***Tehetséggondozás***

A tehetség a velünk született adottságokra épülő, majd gyakorlás, céltudatos fejlesztés által kibontakoztatott képesség.

Ebből a szempontból fontos feladat

- a diákok személyiségközpontú megközelítése,
- a gátlások, szorongások leküzdése,
- az önismeret, önértékelés fejlesztése, a kreativitás fejlesztése,
- a memória fejlesztése,
- felkészítés a munkahelyi beilleszkedésre,

- a tudás értékesíthetősége, a munkaerőpiac figyelemmel kísérése,
- az információszerzés, mint a csoportmunka egyik fontos formájának elfogadása,
- speciális tanulási módszerek megismerése és megismertetése.

Az iskolai munka során minden segítséget megad az oktatói testület a tanulóknak, hogy különböző tantárgyi, szakmai, kulturális, sport és egyéb versenyeken kibontakoztathassák képességeiket.

A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatása a személyiségfejlesztést kiemelt feladatként kezeljük intézményünkben.

### ***Felzárkóztatás formái:***

- egyéni foglalkozás (kontakt vagy online)
- tanórán kívüli foglalkozás (felkészítő).

Célunk a tanuláshoz való pozitív hozzáállás formálása, a hatékony tanulási technikák kialakítása. Ennek legfontosabb feltétele, hogy a tanítás során nemcsak a tanulók figyelmére és emlékeztetere hagyatkozunk, hanem arra törekszünk, hogy a tanulókat minden szempontból aktivizáljuk: érzékelés, észlelés, figyelem, emlékezés, képzelet, gondolkodás, cselekvés, érzelem, akarat is bevonjuk a tanulásba.

A tanulók ismerjék meg a tanulást segítő technikákat, majd kipróbálják azokat és összeállítsák a teljesítmény elérésének lehető legcélszerűbb és legtakarékosabb eszközökkel és módszerekkel kiépített egyéni stratégiájukat.

A kulturális hátrányokkal, tanulási nehézségekkel küzdő tanulókkal összefüggésben több program, szolgáltatás, felzárkóztató foglalkozás, korrepetálás, önismereti és kommunikációs tréning zajlik iskolánkban.

Sajnos egyre nő azoknak a tanulóknak a száma, akik olyan családban élnek, amelyben hiányzik a megfelelő légkör, a támogató szülői magatartás, a tágabb környezet elfogadó attitűdje, a kortársközösség pozitív hatása. Iskolánk célja, hogy fokozatosan, apróbb lépésekben módszertanilag átgondoltan a tanulással, értékekkel, kötelességgel szembe szegülő társadalmi értékeket tagadó fiatalok formálása, érzelmi kultúrájának gazdagítása, erkölcsi tudatosságuk erősítése, az értékek egyenjogúságának megteremtése.

### ***Követelmények a diákokkal szemben:***

- rendelkezék szilárd szokásokkal, amelyek fizikai és szociális helyzetekben eredményes alkalmazkodást biztosítanak számára,
- legyen képes harmóniát teremteni a közösségi elvárások és az egyén vágyai között,
- önértékelése legyen reális, erősödjön önbizalma, önbecsülése, autonómiája, toleranciája,
- képes legyen elfogadni saját magát.

Mi szükséges ahhoz, hogy egészséges lelkületű, kellő önbizalommal rendelkező fiatalokat neveljünk, akik tudatosan készülnek az egyénileg boldog, a közösség számára hasznos életre?

- Ifjúságvédelmi felelős, folyamatos konzultáció.
- Egyéni beszélgetések az osztályfőnökkel, szakokkal.
- Folyamatos kapcsolattartás a családdal, oktatótársakkal.
- A Diákönkormányzat, a törvényes képviselői Munkaközösség tájékoztatása.
- Konzultációs lehetőség megfelelő szakemberekkel.
- Kapcsolat az ifjúságvédelmi és más szociális szervekkel.
- Az osztályfőnökök és az oktatók továbbképzése ebben a témában.

### **Erkölcsei nevelés**

Célunk a tanulók erkölcsi érzékének fejlesztése, a cselekedeteikért és azok következményeiért viselt felelősségtudat elmélyítése, az igazságérzet kibontakoztatása, a közösségi beilleszkedés elősegítése, az önálló gondolkodásra és a majdani felelős életvitelre történő felkészülés segítése. Az iskola közösség élete, oktatóink példamutatása támogatja a tanulók életében olyan nélkülözhetetlen készségek megalapozását és fejlesztését, mint a kötelességtudat, a munka megbecsülése, a mértéktartás, az együttérzés, a segítőkészség, a tisztelet és a tisztesség, a korrupció elleni fellépés, a türelem, a megértés és az elfogadás. A tanulást elősegítő beállítódások kialakítása – az önfegyelemtől a képzelőtehetségen át intellektuális érdeklődésük felkeltéséig – hatással lesz egész felnőtt életükre, és elősegíti helyzetállásukat a munka világában is.

### **2.2.3. Közösségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok**

#### **Közösségek:**

Az iskolaközösség: az intézményben önállóan működő alkalmazotti, törvényes képviselői és tanulói közösségek összessége.

1. *Az alkalmazotti közösség:* az intézményben alkalmazotti vagy megbízásos jogviszonyban álló dolgozókból áll.

2. *Törvényes képviselői közösség:* Az osztályok törvényes képviselőivel elsősorban az osztályfőnökök tartják a kapcsolatot.

3. *Az osztályközösség:* Az azonos évfolyamra járó és közös tanulócsoportot alkotó tanulók egy osztályközösséget alkotnak, ami az intézmény diákönkormányzatának legkisebb egysége.

Az osztályközösség: küldöttet delegál a diákönkormányzat vezetőségébe. Az osztályközösség vezetője az osztályfőnök, akinek feladatait és hatáskörét a munkaköri leírása tartalmazza.

4. *Diákok közössége:* Az intézmény tanulói. Érdekeit a diákönkormányzat és annak elnöksége képviseli.

Az iskola különböző közösségeinek tevékenységét az igazgató fogja össze.

#### **A közösségfejlesztés lehetséges formái, módjai:**

- Tanórákon a szociális tanulásban rejlő lehetőségek kiaknázása, csoport, páros, projekt-munka
- iskolai és osztályprogramok, rendezvények szervezése (osztálykirándulás, mozi, Szecska-avató)
- Csapatszellem erősítése (programokkal, iskola póló, kitűző)
- Empátia és szolidaritás erősítése
- Tanórán kívüli foglalkozások, tevékenységek

Intézményünk éves munkaterve számos közösséget formáló programot tartalmaz (Sportnap, Sportok éjszakája, Szakmai nap, Zsolnay Téma nap).

### **2.3. A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, a képzésben részt vevő személy, az oktató, a szakképző intézmény és a szakképző intézmény partnerei együttműködésével kapcsolatos feladatok és a kapcsolattartás formái**

Az intézmény kapcsolattartásának formái

- értekezletek,
- fórumok,
- megbeszélések, tanácskozások

- fogadó órák
- E-Kréta rendszeren keresztül

### **2.3.1. Iskola és tanulók közötti kapcsolattartás**

Az iskola eredményes működése, a demokratizmus érvényesülése nem képzelhető el az egyre önállóbban működő tanulói önkormányzat nélkül. Iskolánkban a diákönkormányzat alulról felfelé építkező szervezet. Éves programját önállóan állítja össze, tisztségviselőit maga választja. A tevékenységet segítő oktatót a tanulók javaslatára az igazgató nevezi ki. Működésükről, a működéshez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról, hatáskörei gyakorlásáról, egy tanítás nélküli munkanap programjáról, tájékoztatási rendszerének kialakításáról és működéséről, vezetőinek és munkatársainak megbízásáról maga dönt. A diákközséggyűlés a tanulók tájékoztató és tájékozódó fóruma. A diákönkormányzat az általa szervezett rendezvényeken gondoskodik a rendről, az ügyeletről. A diákpanaszok kezelésének színhelye az iskola. Az iskolai problémák megoldásának elsődleges színtere az osztályközösség. Az érintett felek a tanulók, az osztályfőnökök és az osztályban tanító oktatók. Amennyiben a problémák túlmutatnak az osztálykereteken, úgy megoldásukba a diákönkormányzat és az iskola igazgatóhelyettesei is bevonhatók. A gondok és panaszok kezelésének legfelsőbb fóruma a diákközséggyűlés és az oktatótestület. Az oktatókra, a vezetésre, az intézményre és tanulókra vonatkozó vélemények is a fenti fórumokon kaphatnak hangot.

### **2.3.2. Iskola és a tanulók törvényes képviselői közötti kapcsolattartás**

Fontos, hogy a törvényes képviselő megfelelő mennyiségű és pontos, korrekt információt szerezzen az intézmény munkájáról. Az iskolaválasztás időszakában tájékoztatókat küldünk ki a beiskolázási körzetünkbe tartozó általános iskolákhoz az intézményünkben folyó képzésekről, felvételi követelményekről. A 8. osztályos tanulók és szüleik számára pályaválasztási nyílt napokat szervezünk, személyesen is bemutatva iskolánk képzési feltételeit és objektumait. Pályaválasztási kiállításokon veszünk részt. A törvényes képviselő és az iskola személyes kapcsolata a pályaválasztási szülői értekezleteken kezdődik, ahol az iskola tájékoztatást ad képzési kínálatáról. Ezt követik a nyílt napok, amelyeken a törvényes képviselők megismerkedhetnek az iskolával.

A tanuló beiratkozása után a kapcsolattartás formái és eszközei a következők: fogadóórák, szülői értekezletek, E-Kréta felület. Sor kerülhet családlátogatásokra, és a törvényes képviselő tanítási napokon is felkeresheti az iskolát. A tanuló elektronikus ellenőrző könyvébe minden, a törvényes képviselő tájékoztatására szolgáló információt be kell vezetni. A fogadóórák és a szülői értekezletek időpontját az éves munkatervben rögzítjük. Úgy szervezzük őket, hogy a tanév során kéthavonta legyen alkalom a kölcsönös információszerzésre. A felmerülő kérdések, problémák megoldásáról az iskolavezetés legkésőbb a soron következő szülői értekezleten az osztályfőnök útján tájékoztatja a törvényes képviselőket. A törvényes képviselők segítséget nyújthatnak az osztályoknak közösségi rendezvényeinek lebonyolításában, részvételükkel is ki-fejezhetik támogatásukat.

#### **A törvényes képviselők tájékoztatásának formái**

Az iskola a törvényes képviselők számára a tanév során:

- szóbeli tájékoztatást tart (szülői értekezlet, fogadóóra); valamint
- elektronikus tájékoztatást ad (a tanulók elektronikus ellenőrző könyvében).

*Szóbeli tájékoztatás:*

- A szülői értekezleteket az osztályfőnök tartja, az őszi szülői értekezleten értesülnek a

törvényes képviselők a tanév rendjéről, feladatairól, valamint ekkor ismerhetik meg az osztály oktatóit.

- Rendkívüli szülői értekezletet a főigazgató, a főigazgató-helyettes, az igazgató, az igazgatóhelyettesek, az osztályfőnök, valamint a törvényes képviselői közösség hívhat össze a felmerülő problémák megoldására.
- Fogadóórák keretében az iskola valamennyi oktatója előzetes bejelentés alapján, a tanrendhez igazodóan munkaidőben fogadja a törvényes képviselőket.

*Elektronikus tájékoztatás:*

- Általános tájékoztatás: iskolai alapidokumentumok, iskolai események, rendezvények, információk az iskola honlapján tesszük közzé. ([www.kivisz.hu](http://www.kivisz.hu))
- Gyermekre vonatkozó tájékoztatás: Valamennyi oktató köteles minden érdemjegyet és írásos bejegyzést az elektronikus osztálynaplóban bejegyezni. A törvényes képviselő elsősorban az elektronikus naplón keresztül tájékozódhat gyermeke fejlődéséről, magatartásáról. Az osztályfőnök indokolt esetben írásban értesíti a törvényes képviselőket a tanulók előmeneteléről, magatartásáról, szorgalmáról.

### **2.3.3. Az iskola és az oktatók közötti kapcsolattartás formái**

*Minőség Irányítási Rendszerünk részeként elkészítettük az információ áramlásról szóló folyamatszabályozást, mely rögzíti az oktatók és az intézmény közötti kapcsolattartás legfontosabb formáit, csatornáit. Ezek a következők:*

- oktatói értekezlet
- E-Kréta felület
- kör e-mail
- zárt Facebook csoport
- tanárik faliújságja
- Google naptár
- Google drive felület

### **2.3.4. A külső (más szakképző, SZC, egyéb szervezetek) kapcsolattartás általános formái és rendje**

A Szakképzési Centrum és intézményei a feladatok elvégzése, a tanulók egészségügyi, gyermekvédelmi és szociális ellátása, valamint a továbbtanulás és a pályaválasztás érdekében és egyéb ügyekben rendszeres kapcsolatot tartanak fenn más intézményekkel és szervezetekkel.

A vezetők, valamint az oktató-nevelő munka különböző szakterületeinek képviselői rendszeres személyes kapcsolatot tartanak a társintézmények azonos beosztású alkalmazottjaival.

A kapcsolattartás formái és módjai:

- közös értekezletek,
- továbbképzések; szakmai előadásokon és megbeszéléseken való részvétel;
- módszertani bemutatók és gyakorlatok;
- intézményi rendezvények látogatása;
- hivatalos ügyintézés levélben vagy telefonon.

A Szakképzési Centrum és az intézmények külső kapcsolattartása a következő intézményekre, szervezetekre terjed ki:

- a fenntartó;
- a centrum intézményei

- területileg illetékes kormányhivatalok;
- a területileg illetékes gazdasági kamarák;
- a városi és vármegyei önkormányzat által fenntartott oktatási intézmények;
- a tanulók egészségügyi ellátásáról gondoskodó intézmények;
- a gyermek- és ifjúságvédelmi hatóságok;
- a nevelési tanácsadó szolgálat;
- a családsegítő központ;
- gazdálkodó szervezetek, melyek gyakorlati helyet biztosítanak diákjainknak
- egyéb érintett szervezetek.

A fenntartóval történő kapcsolattartás a kancellár és/vagy főigazgató feladata. Intézményünk a kancelláron és/vagy főigazgatón keresztül tartja a kapcsolatot a fenntartóval.

## **2.4. Az oktatók feladatai, az osztályfőnöki munka tartalma, az osztályfőnök feladatai**

### **Az oktatók feladatai**

Az oktató alapvető feladata a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy oktatása, illetve képzése, a vizsgákra felkészítés, a képzési és kimeneti követelményekben és a képzési programban meghatározott tananyag átadása, elsajátításának ellenőrzése.

Iskolánk oktatói feladataikat a Szt. 49.§-ban foglaltak alapján végzik azzal, hogy

- figyelembe veszik a tanuló egyéni képességeit, adottságait, fejlődésének ütemét, szociokulturális helyzetét
- az ismereteket tárgyilagosan, sokoldalúan és változatos módszerekkel közvetítik
- a különleges bánásmódot igénylő tanulóval egyénileg is foglalkoznak
- segítik a tehetségek felismerését, kibontakoztatását, a hátrányos helyzetben lévő tanuló felzárkózását
- előmozdítják a tanuló erkölcsi fejlődését, a közösségi együttműködés magatartási szabályainak elsajátítását
- egymás szeretetére és tiszteletére, a családi élet értékeinek megismerésére és megbecsülésére, együttműködésre, környezettudatosságra, egészséges életmódra, hazaszeretetre nevelik a tanulókat
- a tanuló méltóságát és jogait maradéktalanul tiszteletben tartják, javaslatokra, kérdéseikre érdemi választ adnak
- az írásbeli dolgozatok feladatlapjait és egyéb a tanulók tudását, előrehaladását mérő és értékelő anyagot készítik
- sokoldalúan, a követelményekhez igazodóan értékelik a tanulók teljesítményét a követelmények alapján rendszeresen és következetesen értékelik, dokumentálják a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékelik, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősítik. Az érdemjegyekről a tanulót és a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét rendszeresen értesítik
- a tanulók számára a témazáró dolgozatot előre jelzik
- a dolgozatok kijavítását lehetőség szerint a soron következő órára, de legkésőbb két héten belül elvégzik, a kijavított dolgozatot a tanulónak megmutatják, a témazáró dolgozatokat a tanév végéig megőrzik. A szóbeli számonkérés eredményét a tanulóval a helyszínen azonnal közlik és rögzítik az elektronikus naplóban
- a tanulók pályaaorientációját, aktív szakmai életútra történő felkészítését folyamatosan irányítják

- fejlesztik a tanulóknál azokat a képességeket, készségeket, melyek a környezettel való harmonikus, konstruktív kapcsolathoz szükségesek
- szükség esetén közreműködnek gyermek- és ifjúságvédelmi feladatok ellátásában, a tanuló fegyelmi eljárásában.

## **Az osztályfőnöki munka tartalma**

Kiemelkedően fontos feladatot lát el a nevelőmunka folyamatában. Képviseli az osztályát az oktatói testület, ill. az iskolavezetés előtt, osztályá gondjait, terveit ismertetve. Osztályával ismerteti az iskolavezetés és az oktatói testület elképzeléseit. Diákjait rendszeresen tájékoztatja az előttük álló feladatokról, azok megoldására mozgósít.

## **Az osztályfőnöki munka célja**

- A tanuló személyiségének és önismeretének fejlesztése.
- Felkészítés a felnőtt életre: érett, autonóm személyiséggé, kritikusan gondolkodó felelős állampolgárrá váljanak.
- Segítse a tanulókat abban, hogy embertársaikat segítő, értük felelősséget vállaló, szociálisan érzékeny közösségi emberré váljanak.
- Felkészítés a családi életre.
- Segítse a pénzügyi ismeretek és attitűdök elsajátítását.
- Segítse a képességeinek kibontakoztatását és az önálló ismeretszerzés képességét, élet-hosszig tartó tanulás.
- Az egyetemes emberi értékek megismertetésére és azok tiszteletben tartására nevelés. Hazaszeretetre, egészséges lokálpatriotizmusra nevelés.
- Segítse a tanulóknál szilárd erkölcsi ítélőképességének kialakulását, az erkölcsi normák elfogadását és azok megszilárdulását.
- A szolgáltató szakmákban dolgozóktól elvárható tulajdonságok kialakítására nevelés: kitartás, türelem, munkafegyelem, megbízhatóság, udvariasság, kommunikációs készség, tolerancia, kreativitás.
- Nevelje a tanulókat az egészséges életmódra.
- Alakítson ki a tanulóknál környezettudatos, értékvédő magatartást, hozzáállást. Segítse, hogy a tanulók egészséges kritikával fogadják a média üzeneteit. Fejlessze az osztályközösséget.

## **Az osztályfőnök feladatai**

- Megismerje az osztályába tartozó tanulók személyiségét, s ezek alapján segítse az egyes tanuló személyiségének helyes irányba fejlődését, tevékenységével aktívan segítse elő az osztályközösség kialakulását, illetve megerősödését.
- Segítse, hogy a különböző településekről, iskolákból, különböző családokból érkező tanulók megismerjék egymást, az iskola elvárásait, a velük szemben támasztott követelményeket. Ismertesse meg a tanulókkal az iskola életét szabályozó dokumentumokat: tűz- és balesetvédelem, házirend.
- Ismertesse meg a tanulókkal az iskola hagyományait, ünnepeit, a középiskolai képzés rendszerét, az iskola működését és oktatóikat.
- Az osztályfőnök alakítson ki együttműködő kapcsolatot a törvényes képviselőkkel és a pedagógiai munkát segítő intézményekkel (pl. kollégium, családsegítő intézet).
- Diákjai iskolán kívüli elfoglaltságainak figyelemmel kísérése, közös programok szervezése, tanulmányi kirándulás vezetése. Teremtse meg annak feltételeit, hogy a diákoknak

- legyen közös élményük, ami segíti a közösség szerveződését.
- Az osztályt képviselő diákönkormányzati (DÖK) tagok megválasztása. Bekapcsolódás az iskolaközösség munkájába. Az osztály közösségi életének alakítása, együttműködve az osztály diákvezetőségével.
  - Egész tanévi munkáját tanmenetben tervezi meg. Az osztályfőnöki tanterv segíti a tervező munkában Az osztályfőnöki munka tartalmában megfogalmazott témakörök tematikus megbeszélése szakértők bevonásával. (pl. védőnő, rendőr, politikus, környezetvédők, illetve kortársoktatók).
  - A reális önértékelés igényének felkeltésére, megfelelő önállóságra és öntevékenységre neveljen.
  - Veszélyeztetett tanulók felderítése, együttműködés az ifjúságvédelmi felelőssel.
  - Az oktatók által adott érdemjegyek és egyéb bejegyzések figyelemmel kísérése az elektronikus naplóban. Rendszeresen áttekinti az osztályban tanuló tanulók tanulmányi eredményeit, konzultál oktató társaival a tanulók haladásáról. Az osztályban tanító nevelőkkel megbeszéli az aktuális problémákat.
  - Az elektronikus napló ESL rendszerének figyelemmel kísérése, értékelése – szükséges preventív intézkedések kidolgozása
  - Biztosítja a rendszeres kapcsolattartást a törvényes képviselőkkel, különös tekintettel az ESL rendszer alapján veszélyeztetett diákokra.
  - Éves munkatervben meghatározott szülői értekezletet tart, melyen megadja a törvényes képviselőknek az oktatással-neveléssel, a törvényes képviselőket érintő egyéb kérdésekkel kapcsolatos legfontosabb aktuális tájékoztatást.
  - Fogadóórákat tart, tájékoztatja a törvényes képviselőket a tanuló magatartásáról, tanulmányi előmeneteléről, az egyéni fejlesztésről, a dicséretekről és elmarasztalásokról. előzetes egyeztetés alapján lehetőséget biztosít a törvényes képviselőknek egyéni beszélgetésre.
  - Az osztályban tanító oktatók koordinálása.
  - Oktatói osztálykonferencia vezetése: beszámoló tartása az osztály fejlődéséről, a végzett munka értékelése, esetleges problémák, konfliktusok megoldása
  - Az osztály ügyviteli teendőinek ellátása:
    - Elektronikus napló tanulóra vonatkozó adatainak ellenőrzése, hiányzó adatok rögzítése, frissítése
    - Osztály csoportbontásainak nyilvántartása, rögzítése az elektronikus naplóban
    - Javító-, különbözeti- és osztályozó vizsgát tett tanulók esetében a megfelelő záradék rögzítése az E-naplóban (és törzskönyvben), a bizonyítványban.
    - Összegyűjti a tanulók bizonyítványát, azokat leadja az iskolatitkárnak.
    - Naplóban órák, jegyek beírásának ellenőrzése, a hiányokat kéthavonta jelzi az általános igazgatóhelyettesnek
    - Bizonyítványok, törzslapok kitöltése és kezelése,
    - Statisztikák elkészítése,
    - Mulasztások igazolása, összesítése (minden hónap végéig), szükség szerint törvényes képviselő és egyéb szervezetek értesítése
    - Különbözeti-, osztályozó vizsgára, ágazati alapvizsgára, szakmai vizsgára, érettségi vizsgákra jelentkeztetés segítése
    - Szülők /gondviselők értesítése a várható elégtelen félévi és év végi osztályzatról,
  - Javaslatétel jutalmazásra.
  - Fegyelmi eljárások kezdeményezése.
  - Tájékoztatja az osztály tanulóit az aktuális eseményekről, programokról.
  - Utasításra beszámolót, értékelést, iskolai jellemzést, adatszolgáltatást végez.

- Aktívan tevékenykedik az osztályfőnöki munkaközösségben, felméréseket és elemzéseket végez.

## 2.5. A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység helyi rendje

### SNI és BTMN-s tanulók

#### **Törvényi háttér:**

2011. évi CXCV. törvény a nemzeti köznevelésről

4. § (13) *kiemelt figyelmet* igénylő gyermek, tanuló:

a) *különleges bánásmódot* igénylő gyermek, tanuló:

aa) *sajátos nevelési igényű* gyermek, tanuló,

ab) *beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő* gyermek, tanuló,

ac) *kiemelten tehetséges* gyermek, tanuló,

b) a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló törvény szerint *hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű* gyermek, tanuló,

c) *tartós gyógykezelés alatt álló* gyermek, tanuló.

Intézményünkben fontosnak tartjuk, hogy a kiemelt figyelmet érdemlő tanulók, speciális igényeit figyelembe vegyük, ezért három gyógypedagógus kollégát is foglalkoztatunk, akik szakemberi ellátást biztosítanak a sajátos nevelési igényű diákok, a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő diákok számára, ellátják a hátrányos helyzetű vagy halmozottan hátrányos helyzetű fiatalok megsegítését. A fejlesztések kics csoportos vagy egyéni foglalkozások keretében, egyéni fejlesztési tervek alapján valósulnak meg.

Egyéb pszichés fejlődési zavarral küzdő és beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő diákjaink integráltan tanulnak iskolánkban, ami nem csak az ellátásukban, hanem a beilleszkedésükben is fellelhető. Ezáltal a normál fejlődést mutató tanulóink segítségnyújtásban és alkalmazkodásban érzékenyítve megtanulják, hogy nem minden ember egyforma és bárkinek lehet átmenetileg vagy tartósan speciális igénye, amivel segítségre szorulhat.

A tanuló törvényes képviselője minden tanév kezdetén (beiratkozáskor) leadja a szakértői véleményt, ezzel jelezve igényét az abban foglalt kedvezmények igénybevételére. Az igazgató az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményétől nem térhet el. A leadott szakértői vélemény alapján az igazgató a gyógypedagógusaink segítségével elkészíti a határozatot, mely tartalmazza az igénybe vehető kedvezményeket (fejlesztő foglalkozás, időhosszabbítás, segédeszközök listája). A határozatot rögzítik az E-Kréta rendszerben, így minden érdekelt (oktató, osztályfőnök, gondviselő) tudomást szerez arról.

A fejlesztő foglalkozást egyéni fejlesztési terv alapján kell biztosítani. Az egyéni fejlesztési tervet a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló esetében az Nkt. szerinti fejlesztő pedagógus, a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy esetében az Nkt. szerinti együttnevelést segítő pedagógus közreműködésével kell elkészíteni, és évente legalább egy alkalommal a fejlesztés eredményét rögzíteni. Az egyéni fejlesztési terv tartalmáról és a fejlesztés eredményéről a kiskorú tanuló törvényes képviselőjét tájékoztatni kell.

Az SNI-s diákok részére iskolánk gyógypedagógusokat alkalmaz, akik személyre szóló egyéni fejlesztési terv alapján dolgoznak. A diákok fejlesztése az intézményen belül elkülönülten, fejlesztő szobában valósul meg maximum 3 fő egyidejű habilitációs, rehabilitációs foglalkoztatásával. Ezen túlmenően a diákok integrált képzésben vesznek részt, ahol az adott tanórát vezető oktatók segítik a diák felzárkózását.

*A fejlesztésben résztvevő diákok számára készült általános fejlesztési programunk részletezve a 7.6. fejezetben található.*

## **Egyéb kiemelt figyelmet igénylő tanulók**

### *Gyenge képességű tanulók*

Az érzékelő és mozgásos apparátus komplex kiegyensúlyozott működése elengedhetetlen feltétele a fogalmi szintű megismerésnek, mely az iskolai ismeretanyag elsajátításának bázisa. Egyre több diák érkezik az ismeretanyag elsajátításához, munkavégzéshez szükséges kompetenciák hiányával. Számolási, olvasási-, szövegértési stb. nehézséggel küzd. Az oktató feladata felismerni az egyes kompetenciák hiányát. A felismerét követően van lehetőség fejlesztésre, felzárkóztatásra.

### *Érzelmileg sérült tanulók*

Bármely gyermek kerülhet nehéz helyzetbe közösségi élete során. Lehet, hogy nehezen találja meg a hangot kortársaival vagy oktatójával, ezért kirekesztettnek, magányosnak érzi magát. Lehet, hogy bár okos, mégis gondjai adódnak egy-egy tantárgyban (pl. nehezen olvas, gyenge a helyesírása, rosszul számol). Előfordulhat, hogy olyan változások zajlanak a családi életben (pl. testvérszületés, válás, gyász), melyek átmenetileg a gyermek alkalmazkodását is megnehezítik. Mindezek következtében megváltozhat magatartása, indulatossá vagy éppen visszahúzó-dóvá válhat, romolhat tanulmányi eredménye. Az oktató észleli ezeket a változásokat, szeretne segíteni a gyerekeknek, de az okokat, a segítségnyújtás formáját nem könnyű megtalálni. Ekkor kérheti a Nevelési Tanácsadó szakembereinek (fejlesztő pedagógus, pszichológus) segítségét.

## **Fejlesztési tevékenységünk**

- *Mentorálás:* a tanulók alapkészségeinek és kulcskompetenciáinak fejlesztését, pályaaorientációjának, életpálya tervezésének elősegítését célzó tevékenységet végezzük tanóra keretein belül rugalmas tanulásszervezési módszerek alkalmazásával, illetve személyre szabottan kiscsoportokban.
- *Felzárkóztatás:* differenciált oktatás keretében tanórán belül, illetve tanítási idő után kiscsoportokban biztosítjuk a diákok felzárkóztatását, korrepetálását, ahol az ismeretanyagok elsajátítását, begyakoroltatását tesszük lehetővé.
- *A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenység:*
  - Felzárkóztató programok szervezése,
  - Pályaaorientációs tevékenység folytatása,
  - Felvilágosító munka a szociális juttatások lehetőségeiről szülői értekezleteken, fogadóórákon,
  - Drog- és bűnmegelőzési programok szervezése,
  - Pályázatok figyelése, részvétel pályázatokon,
  - Élményórák partnereinknél.

## **2.6. A tanulók döntési folyamatban való részvételének (ezen jog gyakorlásának) rendje**

A tanulók saját érdekeik képviselőre diákönkormányzatot hozhatnak létre. A diákönkormányzat munkáját az e feladatra kijelölt oktató segíti, akit a diákönkormányzat javaslatára az igazgató bíz meg öt éves időtartamra.

A tanulóközösség választott képviselői szerve a diákönkormányzat által kapcsolódik be az intézményi döntéshozatal folyamatába.

### **A diákönkormányzat feladatai, jogai (Szkt. 69. §):**

- dönt az éves munkatervéről, a működéshez biztosított anyagi eszközök felhasználásáról
- egy oktatás nélküli tanítási nap programjáról (DÖK-nap)
- megszervezi a Szecskaavatót

- segíti az iskolai megemlékezések műsorának összeállítását
- szervezi az iskolarádió (mint tájékoztatási rendszer) és suliójság szerkesztőségét, működését
- elkészíti a diákönkormányzat szervezeti és működési szabályzatát és annak módosítását a diákönkormányzat fogadja el és az oktatói testület hagyja jóvá.
- véleményt nyilváníthat, javaslattal élhet a szakképző intézmény működésével és a tanulókkal kapcsolatos valamennyi kérdésben.
- A diákönkormányzat véleményét ki kell kérni: a tanulók közösséget érintő kérdések meghozatalánál, a tanuló helyzetét elemző, értékelő beszámolók elkészítéséhez, elfogadásához, a pályázati kiírások, versenyek meghirdetéséhez, sportkör működési rendjének megállapításához, a könyvtár, a sportlétesítmények működési rendjének kialakításához, az intézményi SZMSZ és házirend elfogadásához.

A diákközgyűlés összehívását a diákönkormányzat vezetője kezdeményezi, a tanév helyi rendjében meghatározottak szerint (fél évente 2-3 alkalommal). A diákközgyűlés napirendi pontjait a közgyűlés megrendezése előtt 15 nappal nyilvánosságra kell hozni.

A diákönkormányzat működéséhez szükséges feltételeket az iskola biztosítja.

Az igazgató az iskolai DÖK elnökével, helyettesével, a diákönkormányzatot segítő oktatóval tart közvetlen kapcsolatot. A DÖK munkáját a nevelésért és oktatásért felelős igazgatóhelyettes is segíti, koordinálja.

A diákönkormányzat döntési jogkörét csak az oktató testület véleményének kikérésével gyakorolhatja. Az oktatói testület véleménye a diákönkormányzat döntésére nézve nem kötelező.

A kapcsolattartás formái a következők:

- személyes megbeszélés,
- tárgyalás, értekezlet, diákközgyűlés,
- írásos tájékoztatók, dokumentumok átadása.

#### **Az intézményvezetés tagjai a kapcsolattartás során:**

- átadják a diákönkormányzati szervnek, illetve képviselőjének a diákönkormányzat véleményezési, egyetértési, illetve javaslattételi joga gyakorlásához szükséges dokumentumokat,
- a dokumentumok értelmezéséhez szükséges tájékoztatást, felvilágosítást kérésre biztosítják,
- megjelennek a diákközgyűlésen, válaszolnak az intézmény működésével kapcsolatban feltejt kérdésekre,
- a diákönkormányzat javaslatait, véleményét figyelembe veszik az intézmény működtetése, illetve a tanulókkal kapcsolatos döntések során,
- meghívják az iskolai diákönkormányzat elnökét az intézmény kiemelt rendezvényeire és az oktatói testületi értekezletek véleményezési jogkörrel érintett napirendi pontjainak tárgyalására.

#### **A diákönkormányzat, illetve diákképviselők a kapcsolattartás során:**

- gondoskodnak a véleményezési, egyetértési, illetve javaslattételi jog gyakorlása miatt átvett dokumentumok áttekintéséről, és az érintett jog gyakorlásáról,
- aktívan részt vesznek azokon a fórumokon, melyekre megjeleni jogosultak, illetve ahová meghívták, s az az intézmény működésével, illetve a tanulókkal kapcsolatos kérdéseket érint,
- gondoskodnak az intézményvezető megfelelő tájékoztatásáról.

*Kapcsolattartásért felelős: nevelésért és oktatásért felelős igazgatóhelyettes*

## **2.7. A tanulmányok alatti vizsga szabályai**

Tanulmányok alatti vizsgák rendjét a szakmai munkaközösségek és az iskolavezetőség határozza meg, mely bekerül az éves munkatervbe. A vizsgák rendjét az osztályfőnök ill. oktató ismerteti a törvényes képviselőkkel (első szülői értekezleten), és a tanulókkal (első tanítási napon).

A egyes tanulmányok alatti vizsgák követelményeit és az értékelés szabályait az alpontokban részletezzük.

### **2.7.1. Tantárgyi szintvizsgák**

- 10. évfolyam technikus (kereskedelem és vendéglátás) osztályainak nyelvi szintmérő
- 11. évfolyamon turisztikai technikus tanulóknak nyelvi szintmérő
- 10. évfolyam szintmérő matematika
- 11. évfolyam matematika kisérettségi

A tantárgyakból minden év november végéig meg kell kapniuk a tanulóknak a vizsga követelményeit.

A turisztikai nyelvi szintmérő vizsga követelményei, lebonyolítása a turisztikai technikus képzés helyi képzési programjában megtalálható. A matematika kisérettségi követelményei az érettségi tárgy követelményeivel egyeznek meg.

#### **Értékelés – nyelvi szintmérőnél:**

A diákok készségeit 4 területen mérjük, ezek értékelése százalékosan történik.

-írás-készség	-írás-készség
-olvasás-értés	-olvasás-készség/nyelv-helyesség
-hallás-értés	-hallás-értés
-beszéd-készség (prezentáció)	-beszéd-készség

A százalékok alapján 4 jegyet kapnak, mely bekerül az elektronikus naplóba a készségterület megnevezésével, normál jegyként.

Az osztályzatok megállapítása az idegen nyelvekre elfogadott %-ok alapján történik. A vizsga-eredmények függvényében folytatódik a munka a közép szintű, illetve emelt szintű érettségire való készüléssel.

#### **Értékelés – matematika kisérettségi és szintmérő esetében:**

Az érettségivel megszokott módon, a %-os eredmény alapján kapják az osztályzatot. Az E-Krétában 300%-os jegynek számítanak. Ha a kisérettségivel a tanuló nem éri el a 25%-os eredményt lehetősége van szóbeli vizsgát tenni (az érettségivel megegyező módon).

### **2.7.2. Osztályozó vizsga**

Szkt 60.§-a és Szkt Vhr 180.§ (3) alapján osztályozó vizsgát kell tennie a tanulónak a félévi és a tanévvégi osztályzat megállapításához, ha

- a) felmentették a foglalkozáson való részvétele alól (egyéni tanulmányi rend),
- b) engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben

- vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,
- c) az e rendeletben meghatározott időnél többet mulasztott és az oktatói testület döntése alapján osztályozó vizsgát tehet,
  - d) a tanuló a félévi, évvégi osztályzatának megállapítása érdekében független vizsgabizottság előtt vizsgázik.

Egy osztályozó vizsga – a b) pontjában meghatározott kivétellel – egy adott tantárgy és egy adott évfolyam követelményeinek teljesítésére vonatkozik.

Osztályozó vizsgát a szakképző intézmény a tanítási év során bármikor szervezhet. A tanítási év lezárását szolgáló osztályozó vizsgát az adott tanítási évben kell megszervezni.

**Aki az osztályozó vizsgáról számára felróható okból elkésik, azon nem jelenik meg, annak javítóvizsgát kell tennie (javítóvizsga maximum 3 tantárgyból tehető!).**

Aki az osztályozó vizsgáról számára fel nem róható okból hiányzik, pótló vizsga letételére jogosult, melynek időpontját az igazgató állapítja meg.

Az osztályozó vizsgán szerzett érdemjegy **500%-os** szorzóval kerül be a naplóba.

Amennyiben a tanuló valamelyik félév érdemjegyét osztályozó vizsgán szerezte, akkor az évvégi osztályzata az első félévet lezáró osztályzat és a második félévet lezáró osztályzat átlagából születik (nem az E-Kréta által számolt átlag alapján).

Ha osztályozó vizsgát azért kellett tennie, mert bizonyos tananyag részből nem tett eleget beszámolási kötelezettségének, akkor az osztályozó vizsgán szerzett érdemjegy évközi osztályzatnak minősül (500%-os súlyozással) és azzal együtt kell a félévi osztályzatot megállapítani.

**Ha a tanuló valamelyik félévben nem osztályozható és az áprilisi/júniusi osztályozó vizsgán nem jelent meg (azaz a tanulmányi követelményeket nem teljesítette), akkor az egész éves tananyagból kell augusztusban javító vizsgát tennie.**

Azoknak a tanulóknak, akik az első félévben nem osztályozhatók, de a második félévben már rendszeresen bejárnak órára és megfelelően teljesítenek, a szaktanár engedélyezheti a hiányzó tartalmakból pót-témazáró dolgozat/dolgozatok írását. Az így szerzett osztályzatok esetében az E-Krétában megjegyzésként rögzíteni kell, hogy mely félév, melyik tananyag tartalmának pótlólagos lezárásáról van szó. Az így szerzett osztályzat súlyozása megegyezik a témazárókra szokásos súlyozással.

### **2.7.3. Különbözeti vizsga**

Különbözeti vizsgát a tanulónak iskolaváltás, és/vagy szakmaváltás esetén kell tennie. Különbözeti vizsgát a diák abban a szakképző intézményben tehet, amelyben a tanulmányait folytatni kívánja.

A különbözeti vizsgákra tanévenként legalább két időpontot kell kijelölni, melyet éves munkatervünkben teszünk közzé.

Az adott tantárgyhoz tartozó munkaközösség határozza meg a vizsga tartalmát, az osztályzat a tantárgyra megállapított osztályozásnak megfelelően születik.

### **2.7.4. Javítóvizsga**

Szkt. Vhr.180§ (7) alapján javítóvizsgát tehet a vizsgázó, ha

- a) a tanév végén – legfeljebb három tantárgyból – elégtelen osztályzatot kapott,
- b) az osztályozó vizsgáról, illetve a különbözeti vizsgáról számára felróható okból elkésik, távol marad vagy a vizsgáról engedély nélkül eltávozik.

Javítóvizsga letételére az augusztus tizenötödikétől augusztus hónap utolsó napjáig terjedő időszakban az igazgató által meghatározott időpontban van lehetőség (éves munkaterv szerint).

Az érdemjegy a tantárgyra megállapított osztályozásnak megfelelően születik.

Amennyiben valakinek a javítóvizsgálja már két tanévben sikertelen, tanulmányait csak egy másik szakma újrakezdésével folytathatja iskolánkban.

### **2.7.5. A különbözeti, osztályozó, javító vizsga általános szabályai**

Tanulmányok alatti vizsgát – a Szkt Vhr.182§-ban 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 ismételtető.

A szakképző intézményben tartott tanulmányok alatti vizsga esetén az igazgató a vizsgázó – kiskorú vizsgázó esetén a törvényes képviselő - írásbeli kérelmére engedélyezheti, hogy a vizsgázó a meghatározott időponttól eltérő időben tegyen vizsgát.

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 vizsgabizottságának elnökét és tagjait az igazgató, a független vizsgabizottság elnökét és tagjait a szakképzési államigazgatási szerv bízza meg.

Az osztályozó, különbözeti és javító vizsgák írásbeli és szóbeli részből állnak, ez alól kivétel a testnevelés és informatika, ahol a szóbeli helyett gyakorlati vizsgarészt kell teljesíteni.

A vizsgáztatás 8 és 17 óra között folyhat. Egy nap maximum 3 tárgyból tehető írásbeli vizsga, kivéve, ha a tanuló kéri az ennél több vizsga lebonyolításának lehetőségét. Az írásbeli feladatlapok megoldására rendelkezésre álló idő 60 perc tantárgyanként. Iskolánkban az osztályozó, különbözeti és javító vizsga elnöke az osztályfőnök. A jegyzőkönyvek elkészítéséért ő felel.

### **2.7.6. Ágazati alapvizsga**

Szkt.91§ -a szerint az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.

- Az ágazati alapvizsga az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma tekintetében azonos szakmai tartalmát a *képzési és kimeneti követelmények* határozzák meg.
- A szakképző intézmény által szervezett ágazati alapvizsgát a Szkt. 91§ és a Szkt. Vhr 255§ - 257§ szerint kell lebonyolítani.
- Az ágazati alapvizsga *teljesítését a bizonyítványba kell bejegyezni*. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.
- A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel nem vehet részt, ha elégtelen ágazati alapvizsgát tett.
- Az ágazati alapvizsgához kapcsolódó javító- és pótlóvizsga letételére az ágazati alapvizsgát követő hatvan napon belül kell lehetőséget biztosítani.

#### **Ágazati alapvizsga értékelése turizmus-vendéglátás ágazaton belül:**

- 0-60 % - 1
- 61-70 % - 2
- 71-80 % - 3
- 81-90 % - 4
- 91-100 % - 5

#### **Ágazati alapvizsga értékelése kereskedelem ágazaton belül:**

- 0 - 39 % - 1
- 40- 49 % - 2
- 50 – 59% - 3

60 – 79 % - 4  
80 – 100 % - 5

### **Ágazati alapvizsgára bocsátás, és ágazati alapvizsga szervezés intézményi sajátosságai**

Az ágazati alapoktatást elsajátítók jellemzően a január-februári, illetve a május - júniusi vizsgaidőszakban tehetnek ágazati alapvizsgát. Felnőttképzés keretében szervezett (pl. saját dolgozós képzés; egy éves nem nappali rendszerű felnőttképzés) oktatás esetében a vizsga időpontja ettől eltérő is lehet.

A vizsga lebonyolítása a KKK-ben megfogalmazottak szerint történik.

Az ágazati alapvizsgához kapcsolódó javító- és pótlóvizsga letételére az ágazati alapvizsgát követő hatvan napon belül biztosítjuk.

### **2.7.7. Érettségi vizsga**

Szkt. 92.§ Az érettségi vizsgán a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az Nkt.-ban meghatározott vizsgatárgyakból ad számot tudásáról azzal, hogy

- a) Az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya helyett szakmai vizsgát kell tenni. A technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy adott vizsgatárgyból letett emelt szintű érettségi vizsgájának felel meg. Az érettségi vizsgáról valamennyi érettségi vizsgatárgy és a szakmai vizsga sikeres letételét követően - lehet bizonyítványt kiállítani.
- b) Az, aki a szakképző iskolában folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan szakmát szerzett és annak megszerzését követően kíván érettségi vizsgát tenni, mentesül az érettségi vizsga kötelezően választandó vizsgatárgya alól.
- c) Az érettségi vizsgán az érettségi vizsga kötelező vizsgatárgyai helyett a sajátos nevelési igényű tanuló – jogszabályban meghatározottak szerint – másik tantárgyat választhat.

Az érettségi vizsga megszervezésére és lebonyolítására az Nkt.-t kell alkalmazni.

Intézményünkben középszintű érettségi vizsga letételére van lehetőség.

*A középszintű érettségi vizsga kötelező tantárgyai:* magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, német nyelv vagy angol nyelv. A kötelező érettségi tárgyakból a jogszabálynak megfelelően az emelt szintű felkészítést is vállaljuk. A tanórai kereteken túl, ha a tanulók ezt igénylik, és szeptember végéig írásban kérik az iskolavezetéstől, plusz órák beiktatásával is segítjük a felkészítést. A szakmai vizsga, mint kötelező érettségi tárgy, emelt szintű vizsgának minősül. Az emelt szintre történő felkészítés mellett a kötelező érettségi vizsgatárgyakon kívül technikumban legalább kettő vizsgatárgyból a helyi tantervben meghatározottak szerint lehetővé kell tenni a középszintű vizsgára történő felkészülést. Ez intézményünkben a digitális kultúra, földrajz, **fenntarthatóság**, testnevelés tantárgy. (Felnőttoktatásban biológia, ha a humán erőforrásunk ezt indokolja.)

Turisztikai ágazati képzésben résztvevő diákjaink szakmai idegen nyelvet és második idegen nyelvet is tanulnak (német vagy angol). A tanórán érettségire és a szakmai nyelvvizsgára is készítjük a tanulókat, így a tananyag elsajátításával lehetőségük nyílik mindkét nyelv érettségi tárgyként való választására.

A digitális kultúra tantárgy tananyagát 2020 és 2024 között az informatika ill. IKT a vendéglátásban tantárgy elnevezések alatt is tanulták, így lehetőségük van a tantárgy választására érettségi tárgyként.

Azokból a vizsgatárgyakból, amelyekből a vizsgázó a vizsgaszabályzatban foglaltak alapján érettségi vizsgát tehet, a vizsgatárgy választásának joga nem korlátozott.

Középszintű érettségi vizsga érdemjegyei:

80-100% jeles (5)

60-79%	jó (4)
40-59%	közepes (3)
25-39%	elégséges (2)
0-24%	elégtelen (1)

### 2.7.8. Előrehozott érettségi vizsga

Előrehozott érettségi vizsga – a szakmai vizsga kivételével – az Nkt.-ban meghatározott bármely kötelező érettségi vizsgatárgyból – az idegen nyelv érettségi vizsgatárgy kivételével – legkorábban a tizenkettedik évfolyam május–júniusi vizsgaidőszakában, bármely más érettségi vizsgatárgyból és idegen nyelv érettségi vizsgatárgyból legkorábban a tizenegyedik évfolyam október–novemberi vizsgaidőszakában tehető a tanulói jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a tanuló számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően.

Az előrehozott érettségi vizsga a közösségi szolgálat teljesítésére tekintet nélkül megkezdhető. Ha a tanuló valamely tantárgyból előrehozott érettségi vizsgát tett, azzal az adott tantárgy tanulmányi követelményeit teljesítette. A tovább haladás során ezt a tantárgyat nem kell tanulnia, az órák látogatása alól mentesül azzal, hogy az idegen nyelvből letett előrehozott érettségi vizsga a szakmai nyelvi foglalkozáson való további részvétel alól nem mentesít.

### 2.7.9. Szakmai vizsga

Szkt. 93§ (1) A szakmai vizsga *állami vizsga*, amely a szakirányú oktatás során megtanult, a képzési és kimeneti követelményekben az adott szakmára speciálisan előírt szakmai ismeretek elsajátítását országosan egységes eljárás keretében méri.

A szakmai vizsgát a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak alapján akkreditált vizsgaközpontban kell teljesíteni a Szkt 93§ és a Szkt Vhr 262§ - 292§ szerint.

Szakmai vizsgát február–március, május–június és október–november hónapban lehet tartani.

A szakmai vizsgára bocsátás feltételeit a KKK és az intézmény szakmai programja tartalmazza. A turisztikai technikus képzésben résztvevő diákjaink esetében a vizsgára bocsátás helyi programban szereplő feltétele az előírt hostess és idegenvezetői gyakorlat teljesítése. (Bővebben: Turisztikai technikus képzés képzési programja)

A szakmai vizsgák értékelése a jogszabályban meghatározott módon a következők szerint történik:

0 - 39 %	-1
40- 49 %	- 2
50 – 59%	- 3
60 – 79 %	- 4
80 – 100 %	- 5

## 2.8. A felvétel és az átvétel helyi szabályai

Szkt. 54. § (1) A tanulói jogviszony

- a) felvétellel vagy
- b) átvétellel keletkezik.

A felvétel és az átvétel *jelentkezés alapján* történik. A felvételtől és az átvételtől az *igazgató dönt*. A tanulói jogviszony a beíratás napján jön létre.

A tanuló osztályba vagy csoportba való beosztásáról – a szakmai munkaközösség, ennek hiányában az oktatói testület véleményének kikérésével – az igazgató dönt.

### A felvétel és átvétel szabályai

- a) Az igazgató az átvétel feltételeként *különbözeti vagy osztályozó vizsgát írhat elő*, melyet határozat formájában a beiratkozást követően kap kézhez a tanuló.
- b) A tanuló írásbeli kérelmére és az igazgató engedélyével az iskola két vagy több évfolyamára megállapított tanulmányi követelményeket az előírtnál rövidebb idő alatt teljesítheti, amennyiben osztályozó vizsga keretében teljesíti a tanulmányi idő rövidítésével érintett tantárgyak követelményeit.
- c) *Beszámítás*: Szkt. 53§ és Szt. Vhr 157§ b) alapján a tanuló kérheti a foglalkozásokon való részvétel alóli felmentését, illetve korábbi tanulmányai beszámítását. Ha a Szkt 62§ szerinti beszámításra kerül sor, akkor a diáknak különbözeti vagy osztályozó vizsgát nem kell tennie.
- d) *Az ágazati alapvizsgát tett tanuló átvétele* az ágazati alapoktatás tekintetében *nem köthető különbözeti vizsgához*, ha az átvételre az ágazati vizsga letételét követő tanévben kerül sor. (Szkt. Vhr 152§)

Az iskola magasabb évfolyamába lépő tanulót is be kell íratni.

### **A felvételi eljárás különös szabályai**

- Iskolánk a beiskolázási körzetéből és máshonnan is vesz fel tanulókat jelentkezésük alapján.
- *Az igazgató* a felvételi kérelmekről a jelentkező *általános iskolai tanulmányait igazoló bizonyítványában, illetve félévi értesítőjében szereplő értékelése, minősítése alapján dönt.* (Szkt.Vhr. 149 § (2)) A tanulók (7. évf. tanév végi és 8. évf. félévi: matematika, magyar nyelvtan, magyar irodalom, történelem, idegen nyelv) tanulmányi eredményei alapján 50 pont adható.
- Intézményünkben központi írásbeli vizsga és szóbeli felvételi vizsga nincs.
- A szakképző intézménybe csak olyan tanulót lehet felvenni vagy átvenni, aki az általa választott szakmára vonatkozóan a képzési és kimeneti követelményekben előírt *egészségügyi alkalmassági, továbbá a pályaalkalmassági követelményeknek megfelel*, és ez alapján előreláthatóan nincs akadálya a szakmai vizsgára bocsátásnak. (Szkt. Vhr 153§ (1))
- *A szakképzési előszerződéssel rendelkező tanulót*, illetve a képzésben részt vevő személyt azonos eredmény esetén *előnyben kell részesíteni* a szakképző intézmény által meghirdetett képzésekkel kapcsolatos felvételi eljárásban. (Szkt. Vhr 254§)
- A tanuló a *sikeres ágazati alapvizsgát követően* a szakképző intézményben *külön felvételi eljárás nélkül folytathatja tanulmányait* azzal, hogy az általa választott szakmáról az ágazati alapoktatás során az igazgató által meghatározott időszakon belül kell *nyilatkoznia.* (Szkt. Vhr. 223. §)

### **3. KÖZISMERETI OKTATÁSRA ÉS ÁGAZATI ALAPOKTA-TÁSRA VONATKOZÓ OKTATÁSI PROGRAM**

**3.1. A kötelező és a nem kötelező foglalkozások tananyaga, az ehhez szükséges kötelező vagy szabadon választható foglalkozások megnevezése, száma (óratábla) valamint ezek megszervezésének és választásának elve**

#### **3.1.1. Képzéseink kötelező és választható tantárgyai**

2020-2023-ig indult képzéseinknél a kiadott PTT-k alapján a programtervekben meghatározott tantárgyakat és tananyag tartalmakat oktatjuk. 2024. januárjától a jogszabály lehetővé teszi az ettől való eltérést, azzal a feltétellel, hogy a képzési és kimeneti követelményeknek meg kell feleljen a program. Élve a lehetőséggel változtattunk tantárgyak elnevezésén, szétbontottunk túl összetett tantárgyakat, változtattunk az óraszámokon. A KKK változását követve új tantárgyakat vezettünk be, tananyagtartalmakat töröltünk, illetve újakat építettünk be. (Ezek képzési programjainkban találhatóak.)

A választási lehetőséget szakkörök, felzárkóztatások, érettségi felkészítők, tehetséggondozás tekintetében biztosítjuk. A diákok minden tanév szeptember közepéig jelzik igényeiket, hogy milyen tanórán kívüli tevékenységet végeznének szívesen. Az igények összegyűjtése után szervezzük meg azokat. A választott foglalkozások október elsejével indulnak, bekerülnek a tanuló órarendjébe és az E-Kréta rendszerbe. Jelentkezés után az azokon való részvétel kötelező.

#### **3.1.2. Az oktatóválasztás szabályai**

A kötelező tantárgyak esetében a diákoknak javaslattevési jogot biztosítunk, melyről az iskola-vezetés az oktatói leterheltséget, aktuális tantárgyfelosztást figyelembe véve dönt.

A kötelező szakirányú képzésen túlmenően a tanév során szervezett foglalkozások tekintetében akkor van a diáknak oktató választási lehetősége, ha párhuzamosan legalább két foglalkozást indítunk adott tanévben.

#### **3.1.3. Mesterséges intelligencia ismeretek alapjai tantárgy**

A 9. évfolyam 2. félévében szervezzük évi 12 órában.

##### **A tantárgy oktatásának szervezése**

##### **A 2025/2026-os tanévben:**

- Projektnap keretében 6 óra tömbösített formában (2026.03.21)
- A fennmaradó 6 órát pedig ezt követően három héten keresztül heti 2 órában az adott osztályok órarend szerinti alábbi tanóráinak terhére bonyolítjuk le: üzleti levelezés, IKT a vendéglátásban, digitális kultúra.

##### **Mulasztás**

Hiányzás, távollét esetén a teljesítés a KRÉTA DKT (NEXIUS) felületen keresztül önálló felkészülés keretében az adott szaktanár ad lehetőséget annyi tanórában, amennyit a diák mulasztott.

##### **A tantárgy értékelése**

A kurzus egy, a tanuló által elkészített **projekttel teljesül**, melyet a **képzést követő harmadik hét végéig kell leadnia saját oktatójának az E-Kréta DKT felületen keresztül.**

Az értékelést szöveges értékelés formájában „teljesítette” vagy „nem teljesítette” kell értékelni, melyet a tanévvégi bizonyítványban is kell szerepeltetni.

E tantárgy eredménye az ösztöndíjszámítás alapjául szolgáló tanulmányi átlagba nem számít bele.

### Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy tartalma

Óra	Téma	Cél	Óra menete
1.	Bevezetés	<b>A tananyag oktatásához szükséges technikai feltételek kialakítása</b>	<b>Számítógépes regisztráció</b>
2.	Az MI történelme	A mesterséges intelligencia fejlődési útjának megértése, fő mérföldkövek felismerése. Betekintés a generált MI tartalmak világába, előnyök és kockázatok felismerése. Promptolás fogalmának megismerése, jó prompt tulajdonságai.	<b>ráhangolódás:</b> „Mit gondolunk az MI-ről??” <b>tanári demó:</b> MI idővonal (Turing-teszt, sakk gép, Deep Blue, AlphaGo, ChatGPT). <b>MI bemutató és használat a diákoknak:</b> Látványos MI példák bemutatása. MI eszközök kipróbálása a promptolás alapjainak bemutatására. „Jó és rossz” promptok különbségei. <b>Reflexió és összegzés:</b> MI előnyök és kockázatok összegyűjtése.
3.	Hogyan tanul az MI?	Megérteni, hogy az MI tanulása az adatok feldolgozásán és minták keresésén alapul. Felismerni a különbséget a felügyelt (címkézett adatokkal tanuló) és a felügyelet nélküli (önálló mintázatok kereső) tanulás között. Kritikus gondolkodás: rájönni, hogy az adatok minősége és mennyisége alapvetően meghatározza az MI teljesítményét.	<b>rövid bevezető:</b> mit jelent a „tanulás” gépeknél? <b>elmélet:</b> felügyelt vs. felügyelet nélküli tanulás. <b>gyakorlat:</b> adatpontok osztályozása digitálisan. <b>gépi felügyelt tanulás:</b> Teachable Machine bemutatása.

4.	<b>Az adatok szerepe</b>	Felismerni, hogy az adatok rendszerezése alapvető az MI működésében. Megérteni, hogy a nyers adatokból hogyan lehet információt és tudást nyerni. Tapasztalatot szerezni az adatok digitális gyűjtésében, táblázatkezelésben és grafikus ábrázolásban. Látni, hogyan használja egy MI (pl. Gemini) az adatokat előrejelzésre, rendszerezésre.	<p><b>bevezető kérdés:</b> „Hol találkozunk adatokkal a mindennapokban?”</p> <p><b>feladat:</b> mini adatbázis építése Google Sheets-ben (pl. gyümölcsök különböző tulajdonságokkal).</p> <p><b>elemzés:</b> adatok elemzése, grafikon készítése.</p> <p><b>MI elemzés:</b> Gemini hogyan „tanítja magát” az adatokból.</p>
5.	<b>MI és etika</b>	Kritikus gondolkodás fejlesztése az MI döntéseiről, valamint a digitális világban előforduló mindennapi etikai problémák felismerése és megvitatása.	<p><b>rövid történet:</b> önvezető autó döntési helyzetben.</p> <p><b>beszélgetés:</b> mindennapi etikai helyzetek az MI miatt.</p> <p><b>bemutató:</b> félrevezető tartalmak az online térben.</p> <p><b>kritikus gondolkodás:</b> hamis tartalmak felismerésére épülő feladat</p> <p><b>reflexió:</b> miért fontos az óvatosság?</p>
6.	<b>MI a természetben és környezetvédelemben</b>	A diákok megértésük, hogyan segítheti a mesterséges intelligencia a környezeti problémák felismerését, megoldását, és hogyan járulhat hozzá a fenntartható jövőhöz.	<p><b>bemelegítő kérdés:</b> „Milyen környezeti problémát oldhatnánk meg először?”</p> <p><b>tanári bemutató:</b> Hogyan segít az MI?</p> <p><b>közös mindmap:</b> Canva/Flowchart Maker segítségével: MI+környezetvédelem.</p> <p><b>ötletelés:</b> konkrét megoldások (pl. erdtűz előrejelzés, szenzorok).</p> <p><b>tanári kiegészítés:</b> MI</p>

			valós példái a környezetvédelemben.
7.	<b>MI a szöveg és beszéd elemzésében</b>	Az MI hogyan dolgozza fel a nyelvet: Hogyan ismeri fel a szavakat, hogyan tanul mintákból, és miért ad néha helytelen vagy félrevezető választ.	<b>tanári bevezető:</b> hogyan „érti” a nyelvet az MI? NLP bevezetése <b>chatbot a gyakorlatban:</b> hogyan működnek a chatbotok különböző feladatoknál? - kreativitás, fordítás, ismeretterjesztés <b>beszélgetés:</b> mikor hasznos, mikor veszélyes? <b>összegzés.</b>
8.	<b>MI mint társ a tanulásban</b>	A diákok megtapasztalják, hogyan tudja az MI támogatni a tanulást (jegyzetek, tesztkérdések, magyarázatok), és felismerik, hogy az MI válaszait mindig ellenőrizni kell.	<b>bevezető:</b> „Használ-nád-e tanuláshoz az MI-t?” <b>tanári demó:</b> MI jegyzet generálása egy tananyagból. <b>gyakorlati feladat:</b> MI-tól kérnek tesztkérdéseket, majd ellenőrzik. összefoglalók, átfogalmazások MI-vel <b>megbeszélés:</b> mikor segít, mikor téveszt?
9.	<b>Kreatív MI</b>	Az MI kreatív felhasználási lehetőségeinek megtapasztalása a művészetek és multimédia területén (irodalom, vizuális művészet, zene).	<b>bemelegítő:</b> „Ha lenne MI-alkotótársad, mit kérnél tőle?” <b>rövid bemutató:</b> MI által generált képek, zenék. <b>projekt:</b> novella írása + MI-illusztráció és háttérzene hozzá ( <b>fülhallgató szükséges minden diáknak</b> ). <b>bemutatók:</b> néhány munka bemutatása
10.	<b>MI és társadalom jövője</b>	Kritikus gondolkodás fejlesztése az MI társadalmi, munkaerőpiaci és tudományos hatásairól.	<b>bevezető:</b> „Milyen szakmákban találkoztl már MI-vel?” <b>csoportos vita:</b> mely szakmákat váltja ki, melyeket segíti? <b>tanári bemutató:</b> or-

			vosi diagnózis, fordító-program. <b>reflexió:</b> milyen szakmát választanál, ha MI is jelen van?
11.	<b>MI összefoglaló és képzésbeli MI-projekt</b>	A tanultak rendszerzése, kreatív alkalmazás és reflexió az MI jövőjéről.	<b>rövid áttekintés:</b> az év anyagáról (tanár). <b>önálló projektek:</b> „Milyen MI-t találnál fel, ami segíti az iskolát, a társadalmat vagy a környezetet?” – plakát/Canva/videó. <b>bemutatók</b> <b>közös lezárás:</b> mit vizsünk magunkkal ebből az évből?
12.	<b>Zárás</b>	<b>A projekttermék feltöltése</b>	<b>DKT felületre beadják a diákok a munkáikat</b>

### 3.2. A közismereti kerettantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

A 2020-2021. tanévtől az újonnan belépő évfolyamokon felmenő rendszerben alkalmazzuk a 2020-as Nemzeti Alaptantervet, amely megjelent 2020. január 31-én a Magyar Közlönyben: 5/2020 (I.31.) Kormányrendelet a Nemzeti Alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) kormányrendelet módosításáról. Az ez alapján elkészített helyi tantervek/képzési programok és tanmenetek tartalmazzák a pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályait.

Ezen felül általános pedagógiai feladatnak tekintjük a 9-10. évfolyamon:

- az alapkompenciák komplex, tantárgyakon átívelő fejlesztését
- mintaadást az ismeretszerzéshez, tanulási módszertan fejlesztését
- koncentrációs készség fejlesztését
- interaktív tanulási módok bemutatását
- az értelmi és érzelmi intelligencia mélyítését
- közösségi szolgálat egyénhez illeszkedő formájának megtalálását

A 11-13. évfolyam pedagógiai feladatai:

Legfontosabb feladatunk az érettségi és technikus vizsgára való felkészülés támogatása, ill. a felsőoktatásban és a munkavállalásban való sikeres helyállásra való nevelés.

### 3.3. Érettségi vizsga

Az érettségi vizsga tantárgyi követelményeit az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról szóló 100/1997. kormányrendelet tartalmazza.

#### Középszintű érettségi vizsga tantárgyai

Intézményünkben középszintű érettségi vizsga letételére van lehetőség.

A kötelező érettségi tantárgyak tekintetében minden diákunk részére képzési programunknak megfelelően órarendi keretek között biztosítjuk a középszintű érettségre való felkészülést.

#### **A középszintű érettségi vizsga kötelező tantárgyai 2020-tól:**

- Magyar nyelv és irodalom,
- Matematika,
- Történelem,
- Idegen nyelv: német nyelv/angol nyelv
- A technikumban folytatott tanulmányokhoz kapcsolódóan letett szakmai vizsga a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy adott vizsgatárgyból letett emelt szintű érettségi vizsgájának felel meg. (Szkt. 92§)

#### **Előrehozott érettségi vizsga lehetősége, tantárgyai, ajánlott vizsgaidőpontjai**

Előrehozott érettségi vizsga – a szakmai vizsga kivételével – az Nkt.-ban meghatározott bármely kötelező érettségi vizsgatárgyból – az idegen nyelv érettségi vizsgatárgy kivételével – legkorábban a tizenkettedik évfolyam május–júniusi vizsgaidőszakában, bármely más érettségi vizsgatárgyból és idegen nyelv érettségi vizsgatárgyból legkorábban a tizenegyedik évfolyam október–novemberi vizsgaidőszakában tehető a tanulói jogviszony fennállása alatt, a szakképző intézmény szakmai programjában a tanuló számára az adott vizsgatárgyra vonatkozóan meghatározott követelmények teljesítését követően.

Az előrehozott érettségi vizsga a közösségi szolgálat teljesítésére tekintet nélkül megkezdhető. Ha a tanuló valamely tantárgyból előrehozott érettségi vizsgát tett, azzal az adott tantárgy tanulmányi követelményeit teljesítette. A tovább haladás során ezt a tantárgyat nem kell tanulnia, az órák látogatása alól mentesül. Az idegen nyelvből letett előrehozott érettségi vizsga a szakmai nyelvi foglalkozáson való további részvétel alól azonban nem mentesít.

2020. szeptemberétől felmenő rendszerben szakmai programunkat úgy állítottuk össze, hogy diákjainknak felajánljuk

#### **Kereskedelmi és vendéglátóipari szakmákat tanulóknak:**

*Előrehozott érettségi vizsgát ajánlunk letenni 12. évfolyam után:*

- matematikából,
- magyar nyelv és irodalomból, és
- történelemből.

*Érettségi vizsga a 13. évfolyam után: idegen nyelvből.*

13. évfolyam után szakmai vizsgát tesznek (Vizsgaközpont szervezésében), mely emelt szintű érettségi tárgynak minősül. Ez a szakmai vizsga felel meg az érettségi ötödik tantárgyának.

#### **Turisztikai technikus képzésben:**

*Előrehozott érettségi vizsgát ajánlunk letenni 12. évfolyam után:*

- Matematika
- Magyar nyelv és irodalom
- Idegen nyelv: angol nyelv/német nyelv tárgyakból

*és 13. évfolyam után rendes érettségi vizsgát: történelemből.*

13. évfolyam után szakmai vizsgát tesznek (Vizsgaközpont szervezésében), mely emelt szintű érettségi tárgynak minősül. Ez a szakmai vizsga felel meg az érettségi ötödik tantárgyának.

Idegen nyelvből javasoljuk a szint emelő vizsgát (emelt szint = középfokú nyelvvizsga)

#### **Választható érettségi vizsgatárgyak, témakörök**

A kötelező 5 érettségi vizsgatárgyon túl a diáknak lehetősége van pluszban további választható vizsgatárgyból is érettségi vizsgát tenni. Választható minden olyan tantárgy, amely képzési programunkban szerepel és a tanuló az adott tantárgyra vonatkozóan meghatározott követelményeit teljesítette, tudását osztályzattal értékelték, és ezt bizonyítvánnyal igazolni tudja.

A középszintű vizsga témakörei minden érettségi tantárgyból összhangban vannak a 100/1997 (VI.13) Kormány rendeletben megadott érettségi témakörökkel.

2020. szeptembertől felmenő rendszerben a 5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról meghatározottak szerint szervezzük a kötelező érettségi tantárgyak oktatási tartalmát.

### **Emelt szintű érettségi vizsgára való felkészítés és témakörei**

Emelt szintű érettségire a kötelező érettségi tárgyakból vállaljuk a felkészítést, abban az esetben, ha a tanulók ezt igénylik, és szeptember végéig írásban kérik az iskolavezetéstől.

Az emeltszintű vizsga témakörei minden érettségi tantárgyból összhangban vannak a 100/1997 (VI.13) Kormány rendeletben megadott érettségi témakörökkel.

2020. szeptembertől felmenő rendszerben a 5/2020. (I.31.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012.(VI.4.) Korm. rendelet módosításáról meghatározottak szerint szervezzük a kötelező érettségi tantárgyak oktatási tartalmát.

### **3.4. A tanuló ill. képzésben résztvevő teljesítményének írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módja, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formái**

<b>SZEMPONT</b>	<b>MEGNEVEZÉS</b>	<b>MEGVALÓSULÁS</b>
Helye szerint	<b>Belső értékelés</b>	Az oktatók által az iskola szintjén történik.
	<b>Külső értékelés</b>	Az oktatási rendszer szintjén külső értékelők végzik.
Az értékelés szintje szerint	<b>Rendszerszintű</b>	Nemzetközi felmérés (pl. IEA) Nemzeti felmérés (pl. Monitor)
	<b>Intézményi szintű</b>	Egységes szempontok szerint évfolyamokon vagy az egész iskolára kiterjedő komplex értékelés.
	<b>Csoport, illetve egyéni szintű</b>	Csoportra, osztályra, egyénre vonatkozó értékelés.
Szabályozási logika szerint	<b>Bemenet ellenőrzés</b>	csoportba sorolás
	<b>Folyamat ellenőrzés</b>	feleltetés, dolgozatok, félévi értékelés
	<b>Kimenet ellenőrzés</b>	év végi értékelés, érettségi-, és szakmai vizsga
Formája szerint	<b>Szóbeli</b>	felelés, szóbeli vizsga
	<b>Írásbeli</b>	teszt, dolgozat, írásbeli vizsga, házi dolgozat
	<b>Projekt munka</b>	projekt

Funkciója szerint	<b>Diagnosztizáló értékelés:</b> előzetes tudásmérés a tanítás-tanulás valamely nagyobb egységének megkezdése előtt.	felvételi vizsga, csoportba sorolás, év eleji felmérés, nyelvi szintvizsgák
	<b>Formatív (formáló-segítő) értékelés:</b> az oktatás folyamán kölcsönös információcsere tanuló és oktató között, a tanulási hibák és nehézségek differenciált feltárása.	felmérés, rövid dolgozat
	<b>Szummatív (lezáró-összegző) értékelés:</b> a tanulási folyamat nevezetes szakaszainak lezárásakor, melynek során globális képet kapunk a tanuló tudásáról, munkájáról.	témazáró dolgozat, félévi és év végi érdemjegy, év végi felmérés, érettségi és képesítő vizsga

### Szóbeli értékelés

- tanórán feleletek, dolgozatok értékelése – önállóan vagy az osztályzattal együtt,
- tanórai csoportmunka-önállóan vagy osztályzattal együtt,
- tanórai projektmunka-önállóan vagy osztályzattal együtt
- a vizsgákon az érdemjegyek mellett lehetőleg szóbeli értékelést is adunk a vizsga jellegétől függően,
- felkérésre vagy önként végzett feladatok után,
- a félévi és év végi osztályzatok, érdemjegyek megállapításakor,
- házi versenyek, vetélkedők után,
- törvényes képviselői fogadóórán.

### Írásbeli számonkérés értékelése

A számonkérés az ismeretek alkalmazására, különböző gondolkodási műveletekre készítse a tanulókat. A számonkérés módja legyen differenciált.

A témazáró dolgozatok íratásának rendje:

- Témazárót csak kellő összegzés, rendszerezés és alkalmazási előkészítés után íratunk.
- A dolgozatot a téma megjelölésével legalább 7 nappal előre be kell jelenteni az adott osztálynak/csoportnak a Kréta felületen keresztül.
- Egy napon maximum kettő témazáró dolgozatot lehet íratni.
- A dolgozatokat a megírástól számított két héten (esszé esetében 15 munkanapon) belül kijavítva kell kiosztani. Ellenkező esetben a tanuló kérheti az osztályzat érvénytelenítését, a dolgozat újraírását.
- A témazárók osztályzatait a naplóban piros számmal jelöljük.
- Ha a tanuló nem tud részt venni a témazáró dolgozat megírásán, akkor azt a lehető legrövidebb időn belül pótolnia kell.
- A házi feladat (beszámoló, fogalmazás, ...) írásakor be kell tartani, hogy forrásmunka felhasználásakor, idegen szöveg átvételekor jelölni kell a forrásmunka címét, szerzőjét,

kiadót, kiadás évét, illetve az internetes weboldalt letöltési dátummal.

## A tanulók beszámoltatásának formái, súlyozása

A tanulók beszámoltatásának formái	Anyagrész/tanulói produktum	Bejelentési kötelezettség	Súlya az osztályozásnál E-Krétában
Szóbeli felelet	az előző néhány óra anyagából	Nincs	100%
Írásbeli röpdolgozat	az előző néhány óra anyagából	Nincs	100%
Feladatlap	nagyobb anyag-részből	előző órán bejelenteni	100 %
Tesztfeladat	az előző néhány óra anyagából	előző órán bejelenteni	100 %
Témazáró dolgozat	nagyobb anyag-részből	a bejelentés és a megíratás közé 7 nap essen	200 %
Házi feladat	óra anyagának elmélyítésére	egyik óráról a másikra	100 %
Házi dolgozat	nagyobb anyag-részből, kiadott téma alapján	kiadást követő egy héten belül nem kérhető be	100%
Kis-érettségi	kiadott vizsgatematika	végzős évfolyam II. félév	300 %
Beszámoló	nagyobb anyag-részből, kiadott téma alapján	kiadást követő egy héten belül nem kérhető be	100%
Órai munka	órai munka, szorgalmi feladatok, aktivitás	Nincs	100 %
Gyakorlati feladat	gyakorlati készségek elmélyítését segítő feladatok	nincs	100 %
Projekt munka	téma kibontása több oldalról megvilágítva, produktum létrehozása	folyamatos munka, leadási határidők rögzítettek	100 %
E-Learning tananyag	téma, témakör önálló elsajátításának ellenőrzése	határidő előre megadása	100 %

Osztályozó vizsga	féléves tananyag tematikája	Igazgatói határozat, nevelő-testület határozata alapján	500 %
-------------------	-----------------------------	---	-------

### **Érdemjegyek megállapítása munkaközösségenként:**

#### Reál, testnevelés munkaközösség technikum:

0 - 34%	elégtelen (1)
35 - 55%	elégséges (2)
56 - 74%	közepes (3)
75 - 89%	jó (4)
90 - 100%	jeles (5)

#### Humán munkaközösség technikum:

0 - 29%	elégtelen (1)
30 - 49%	elégséges (2)
50 - 69%	közepes (3)
70 - 84%	jó (4)
85 - 100%	jeles (5)

#### Reál, humán, testnevelés, idegen nyelv munkaközösség szakképző:

0 - 30 %	elégtelen (1)
31-50%	elégséges (2)
51%-64%	közepes (3)
65 - 79%	jó (4)
80 - 100%	jeles (5)

#### Idegen nyelv technikum:

0-40 %	elégtelen (1)
41-55 %	elégséges (2)
56%-70 %	közepes (3)
71 - 85%	jó (4)
86 - 100%	jeles (5)

#### Turisztika – szakmai tantárgyak:

0-45 %	elégtelen (1)
46-54 %	elégséges (2)
56-64 %	közepes (3)
65 – 79 %	jó (4)
80 - 100%	jeles (5)

#### Kereskedelem, vendéglátás – szakmai tantárgyak:

0 - 39 %	elégtelen (1)
40 – 49 %	elégséges (2)
50 – 59 %	közepes (3)
60 – 79 %	jó (4)
80 – 100 %	jeles (5)

## Értékelés rendszeressége

- Heti kettő vagy annál kisebb óraszámú tantárgyból minimum kettő, ennél magasabb óraszámú tantárgy esetén minimum három osztályzat szükséges félévente, amennyiben a számonkérések a tananyag 75%-át lefedik.
- A hiányzás esetén a tanuló a tananyagot önállóan pótolja. A hiányzás mértékétől, illetve a tantárgy heti óraszámától függően az oktató szabja meg a pótlás határidejét.
- A tanuló által kapott osztályzatokat a megszerzést követően egy héten belül be kell írni az E-naplóba.
- Nagy és témazáró dolgozat őszi, téli, tavaszi szünet utáni első tanítási napon – kivéve a heti 1 óras – nem íratható.
- Ha a tanuló bukásra áll, akkor az osztályfőnök a félév, illetve az év vége előtt egy hónappal a naplóban tájékoztatót, hogy a törvényes képviselő megnézte-e a diák osztályzatait. Amennyiben nem nézte meg, más módon hozza tudomására, hogy a tanuló bukásra áll.
- A kijavított dolgozatok megtekintését biztosítani kell a tanuló számára.
- A dolgozatok eredményét, esetleges eredménytelenségét személyre szólóan és az osztály teljesítményét is mérlegelve ismertetjük. Az egyéni és típushibákról is szólunk.
- Osztályozó konferenciát minden félévben tartunk.

## Félévi és tanévvégi érdemjegyek megállapítása

### Általános elvek

Tantárgyanként 2 tizedes pontossággal állapítjuk meg a súlyozott átlagot.

...,49 – ig lefelé kerekítjük az érdemjegyet,

...,50 – ...,79 között az oktató dönti el az érdemjegyet (lefelé vagy felfelé kerekíti),

...,80-tól felfelé kell kerekíteni az érdemjegyet.

Tanév végi érdemjegy a tanév során (1. félév és 2. félév) szerzett valamennyi érdemjegy súlyozott átlaga.

### Speciális esetek

#### 1. Testnevelés tantárgy értékelése

Az úszás és a szárazföldi testnevelés témakörök együttes átlaga alapján kapja a diák a félévi és évvégi osztályzatát.

#### 2. *Azoknál a tantárgyaknál, melyet több kolléga tanít (témakör szerinti tantárgyfelosztás), valamint a Természetismeret és Komplex természettudomány tantárgyak esetén*

A félévi- és tanévvégi érdemjegy megállapításakor ezeket a tantárgyakat egy tantárgyként kell kezelni (E-Kréta rendszerben egy tantárgyként jelenik meg, ahova több oktató által adott osztályzatok kerülnek). Az osztályzat megállapítása az érdemjegyek számtani átlaga alapján történik. Tanév végén akkor kell megbuktatni a diákot, ha a tantárgy összes témaköréből szerzett jegyek átlaga elégtelen (1,8-at nem éri el).

#### 3. Egyéni tanulmányi rend esetén ha a *tanuló részleges felmentést kapott* a szakmai oktatás alól, akkor azon tárgyak esetében, ahol a mentesség csak részleges (azaz nem mentesült az órák látogatása és értékelése alól), ott a tanórák látogatása és érdemjegy szerzése kötelező.

### **3.5. A nemzetiséghez nem tartozó tanulók részére a településen élő nemzetiség kultúrájának megismerését szolgáló tananyag**

Pécs és Baranya vármegyei hazánk legszínesebb nemzetiségű vidéke. Élnek itt délszlávok (horvát, szerb), svábok, székelyek, romák. A nemzetiségek sajátos kultúrájának megismerését beleépítettük a turizmus-vendéglátás ágazat tananyagtartalmaiba. Hagyományaik megjelennek konyhájukban, rendezvényeikben, lakókörnyezetükben, hagyományaikban. Különösen fontos ezek ismerete turisztikai technikus képzésben résztvevő diákjainknak. Ők idegenvezetés és országismeret órán behatóbban foglalkoznak a nemzetiségekkel. A bolyi Emmaus-járáson való részvétel, a Nagynyárádi Képfestő fesztivál, a sokácok télűző ünnepe a Busójárás, a szerbek sajátos ortodox vallásának megismerése, az Ormánság roma lakta településeinek értékei egy részt az idegenvezetés tananyag részét képezik, másrészt szabadidős programként kínálunk lehetőséget az ezeken való részvételre. Amennyiben lehetőség nyílik rá ellátogatunk a szekszárdi német színházba ill. a pécsi horvát színházba is.

A sváb konyha megismerését célozza bekapcsolódásunk a Wunderbar Fesztiválba. Iskolai projektek, szakmai tematikus napok keretében gyakran választjuk a régió nemzetiségeit témának.

### **3.6. Egészségnevelési és környezeti nevelési elvek, a mindennapos testnevelés megvalósításának módja, az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos tervek**

#### **Egészséges életmód és környezeti nevelés**

Intézményünk kiemelt feladatként tekint a tanulók egészséges életmódra nevelésére (lásd. egészségfejlesztési program) és a környezettudatos, fenntartható fejlődés elveinek közvetítésére. Ennek érdekében

- oktatói ökoteamet működtetünk, a tanulókat bevonjuk környezetünk óvásába, szépítésébe (forrásaink tisztítása, osztálykertek, hulladék szelektálása)
- Iskolánk bekapcsolódik a Fenntarthatósági Témahét programjaiba
- Oktatóink beépítik az általuk tanított tantárgyakba a fenntarthatóság témáját, megmutatják a benne rejlő lehetőségeket, kiemelik fontosságát

#### **Forrásvédnökség**

Iskolánk felvette a kapcsolatot a Mecsek Erdő Zrt-vel a Mecsek erdeiben meglévő források gondozására, védelmezésére, azaz forrásvédnökök lettünk. Három forrás rendszeres (egy évben 4 alkalommal) tisztítását, örökbefogadását vállaltuk: Zsolnay-kút, Rigó-forrás, Bokor-forrás. Ez a tevékenység a természetben végzett sportolást, kirándulást, testedzést is jelent tanulóink számára. Így az egészséges életvitelt is tanítjuk, gyakoroltatjuk a diákjainkkal.

#### **A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja**

Az Szkt. 35. § (5) és a Vhr 119. § (1) alapján a mindennapos testnevelést azokon a napokon, amikor közismereti oktatás folyik, testnevelésóra megtartásával kell biztosítani. Az oktatás részei:

- a. szárazföldi testnevelés a tornateremben és a sportpályán
- b. 9. és 10. évfolyamos technikumi osztályok esetében heti 2 óra az intézmény uszodájában

#### **A mindennapos testnevelésórák kiváltása:**

A testnevelésóra – legfeljebb az (1) bekezdésben meghatározott mértékig –

a) sportkörben való sportolással vagy

b) sportszervezet keretében versenyszerűen sporttevékenységet folytató tanuló esetében – a sportszervezet által az adott félévben kiállított igazolás alapján – a sportszervezet keretei között szervezett edzéssel váltható ki.

Ha a tanuló a testnevelésórát sportkörben történő sportolással váltja ki, a szakképző intézmény a tanulótól a sportköri foglalkozáson való részvétel tekintetében sportköri tagdíjat nem szedhet.

### **Könnyített testnevelés, gyógytestnevelés**

A szakképző intézmény a kötelező foglalkozások keretében gondoskodik a könnyített testnevelés és a gyógytestnevelés megszervezéséről. A könnyített testnevelésórát az iskolaorvosi, szakorvosi vélemény alapján a testnevelésóra vagy a szakképző intézmény által megszervezett külön foglalkozás keretében úgy kell biztosítani, hogy a mindennapos testnevelés ezekben az esetekben is megvalósuljon.

A gyógytestnevelés-órákat a pedagógiai szakszolgálat feladatainak ellátására kijelölt nevelési-oktatási intézményben kell megszervezni legkevesebb heti három, de legfeljebb heti öt foglalkozás keretében. Ha 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.

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.

Ha a tanuló csak gyógytestnevelésórán vesz részt, értékelését a gyógytestnevelő, ha gyógytestnevelés és testnevelésórán is részt vesz, értékelését a testnevelő és a gyógytestnevelő együtt végzi.

### **NETFIT mérés**

A tanulók fizikai állapotára és edzettségére vonatkozó méréseket a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet [a továbbiakban: 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet] 81. §-a és 4. melléklete szerint kell végezni.

A Magyar Diáksport Szövetség egy olyan mérési-értékelési tesztrendszer fejlesztett ki (NETFIT - Nemzeti Egységes Tanulói Fittségi Teszt), amely segítséget nyújt abban, hogy nyomon tudjuk követni tanulóink fittségi állapotának változását a közoktatásban eltöltött évek folyamán. A felmérés eredményei rögzítésre kerülnek, így tanulóink képet kapnak arról, hogy egészséges vagy fejlesztendő tartományba esnek-e eredményeik.

A rendszerrel segíteni kívánjuk diákjainkat, hogy tisztában legyenek fizikai állapotukkal, minél egészségtudatosabban éljék mindennapjaikat, a fizikai aktivitás legyen életük része.

### **Elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátítására vonatkozó terv**

Az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátítása rendkívül fontos diákjaink számára, hisz valamennyien a szolgáltatás szektorban fognak dolgozni, emberekkel kerülnek kapcsolatba. Ha az ügyfél, de akár munkatárs rosszul érzi magát, vagy a munka során baleset történt, fontos, hogy ne essenek pánikba, hanem tudják, mit kell tenniük. A tanítási órákon (osztályfőnöki, biológia-, természetismeret, testnevelésóra), a szakmai gyakorlatokon szó esik a balesetmegelőzésről és ehhez kapcsolódóan azok bekövetkeztekor teendő feladatokról. A szakoktatókon kívül felkérésre az iskolai védőnő és az iskolaorvos is segít az elsősegélynyújtási alapismeretek elsajátításában. Cél, hogy ismerjék fel a vészhelyzeteket, tudják a leggyakrabban előforduló sérülések élettani hátterét, várható következményeit, sajátítsák el a legalapvetőbb elsősegélynyújtási módokat. Ismerjék meg a környezet – elsősorban a háztartás, az iskola és a közlekedés, a

veszélyes anyagok – egészséget, testi épséget veszélyeztető leggyakoribb tényezőit. Sajátítsák el, mikor és hogyan kell mentőt hívni.

Az elsősegélynyújtás elsajátításának lehetséges formái:

- tanórai keretek között
- szakkörök (Ifjúsági Vöröskereszt, elsősegély-nyújtó);
- előadás
- projekt
- bemutató (pl. DÖK nap keretein belül)
- tanfolyam (alapítvány finanszírozásával)

Az alapismeretek elsajátítása során a következő sérülések, betegségek, állapotok felismerése és a szakszerű ellátásukig az elsősegélynyújtás ismerete elengedhetetlen, ezekre helyezzük a hangsúlyt:

- Mechanikai sérülések: törés, ficam, rándulás, vágás, metszés, szúrás, agyrázkódás, sebek ellátása.
- Mérgezések: alkohol-, gyógyszermérgezés, kábítószer túladagolás, kávé, cigaretta, energiaital túlzott fogyasztása, CO mérgezés, CO<sub>2</sub> mérgezés.
- Betegségek: epilepszia, cukorbetegség.
- Egyéb: ájulás, égés, folyadékhiány, helytelen táplálkozás, hányás, félrenyelés, vízbe fulladás, hasi görcsök.

Célunk, hogy lehetőleg minél több tanuló ismerje meg a BLS eszköz nélküli újra élesztés lépéseit.

### **3.7. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések**

#### **3.7.1. A tanulási esélyegyenlőség megteremtése**

##### A tanulási esélyegyenlőség segítésének elvei

Minden tanköteles tanulónak törvényben biztosított joga, hogy a számára megfelelő oktatásban részesüljön. Ennek érvényesítéséhez az iskolának a következő elvek szerint kell biztosítania az oktató munka feltételeit:

- kulcskompetenciák megalapozása
- a tanulók tanulási nehézségeinek feltárása, problémái megoldásának segítése az iskolai oktatás egész folyamatában és valamennyi területén
- a tanulók személyiségének megismerése, az ahhoz illeszkedő pedagógiai módszerek alkalmazása
- a tanulók önmagukhoz és másokhoz viszonyított kiemelkedő teljesítményeinek, tehetségjegyeinek feltárása, fejlesztése a tanórákon, más iskolai foglalkozásokon
- adaptív tanulásszervezési eljárások alkalmazása
- egységes, differenciált és egyénre szabott tanulási követelmények, ellenőrzési-értékelési eljárások alkalmazása.

#### **3.7.2. Tanulási-tanítási stratégiák az esélyegyenlőség megteremtéséhez**

##### *Tanórai differenciálás*

Ez a terület - a sikeres integráció egyik feltételként - az egyéni fejlődési különbségeknek, szükségleteknek megfelelő fejlesztés módszereit tartalmazza.

##### *Kooperatív tanulás*

A kooperatív tanulás alapelvei az együttnevelés szempontjából lehetőséget adnak a legfontosabb kompetenciák fejlesztésére.

*Tevékenységek központú pedagógia*

A cél olyan módszertani és tanulásszervezési eljárások megismertetése, amelyek a hatékony együttnevelést szolgálják.

*Multikulturális-, interkulturális nevelés*

Ezek az oktatók saját önismeretének, önreflexiós készségeinek megerősítésére, a társadalmi előítéletek tudatosítására, azok csökkentésének lehetséges stratégiáira vonatkoznak.

*Hatékony tanuló megismerési technikák és patronáló rendszerek*

A pedagógiai megfigyelés, dokumentumelemzés, interjútechnikák és kérdőíves eljárások területén. Ezáltal lehetővé válik, hogy a pedagógusok mélyebben, és egyúttal előítélet mentesebben ismerjék meg a gyermekek viselkedését meghatározó tényezőket, valamint a tanulókra ható közvetlen környezeti jellemzőket.

*Árnyalt tanulóértékelés a gyakorlatban*

A tanulóértékelés a fejlesztő, támogató értékelés szemléletét és gyakorlatát foglalja magába.

*Projektpedagógia*

A cél a projektpedagógia elméletének és gyakorlatának felhasználása, a kulcskompetenciák és személyiségjellemzők fejlesztése érdekében.

### **3.7.3. A differenciált tanulásszervezés legfontosabb szempontjai**

- olyan szervezési megoldásokat kell előnyben részesíteni, amelyek előmozdítják a tanulás belső motivációinak, önszabályozó mechanizmusainak kialakítását, fejlesztését
- a tanulásszervezés meghatározó szempontja a tanulók aktivitásának optimális kibontakoztatása
- elvárás, hogy az oktatási folyamat megszervezése segítse elő a tanulók előzetes ismereteinek, tudásának, nézeteinek feltárását, adjon lehetőséget esetleges tévedéseinek korrigálására és tudásának átrendeződésére
- az oktatási folyamat alkalmazza a kooperatív tanulás technikáit, formáit
- lényeges, hogy az iskolai tanítás - tanulás folyamata különböző szervezeti formáiban (az osztálymunkában, a csoportoktatásban, a tanulók páros, részben és teljesen egyéni, individualizált oktatásában) valósuljon meg
- a tanulásszervezés egyik fő elve: a tanulókhöz optimálisan alkalmazkodó differenciálás a feladatok kijelölésében, azok megoldásában, a szükséges tanári segítségben, az ellenőrzésben, az értékelésben
- a feladathoz illeszkedő tanulásszervezési technikák alkalmazása nélkülözhetetlen a hátrányos helyzetű tanulók egyéni képességeinek fejlesztése érdekében.

#### ***A differenciált oktatás szinterei***

- egyéni fejlesztés kétszemélyes környezetben
- egyéni fejlesztés osztálykeretben, differenciált feladat meghatározásokkal, vagy kéttanáros óravezetéssel
- kiscsoportos foglalkozás keretében

### **3.7.4. Tehetséggondozás az intézményünkben**

2011. évi CXCV. törvény a nemzeti köznevelésről 4. § (14) kiemelten tehetséges gyermek, tanuló: az a *különleges bánásmódot* igénylő gyermek, tanuló, aki átlag feletti általános vagy speciális képességek birtokában magas fokú kreativitással rendelkezik, és felkelthető benne a feladat iránti erős motiváció, elkötelezettség

A Szakképzésről szóló törvény a tanulók jogai közé sorolja a tehetségek felismerését és fejlesztését. Oktatóink mottója, hogy mindenkinben rejlik tehetség, így ezt kell felfedezni, fejleszteni

és segíteni a diákokat abban, hogy maximálisra tudja hozni képességeit. Ezt a feladatot intézményünkben azok az oktatók végzik, akiknek megvan hozzá a megfelelő pedagógiai, pszichológiai ismeretük.

*A tehetség, képesség kibontakoztatás lehetőségei:*

- A tanuló egyéni képességeihez igazodó módszertan és oktatásszervezési formák megválasztása.
- A tehetség kibontakoztatását elősegítő egyéb foglalkozások szervezése.
- Az iskolai és iskolán kívüli versenyeken, vetélkedőkön való részvétel biztosítása.
- Az iskolai helyiségek (könyvtár, tornaterem, fejlesztő szobák), eszközök használatának biztosítása és a komplex eszközök használata
- Önmegvalósítási tevékenységek végzésének biztosítása.

### **3.7.5. A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos tevékenységek**

1. Hátrányos helyzetű az a tanuló, aki rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre jogosult és az alábbi körülmények közül egy feltételnek megfelel:

- szülő alacsony fokú iskolai végzettsége,
- szülő alacsony foglalkoztatottsága
- elégtelen lakókörnyezet, lakáskörülmény

2. Halmozottan hátrányos helyzetű az a tanuló, aki rendszeres gyermekvédelmi kedvezményre jogosult, s a fenti körülmények közül legalább két feltételnek megfelel. Halmozottan hátrányos helyzetű az a gyermek is, aki tartós nevelésbe vett, utógondozói ellátásban részesülő tanuló, illetve tanulói jogviszonyban álló fiatal.

**A szociális hátrányok enyhítését szolgáló tevékenységek:**

- szociális hátrányokkal küzdő fiatalok feltérképezése
- bűnmegelőzési programok szervezése, szenvedélybetegségek megelőzéséről felvilágosító előadások tartása
- pályaaorientációs tevékenységek kínálása
- intézményi szolgáltatások teljes körű biztosítása
- szülői kapcsolattartás
- tudatosan szervezett szabadidős programok szervezése
- felvilágosító munka a szociális juttatások lehetőségeiről
- pályázati lehetőségek figyelése, azokban való részvétel segítése (pl. Apáczai ösztöndíj program).

**Hátránykompenzálás (konkrét egyénre szóló feladatok):**

- személyiség motiválás
- kommunikációs készségek fejlesztése
- tanulási képességek fejlesztése
- egészségvédelmi és szociális prevenció
- viselkedéskultúra fejlesztése
- önismeret, önnevelés fejlesztése
- kreativitás fejlesztése
- szociális készségek fejlesztése
- az erkölcsi tartás fejlesztése

### **3.8. A tanuló jutalmazásával összefüggő szabályok**

Fontosnak tartjuk, hogy tanulóink a tanítási órákon, a különböző tanórán kívüli foglalkozásokon, versenyeken érdeklődésüknek megfelelően kibontakoztathassák képességeiket. Lehetőségeinkhez mérten megadunk minden segítséget, felkészítésük, irányításuk mellett biztosítjuk részvételüket az iskolai, városi, vármegyei, regionális és országos versenyeken. Átvállaljuk a nevezési díjakat, az iskolai lehetőségnek megfelelően, Színvonal Alapítvány, valamint különböző szponzorok támogatásával a tehetséges, jó eredményt elért tanulókat a megmérettetésnek megfelelően jutalomban részesítjük.

### **Jutalmazás formái**

- **Szakoktatói dicséret:** kiemelkedő szaktárgyi, szakköri munkáért.
- **Osztályfőnöki dicséret:** az osztályközösségért végzett munkáért; - iskolai szintű tanulmányi versenyen elért helyezéért.
- **Igazgatói dicséret:** az iskola hírnevét növelő teljesítményért; vármegyei (vagy ennél magasabb szintű) tanulmányi versenyen elért helyezéért; sport és kulturális rendezvényen elért eredményért; iskolai rendezvényen való részvételért, szervezésért;
- **Oktatótestületi dicséret:** az iskola közösségének érdekében folyamatosan végzett tevékenységért; országos versenyen elért helyezéért; kitűnő tanulmányi eredményéért.
- **Zsolnay-díj három kategóriában:** A díjat 3 kategóriában adjuk végzős tanulóinknak: tanulmányi eredmény, közösségért végzett munka, sportteljesítmény. A díjazottak Zsolnay Vilmos plakettet kapnak díszdobozban és nevük felkerül a Zsolnay Falra.
- **Szebényi András – díj:** végzős vendéglátós diákjaink legjobbja kaphatja. A díjazott 200.000 Ft-ot kap a Színvonal Alapítványtól.
- **Ginkgo díj:** Alsóbb évfolyamos diákjaink jutalmazására tanulmányi eredmény alapján. A díj feltételei: legjobb évfolyam átlag, legkevesebb hiányzás, nincs igazolatlan órája (3 szakképző évfolyam + 5 technikumi évfolyam + 2 évfolyam érettségi utáni képzésben résztvevőknél). A díjazottak ginkgo emléklakettet kapnak.
- **Könyvjutalom:** tanulmányi eredményért, közösségért végzett munkáért, sport eredményért
- **Oklevél:** tanulmányi eredményért, közösségért végzett munkáért, sport eredményért
- **Alapítványból finanszírozott egyéb jutalmak:** kulturális, sport programok belépői, tárgy- illetve pénzjutalom (különösen jelentős eredmény esetén)
- **Külső szponzorok által alapított díjak** (Nőegyleti Vándordíj, Rotary díj, ...)

### **3.9. Fegyelmező rendelkezések**

A diákságnak jogaik mellett kötelességeik is vannak. Ezek megszegése esetén felelősségre vonás történik. A fegyelmező rendelkezések jogszabályi háttérnek (Szakképzési törvény 65.§-a) megfelelő részletes leírása az iskolai SZMSZ-ben és Házirendben található.

A fegyelmezés fokozatai:

- figyelmeztetés közösség előtt;
- írásbeli figyelmeztetés (szakoktatói, osztályfőnöki, igazgatói);
- írásbeli intés (osztályfőnöki, igazgatói);
- fegyelmi eljárás.

### **3.10. A csoportbontások elvei**

A tantárgyi csoportbontásokra az alábbi tantárgyak keretében van lehetőségünk:

*Idegen nyelv, Szakmai idegen nyelv:* iskolánkban német nyelvet és angol nyelvet oktatunk. Technikusi képzésben az Idegen nyelv és Szakmai idegen nyelv tantárgyakat a tanult idegen nyelv szerint tudásszint szerinti sávok bontásban tanítjuk a 9-10. évfolyamon (kivéve: turisztikai technikus).

*Turisztika ágazatnál* a szakmai vizsga számos idegen nyelvű részt tartalmaz (Pécs város látni-valóinak bemutatása idegen nyelven, országismeret idegen nyelven, ajánlattétel idegen nyelven, ajánlat értékesítése idegen nyelven), ezért 11. évfolyamtól az osztályokat a tanult idegen nyelven belül - szintfelmérés után - *kezdő és haladó* csoportba soroljuk, és ennek megfelelően biztosítjuk a csoportbontást tantárgyfelosztásunkban.

*Iskolai tanműhelyi gyakorlat:* azoknál a tantárgyaknál melyeket cukrászműhelyünkben, tan-konyháinkban, tanétermünkben, tanutazási irodánkban, tanirodánkban szervezünk a tanműhely munkaállomásának megfelelően 6 – 12 fős csoportokban szervezzük a szakirányú képzést. Az osztály létszámát figyelembe véve akár 2 – 3 csoportra is bontjuk az osztályt.

*Számítógépet igénylő tantárgyak:* (pl.: informatika, IKT a turizmusban, IKT a vendéglátásban, digitális kultúra stb.) Számítástechnikai szaktantermeink befogadóképességének figyelembe véve (18 – 20 fő) az adott tantárgyakat taníthatjuk csoportbontásban is.

A többi tantárgyunk esetében nincs lehetőségünk osztályon belüli csoportbontásra.

## **4. SZAKIRÁNYÚ OKTATÁSRA VONATKOZÓ KÉPZÉSI PROGRAM**

### **4.1. Elsajátítandó tananyag elemek**

A szakirányú oktatásra vonatkozó elsajátítandó tananyagelemeket a képzési programok tartalmazzák. Lásd: iskolánk honlapja: <https://kivisz.hu/szakmai-dokumentumok/kepzesi-program>, valamint 7. fejezet.

### **4.2. Teljesítmény ellenőrzésének, értékelésének, minősítésének módja**

A 3.4. fejezetben megfogalmazott általános elveket alkalmazzuk a szakirányú oktatásnál is.

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

Az Szkt. 19. § (2) bekezdése és a Vhr. 46/A. § kimondja: A szakképző intézmény a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel részt vevő *tanuló kérésére* a szakmai vizsga előtt – a szakmai vizsgára való felkészülés céljából – egy alkalommal legalább öt munkanap egybefüggő felkészítést szervez. Végzős tanulóinknak ezt az igényt az utolsó tanítási napjuk előtt két héttel jelezniük kell, ha igény van a felkészítésre, megszervezzük.

## 5. EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM

A Szkt. Vhr.102. § (1) szerint „A teljes körű egészségfejlesztés olyan folyamat, amelynek eredményeképpen az oktatók a szakképző intézményben végzett tevékenységet és a tanuló, kiskorú tanuló törvényes képviselője részvételét a szakképző intézmény életében úgy befolyásolják, hogy az a tanuló egészségi állapotának kedvező irányú változását idézze elő.”

Az iskolánkban folyó teljes körű egészségfejlesztés figyelembe veszi a tanulók biológiai, társadalmi, életkori sajátosságait, illeszkedik a megvalósuló prevenciós programokba.

Az egészségfejlesztési programot az oktatói testület és az iskolaorvosi szolgálat közreműködésével készítettük el.

Az iskolában iskolaorvosi ellátás működik.

### 5.1. Az egészségfejlesztési programot meghatározó jogszabályok

26/1997.(IX.3.) NM rendelet az iskola-egészségügyi ellátásról 5.§(2) szerint. „A gyermekek, tanulók egészségügyi ellátását az orvos és a védőnő a nevelési-, oktatási intézmény vezetőjével egyeztetett rend szerint végzi.”

51/1997. (XII.18.) NM rendelet a kötelező egészségbiztosítás keretében igénybe vehető betegségek megelőzését és korai felismerését szolgáló egészségügyi szolgáltatásokról és a szűrővizsgálatok igazolásáról 4.§ szerint életkorhoz kötött szűrővizsgálatok közül a lakóhely szerint illetékes területi védőnő/iskolavédőnő feladatkörébe tartozik a rendeletben nevesített szűrővizsgálatok elvégzése.

49/2004.(V.21.) ESZCSM rendelet a területi védőnői ellátásról 3.§ e) szerint a védőnő feladata: „oktatási intézményben a tanulók ellátása a külön jogszabályban foglaltak szerint”.

18/1998. (VI.3.) NM rendelet a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésről.

1997. évi CLIV. Törvény az egészségügyről

2019. év LXXX. törvény A szakképzésről

Szakmai irányelvek:

2007/4.szám (2007. február 21.)

Magyar egészségügyi Ellátási Standardok (MEES) (1.0 változata)

A védőnő preventív alapfeladatai, kötelezettsége és felelőssége a megelőző ellátásban (OTH 2004.)

Szakmai irányelv a 0-18 éves életkorú gyermekek látásfejlődésének követése, kancsalság és a fénytörési hibák felismeréséről (OGYEI 2009.)

Az Emberi erőforrások Minisztériuma szakmai irányelve a 0-18 éves korú gyermekek teljes körű, életkorhoz kötött hallásszűréséről és a kiszűrt gyermekek gondozásba-, rehabilitációba vételéről (Magyar Közlöny LXV. évfolyam 9. szám, 2015. május 27.)

### 5.2. Iskolaorvosi egészségfejlesztési ütemterv

Augusztus:

Beiskolázási vizsgálatok.

Tüdőszűrő vizsgálatok beutalásainak intézése. Eredmények, alkalmasság beírása törzslapokba, iskolaorvossal kiskönyvek aláíratása.

Rendelő rendbetétele, gyógyszerek áttekintése, törzslapok rendezése.

Oltási dokumentációk ellenőrzése, hiányok bekérése, törzslapkérők, oltási igazolások intézése.

Megállapodás az intézmény vezetésével az egészségügyi ellátás rendjéről.

Gyógyszerrendelés, anyagigénylés elkészítése.

## Szeptember

Tanévnyitó ünnepségen egészségügyi felügyelet biztosítása.  
Dokumentáció rendezése, hiányzó adatok, oltások folyamatos gyűjtése.  
Pótbeiratkozással felvett tanulók vizsgálata. Elmaradt szakmai alkalmassági vizsgálatok pótlása.  
Tüdőszűrő beutalók, egészségügyi kiskönyvek, alkalmasságok intézése, dokumentálása.  
Testnevelés csoportbesorolás elkészítése. Egyeztetés a testnevelő tanárokkal.  
Pedagógusokkal való együttműködés kialakítása.  
Tájékoztató a munkánkról.  
Véradás szervezése. Segédkezés a kiszállásos véradás lebonyolításában.  
Jelentés készítése, lezárása.  
Oltási hiányok összeírása, begyűjtése. Törzslapkérők postázása.  
Mentőládák ellenőrzése kérésre, hiányok összeírása, jelzése.  
Munkaterv, gondozási napló, egészségnevelési tematika elkészítése.  
Fogadóórák, rendelkezésre állás idejének egyeztetése, kiírása.

## Október

9. évfolyam szűrővizsgálata (elmaradt új tanulók szakmai alkalmasítása)  
11. és 13. évfolyamon az elmaradt szakmai alkalmassági vizsgálatok pótlása.  
12. évfolyamosok szűrővizsgálatának megkezdése  
Új tanulók vizsgálata folyamatosan az összes évfolyamon.  
Oltási hiányok dokumentációjának gyűjtése, pótolások szervezése és lebonyolítása.  
Lelettartozások begyűjtése (szülőktől telefonon, emailben, tanulóktól személyesen)  
Tanfolyamok (elsősegély) meghirdetése.  
Tüdőszűrőkre beutalók írása, kiadása, alkalmasságik, egészségügyi kiskönyvek intézése, kiadása.  
Egészségnevelő órák egyeztetése az osztályfőnökökkel. Fogadóórák, tanácsadások tartása.

## November

Fokozott gondozást igénylők ellenőrzése  
12. évfolyamon a szűrővizsgálatok folytatása.  
Elmaradt vizsgálatok pótlása.  
Tüdőszűrősek, alkalmasságik, egészségügyi kiskönyvek intézése, kiadása.  
Tanfolyamok, egészségnevelő órák, fogadóórák tartása.

## December

12. évfolyamos osztályok szűrővizsgálatának befejezése.  
11. végzős szakmás osztályok szűrővizsgálatának megkezdése.  
Tanfolyamok, egészségnevelő órák, fogadóórák tartása.  
AIDS világnapja alkalmából plakátkészítés, egészségnevelő órák igény szerint  
Karácsonyi műsorokon egészségügyi felügyelet biztosítása.

## Január

11. végzős szakmás osztályok vizsgálatának folytatása.  
Elmaradt 12. évfolyamosok vizsgálata.  
Új tanulók alkalmassági vizsgálata.  
Leletek begyűjtése.  
Védőnői gondozás: súly, vérnyomás stb. ellenőrzése.  
Kiskönyvek, tüdőszűrő eredmények beírása törzslapokba.  
Egészségnevelő órák tartása igény szerint

## Február

A végzős diákok szűrővizsgálatának befejezése.  
Elmaradt vizsgálatok pótlása.  
10. évfolyamosok vizsgálatának megkezdése.

Fokozott gondozást igénylők ellenőrzése.  
Pszichés gondozottak folyamatos támogatása, elbeszélgetés velük.  
Igény szerint egészségnevelő órák tartása.

#### Március

10. évfolyamosok szűrővizsgálata.  
Tüdőszűrő leletek, alkalmassági vizsgálatok beírása kiskönyvekbe, egészségügyi törzslapokba.  
16 évesek záró vizsgálatainak végzése.  
Véradás szervezésében segédkezés, tanulók tájékoztatása véradás kritériumairól, menetéről stb.  
Elsősegély tanfolyam, egészségnevelő órák, fogadóórák, tanácsadások tartása.  
DÖK nap szervezésében való részvétel.

#### Április

10. évfolyam szűrővizsgálatának folytatása.  
16 évesek záró vizsgálatainak végzése.  
DÖK nap szervezése, előadókkal, meghívott személyekkel egyeztetés, kapcsolattartás.  
DÖK napon való részvétel, interaktív elsősegély bemutató.  
Beiskolázási és szakmai alkalmassági vizsgálatok megkezdése: névsorok elkérése, törzslapok megírása.  
Elmaradt vizsgálatok pótlása.  
Leletek begyűjtése.  
Igény szerint egészségnevelő órák tartása.

#### Május

Beiskolázási és szakmai alkalmassági vizsgálatok.  
Elmaradt vizsgálatok (hiányzók megkeresése) pótlása.  
Leletek begyűjtése.  
Szakmai alkalmassági vizsgálatokon segédkezés Simonyi és az Angster Szakképző Iskolákban  
Tüdőszűrő leletek, alkalmasságik beírása egészségügyi kiskönyvekbe, törzslapokba.  
Dohányzásellenes világnap kapcsán egészségnevelő órák szervezése, lebonyolítása.

#### Június

Beiskolázási és szakmai alkalmassági vizsgálatok folytatása.  
Segédkezés másik szakképző iskolában a beiskolázási vizsgálatoknál  
Tüdőszűrőre beutalók kiadása.  
Új tanulók leleteinek gyűjtése, nyomon követése.  
Törzslapok rendezése.

#### Július

Új tanulók egészségügyi elváltozásainak kódolása, nyilvántartás vezetése.  
Az iskolaegészségügyi munkáról szóló jelentés készítése.  
Városi napköziben tisztasági vizsgálat végzése, elsősegély ügyelet biztosítása.  
Orvosi rendelő rendbetétele.

### **5.3. Az iskola egészségfejlesztő tevékenysége**

Az egészségfejlesztés leglényegesebb módszere az egészségnevelés. Célja, hogy az egészség kulturális szint növelésével, az életmód javításával elősegítse az egészség megtartását, a betegségek megelőzését. A hiányos egészségkultúra, az egészségtelen életmód, a környezeti tényezők, a hiányzó prevenciók tevékenységek közvetlenül befolyásolják a mai ember egészségi állapotát.

## **Az iskolai egészségnevelési, környezeti nevelési, egészségfejlesztési programja**

Iskolánk teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos feladatait koordináltan, nyomon követhető és mérhető, értékelhető módon tervezi meg, mely során figyelembe veszi az egészségfejlesztésért felelős országos intézet módszertani útmutatóját.

Az egészségfejlesztési és prevenció programok kiválasztásánál előzetesen beszerezük

- az iskolapszichológus,
- az iskola-egészségügyi szolgálat, továbbá
- a vármegyei Kábítószerügyi Egyeztető Fórum véleményét.

A konkrét egészségnevelési, egészségfejlesztési programunkat külön fejezetben részletezzük.

## **Az egészségnevelés, környezeti nevelés, egészségfejlesztés általános elvei**

Alapelveinket meghatározza a személyes példamutatás, a diákok teljes személyiségének arányos, sokoldalú fejlesztésének igénye és az elsődleges prevenció prioritása. Nem elégszünk meg a betegségek megelőzésével, kiküszöbölésével, hanem programunk a harmonikus lelki állapotot, a kiegyensúlyozott közösségi kapcsolatokat is szem előtt tartja. Erősségünk, hogy az iskola oktatói nyitottak, sőt többek kimondottan elkötelezettek az egészségnevelés iránt. Az oktatók egy része rendszeresen sportol. A nevelőtestület rendkívüli értekezleteken foglalkozik az aktuális egészségnevelési problémákkal. A dohányzás, az alkohol- és drogfogyasztás kérdésében nevelőtestületi állásfoglalás született, amit a diákokkal és a törvényes képviselőkkel is megismertettünk. A diákok körében számos elsősegélynyújtónk, önkéntes vradónk van.

Iskolánk oktatói testülete nagy jelentőséget tulajdonít az egészségnevelésnek és egészségfejlesztésnek. Tudatában van annak, hogy az egészségnevelés terén a családot követően az iskola a második legjelentősebb szereplő a gyerek életében, ezért az iskola mindennapos működésében kiemelt figyelmet fordítunk - a tanuló egészséghez, biztonságához való joga alapján - a teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatokra, amelyek különösen

- az egészséges táplálkozás,
- a mindennapos testnevelés, testmozgás,
- a testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése,
- a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése,
- a balesetmegelőzés és elsősegélynyújtás,
- a személyi higiéné területére terjednek ki.

Az egészségfejlesztés során figyelembe vesszük a tanulók biológia, társadalmi, életkori sajátosságait, preventív jellegét.

## **Az egészséges táplálkozás**

Tudományosan bizonyított tény, hogy táplálkozási szokásaink jelentősen befolyásolják egészségünket. Étrendünk, az elfogyasztott élelmiszerek határozzák meg nagyrészt életminőségünket, élettartamunkat is. Ahhoz, hogy megfelelő, kellő mennyiségű tápanyaghoz jussunk ismerni kell szervezetünk igényét, az élelmiszercsoportok fajtáit, hatásait. Korunk jellemzője, hogy már fiatal korban egyre gyakoribb a túlsúlyos állapot a rossz fogyasztói szokások, a kellő ismeretek hiánya miatt. Ahhoz, hogy elkerülhető legyen, célszerű minél korábban megismertetni a gyermekekkel a helyes táplálkozás alapjait, hogy mielőbb beépüljön szokásrendszerükbe, s kialakuljon igényük is ez iránt. Az egészséges táplálkozással kapcsolatos ismeretek a biológia tananyagba ágyazódva jelennek meg. Emellett minden osztály osztályfőnöki tanmenetébe/tananyagfelosztásába is bekerülnek. A tanórákon kívül szervezett egészségnapon, egészséges életmód pályázatokon, vetélkedőkön való részvétel során bővülnek tanulóink egészséges táplálkozásra vonatkozó ismeretei.

Az intézményben üzemelő élelmiszerárúsító büfék működtetése során intézményünk az üzemeltetővel egyeztetett, hogy az áru kínálat nem tartalmazhat olyan terméket, amely alkalmas lehet a tanuló figyelmének, magatartásának olyan mértékű befolyásolására, hogy azzal megzavarja a nevelési-oktatási intézmény rendjét, vagy rontsa a nevelő-oktató munka hatékonyságát.

### **A mindennapos testnevelés, testmozgás**

A minden gyermek részvételével történő mindennapi egészségfejlesztő hatékonyságú testnevelés vagy testmozgás az órarendbe, illetve a tantárgyfelosztásba kerül beépítésre. Részletesen lásd: 3.6. fejezet.

### **A testi és lelki egészség fejlesztése, a viselkedési függőségek, a szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásának megelőzése**

Az életkornak megfelelő testi, lelki önismeret birtokában hozott helyes döntés - ami belső elhatározáson alapszik - a leghatásosabb módja annak, hogy bármilyen anyaghoz, droghoz vagy tevékenységhez kötődő káros szokás, szenvedély kialakulását megelőzzük. Az intézmény fontos feladata a tanuló fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzése, feltárása, megszüntetése, ezért kiemelt figyelmet fordít a tanulók veszélyeztetettségének megelőzésére és megszüntetésére. Ez minden oktató feladata, kiemelve közülük is az *ifjúságvédelmi felelőst*. Amennyiben a tanulókat veszélyeztető okokat pedagógiai eszközökkel az iskolában nem lehet megszüntetni, az iskola segítséget kér a gyermekjóléti szolgálattól, illetve a gyermekvédelmi rendszerhez kapcsolódó feladatot ellátó más személyektől, intézményektől és hatóságoktól. A gyógyult szenvedélybeteg tanulók beilleszkedését is minden eszközzel segíti az intézmény. Az oktatási intézményben, valamint azon kívül a tanulók részére szervezett rendezvényeken a népegészségügyi termékadóról szóló 2011. évi CIII. törvény hatálya alá tartozó, továbbá alkohol- és dohánytermék nem árusítható, nem fogyasztható. A viselkedési függőségekkel és a különböző szenvedélybetegségekhez vezető szerek fogyasztásával az osztályfőnöki órák tananyaga foglalkozik. Ezen kívül a tanulók ismeretterjesztő, felvilágosító előadásokon, a témával foglalkozó pályázatokon, vetélkedőkön, megelőzési programokon vesznek részt.

### **A bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése. Az iskolaőr.**

*A bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése* általánosan fontos készségek, képességek, magatartásmódok, viselkedésformák elsajátítása, amelyeket segítenünk kell alakítani: mások véleményének, álláspontjának; mások igényeinek tolerálása; saját magunk és mások megbecsülése; kudarcok, stressz, stresszhelyzetek elviselésének, pozitív megélésének képessége. „Az igényeink azonnali kielégítése iránti vágy” késleltetésének képessége az energia átmeneti időre történő átcsoportosításával. A stressz okozta, gyakran igen kellemetlen élménytől még az egészen kicsi gyerekeket sem lehet megóvni. A gyerekek könnyen elsajátítják az új kifejezést és helyesen alkalmazzák, így tisztában lesznek a stresszhelyzet okozta érzelmi nyomással és azzal, hogy ennek hatására a helyzet szereplőinek viselkedése megváltozhat. *A téma feldolgozása az osztályfőnöki órák keretében történik elsősorban.* Módszerei az ismeretközlés, felvilágosítás, tévhitek, téves ismeretek tisztázása, korrekciója; magatartás, viselkedés, értékek, érzelmek feltárására és alakítására irányuló beszélgetések, játékok, helyzet-gyakorlatok; készség- és kommunikációfejlesztő gyakorlatok, játékok; pozitív életmódminták közvetítése. Nagyon fontos az oktatók példamutatása.

Az Országgyűlés 2020. július 3-án elfogadta az iskolai erőszak megszüntetése és megelőzése érdekében szükséges egyes törvénymódosításokról szóló javaslatot. A Kormány elkötelezett abban, hogy fellépjen az iskolai erőszak minden formája ellen. A törvényalkotás célja ennek megfelelően az volt, hogy elősegítse a nyugodt tanulás és tanítás feltételeinek megteremtését. Ennek keretében került létrehozásra az iskolaőrség.

Iskolánkban is az iskolai erőszak megelőzése érdekében működik *iskolaőr*.

Az iskolaőr kiválasztási folyamat része a fizikai, pszichológiai, egészségügyi alkalmassági vizsgálat, amelynek részletszabályait az iskolaőrökről szóló 27/2020. (VII. 17.) BM rendelet tartalmazza. Az iskolaőr pedagógiai-pszichológiai alapképzési-; bűnmegelőzési és konfliktuskezelési-; rendvédelmi felkészítés és gyakorlaton vettek részt és vizsgáztak le.

A képzés célja, hogy az iskolaőrök a feladatkörükhez szorosan hozzátartozó feladatokon túl általános rálátással rendelkezzenek az iskolák belső életére, működésére, a tanulók életkori sajátosságaira, a jellemző konfliktushelyzetekre, továbbá a kapcsolatteremtő- és kommunikációs készségeik fejlődjenek, valamint az intézmény dolgozóival megfelelően tudjanak együttműködni.

Mindezen ismeretek hozzájárulhatnak az iskolán belüli erőszakos cselekmények hatékony és szakszerű kezeléséhez, ugyanakkor a tanúsítvány megszerzése nem jelenti azt, hogy az oktató kötelességi- és jogkörébe tartozó feladatokat az iskolaőr bármilyen formában átvenne. A képzésen ezért hangsúlyt kap az iskolaőr feladatkörének pontos behatárolása, amelyet a rendőrség szolgálati szabályzatáról szóló 30/2011. (IX. 22.) BM rendelet VIII/A. fejezete tartalmaz, az iskolaőrökre vonatkozó intézkedési szabályok részletes és pontos meghatározásával.

Az iskolaőr fő feladata, hogy biztosítsa az adott szakképző intézmény oktatói és a munkát közvetlenül segítő alkalmazottai szakképzésről szóló törvényben meghatározott feladatainak zavartalan ellátását, a sérelmükre elkövetett jogellenes cselekmények megelőzését.

Az iskolaőr fő feladatai és jogosultságai:

- a biztonságot sértő vagy veszélyeztető személyt tevékenysége abbahagyására felszólítani és igazoltatni,
- az intézkedésének tettelesen ellenszegülő, valamint személy elleni erőszakos vagy közveszélyt okozó büntetendő cselekmény vagy tulajdon elleni szabálysértés elkövetésén tetten ért személyt a rendőr megérkezéséig visszatartani,
- azt a dolgot, amely a törvény alapján lefoglalható, valamint bizonyítékként felhasználható, a rendőr megérkezéséig ideiglenesen elvenni,
- az önveszélyes állapot, vagy a személyeket vagy az anyagi javakat közvetlenül fenyegető veszélyhelyzet megszüntetése érdekében megtenni a veszélyhelyzet elhárításához, megszüntetéséhez haladéktalanul szükséges intézkedéseket,
- intézkedni az önmagát vagy más veszélyeztető állapotban lévő személy orvosi vizsgálatára, és közreműködni az egészségügyi intézetbe történő szállíttatásában,
- intézkedni az öngyilkosság lehetőség szerinti megakadályozására,
- a szakképző intézmény területét lezárni, és megakadályozni, hogy oda bárki belépjen vagy onnan távozzék,
- az illetőt szükség esetén testi kényszer alkalmazásával cselekvésre vagy cselekvés abbahagyására kényszeríteni,
- az illető személy szökésének, önkárosításának megakadályozására bilincset, a támadás megakadályozására, az ellenszegülés megtörésére gázsprayt vagy gumibotot használni.

Az iskolaőr a szakképző intézmények rendjének fenntartásával össze nem függő kérdésben nem tehet javaslatot, és nem hozhat döntést.

Az iskolaőr az e törvényben meghatározott feladatokat ellátó, kényszerítő eszközzel (rendőrbot, paprikaspray, bilincs) rendelkező, sajátos jogokkal felruházott személy, aki az általános rendőrségi feladatok ellátására létrehozott szervvel munkaviszonyban áll.

Az iskolaőr a Büntető Törvénykönyvről szóló törvény szempontjából – hasonlóan a pedagógusokhoz, oktatókhoz – közfeladatot ellátó személynek minősül, az e törvény szerinti intézkedési és kényszerítőeszköz-használati jogosultság kizárólag az őrtusításban szereplő feladatok ellátása során a szakképző intézmény területén illeti meg.

Az iskolaőr működésének, feladatainak leírása szempontjából fontos szabályozó a munkáltató vármegyei rendőr-főkapitányság által kiadott őrtusítás. Ez tartalmazza a kijelölt szakképző

intézmény rendjének fenntartására, a pedagógusok, oktatók, valamint a nevelő és oktató munkát közvetlenül segítő alkalmazottak védelmének végrehajtására vonatkozó szabályokat, továbbá a szolgálat ellátásának módját.

Az illetékes vármegyei rendőr-főkapitányság minden, a programban érintett iskolával együttműködési megállapodást köt, amelyet a szakképzési centrum jóváhagy. Ennek tervezetével a rendőrség keresi meg az intézményvezetőket. Az együttműködési megállapodás keretében kerülnek meghatározásra a felek kötelezettségei, az iskolaőr feladatellátásának ellenőrzése és értékelése, valamint a felek közötti kapcsolattartás. Ennek megfelelően az iskolaőr jelenlétét az intézményben, az előírt formaruhában, a rendszeresített felszerelési eszközökkel a napi tanítási idő kezdetétől annak befejezésig a Rendőr-főkapitányság biztosítja. Az együttműködési megállapodás központilag kidolgozott és jóváhagyott, sztenderd formátumú dokumentum, amelyben azonban lehetőség van a helyi sajátosságoknak megfelelő további elemek rögzítésére is.

A szakképző intézményekben szolgálatot teljesítő iskolaőrnek munkaidőben a feladatellátáshoz mobiltelefon készülék áll rendelkezésére. A készülékeket a szakképzési centrum biztosítja. Az oktatók vagy az iskolatitkár szükség esetén ezen keresztül is el tudja érni az iskolaőrt, kérve intézkedését. Emellett a KRÉTA rendszer mobiltelefonos felületén használható applikáció is rendelkezésre áll, amelynek segítségével az oktató egy gombnyomással közvetlenül tudja értesíteni mind az iskolaőrt, mind párhuzamosan az iskola által megadott elérhetőséget (pl. az iskolatitkárt).

## **A balesetmegelőzés és elsősegélynyújtás**

Általános balesetvédelmi helyzetek, szabályok az iskolában: A diákokat az első tanítási napon balesetvédelmi oktatásban kell részesíteni! Fel kell készíteni őket a balesetveszélyes helyzetek felismerésére, elkerülésére, megelőzésére. Ismertetni kell a tilos és elvárható magatartásformákat. Az osztályfőnökök az ismertetés tényét, tartalmát dokumentálják.

Balesetvédelem a szakórákon, gyakorlati foglalkozásokon: Minden tanóra, illetve foglalkozás esetében az oktató az első órán balesetvédelmi oktatásban részesíti a tanulókat, és ezt az osztály- vagy csoportnaplóban rögzíti.

Testnevelés: a sporttevékenységek sérülések nélküli végzése.

Egyéb gyakorlati tevékenységgel járó tanórákon és gyakorlati foglalkozásokon: a munkafolyamatok szakszerű végzése.

Közlekedési eszközzel végzett és közlekedési eszköz nélküli szabályos közlekedés elsajátítása, alkalmazásának fontossága: A közlekedés elméletének és gyakorlatának elsajátítása fontos a tanulók testi épségének megóvása érdekében. A biztonságos átkelés az úttesten, gyalogos és tömegközlekedési szabályok, kerékpározás szabályainak, útburkolati jeleknek az ismerete elengedhetetlen. A téma az osztályfőnöki órák anyagába kerül beépítésre. Ezenkívül iskolánk részt vesz a biztonságos közlekedéssel kapcsolatos versenyeken, rajzpályázatokon. Lehetőség szerint évente egy alkalommal az illetékes rendőrkapitányság közreműködésével előadást szervezünk a helyes és biztonságos közlekedésről.

Balesetmegelőzés az iskolán kívül, külső helyszíneken: Tanulmányi kirándulások, egyéb iskolán kívüli helyszínen folytatott tevékenységek során is fontos a balesetek elkerülése. Pl. balesetveszélyes helyzetek a víz mellett, vizeken. Az osztályfőnöki órák anyagába bekerült ezek átismétlése, tudatosítása. Ezen kívül az osztályfőnökök, kísérőtanárok a programok előtt balesetvédelmi tájékoztatást tartanak, felhívják a tanulók figyelmét a lehetséges veszélyekre, elmondják, hogyan lehet megelőzni a baleseteket.

## **A személyi higiéné**

Az egészség fő feltétele a test és a környezet tisztasága: tisztálkodás, haj-, bőr-, köröm-, fül- és fogápolás, vécéhasználat, zsebkendőhasználat, napjában többszöri kézmosás. Az említett tevékenységeken kívül fontos feladat az erre a célra szolgáló helyiségek (vécé, zuhanyzó, mosdó) tisztántartása, fertőtlenítése, rendeltetésszerű használata.

### **Fogászati szűrővizsgálat**

Iskolánkban egy tanévben két alkalommal (ősszel és tavasszal) szervezzük meg az összes diákunkra a fogászati szűrővizsgálatot. Ebben az iskolai védőnő segíti munkánkat, veszi fel a kapcsolatot a szakrendelővel és a tanulónyilvántartóval, aki a beosztást készíti.

### **Az egészségnevelés általános feladatai**

Az egészségnevelési tevékenység megjelenik tanóra keretében, tanórán kívüli foglalkozások szervezése során és egyéb rendezvényeken is. Például: szabadidősportban, versenyeken, célirányos táborokban, előadásokon, veradáson, pályázatok kiírásában, a gyermek- és ifjúságvédelmi felelős fogadóóráin.

#### **Osztályfőnöki órák keretében:**

- állítsanak fel kötelező értékrendszert az egészség iránt elkötelezettségnek
- ismerjék meg az egészséges életmód legfontosabb szabályait
- legyenek tisztában az egészséges táplálkozás fontosságával,
- tartsák szem előtt a testi higiénét, a rendszeres mozgás egészségmegőrző hatását
- legyenek képesek a problémákat, konfliktusokat megfelelően kezelni
- ismerjék meg a drog, az alkohol és a dohányzás egészségkárosító hatásait,
- érzék el személyiségük fejlettségének lehetséges felső határát
- sajátítsák el a felelősségteljes döntés képességét, amely a párválasztáshoz, házassághoz, a szülői feladat vállalásához szükséges.

## 6. ELÉRHETŐ PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK

A pályaválasztás és az azt megelőző pályaaorientációs folyamat fontos szerepet tölt be az emberek életében, hisz ahhoz, hogy boldogok, elégedettek legyenek, fontos, hogy örömet leljenek a munkájukban is. A siker, az érzés, hogy van értelme a feladatnak, motiváló hatású. Mindenki csak a neki megfelelő tevékenység értelmes gyakorlásában fejlődik. A megfelelő tevékenység megtalálása viszont egy folyamat. Érettség, tudatosság kell hozzá. A pályaaorientáció e tevékenység megtalálását, a döntést valami mellett segíti elő. Fontos szerepe van az egyén személyiségének, befolyásoló erővel hat a munkaerőpiac igényeinek reális felmérése.

Intézményünk minden életszakaszban igyekszik a döntések meghozatalában segíteni. Ennek megfelelően foglalkozunk:

- Pályaaorientációval általános iskolásoknak (beiskolázás)
- Pályamegerősítéssel diákjainknak
- Karriertanácsadással végzőseinknek
- Pályaaorientációval érettségizőknek (külső intézmények)
- Pályakorrekcióval felnőtteknek
- Munkaerőpiaci és kompetenciafejlesztő tréningek felnőtteknek

### **Pályaaorientációs szolgáltatások általános iskolásoknak (beiskolázás)**

Az általános iskolások még kevés információval rendelkeznek, többnyire a szülők és a pedagógusok befolyásolják döntéseikben a diákokat. Ezért fontosnak tartjuk, hogy mindhárom célcsoportot elérjük szolgáltatásainkkal.

A pedagógusoknak iskolai nevelési értekezleteken tudjuk leginkább megszólítani, vagy a pályaaorientációs napok keretében történő beszélgetésekkel. Szervezünk számukra szinte minden évben olyan programokat, ahol közelről megismerhetik szakmáinkat és közben a képzésekről is tartalmaz információkat kapnak. (Pl. Hahó, itt vagyunk!) Nyitott iskola szolgáltatásunk keretében előre egyeztetett időpontban fogadunk iskolai osztályokat, csoportokat, hogy a helyszínen ismerkedhessenek velünk. Pályaaorientációs segédanyagot küldünk ki minden évben a Baranya, Somogy, Tolna vármegyei általános és középiskoláknak, melyben felvételi tudnivalókat, iskolánk melletti érveket sorolunk fel, bízva az érdeklődés felkeltésében.

A szülőkkel a pályaválasztási szülői értekezleteken kerülünk kapcsolatba. Az iskola rövid bemutatása után lehetőségük van kérdéseket feltenni, személyes beszélgetést folytatni az intézmény képviselőjével.

Intézményi nyílt napjaink szülőket és gyerekeket együttesen szólítanak meg. Két alkalommal vezetjük körbe őket iskolánkban, próbálhatják ki készségeiket a tanulók, tehetik fel kérdéseiket a szülők.

Kör e-mailben információs anyagot küldünk a régió középiskoláinak, kitelepüléseink vannak a gimnáziumokba. Plakátokat helyezünk el partnerintézményeinknél és az egyetemen.

Honlapunkon és a közösségi médiákban naprakész információt kaphatnak az érdeklődők. Felöltjük a nyílt nap előadásait, fotókat. Iskolánkat és szakmáinkat bemutató kisfilmek készültek, melyek szintén megtalálhatók az online térben.

Folyamatos kommunikációs csatorna az érdeklődőknek az [info@kivisz.hu](mailto:info@kivisz.hu) és a facebook oldal. A Kamarával karöltve most már két terület (turisztika, vendéglátás) bemutatására, népszerűsítésére szervezünk vetélkedőt általános iskolásoknak (Ide süss, Turizmustra; 2026-tól Blokk and Roll néven a kereskedelmi szakmák iránt érdeklődőknek is meghirdetjük a versenyt).

## Pályamegerősítés saját diákjainknak

Konkrét cél	Feladat, stratégiai lépés	Ütemezés	Felelős
Tanulók önismeretének javítása	Önismereti tesztek, játékok	folyamatos	osztályfőnök, szaktanár
	Nemzeti Pályaorientációs Portál bemutatása Szakmák bemutatása kisfilmmel, beszámolókkal	folyamatos	szaktanár
Szakmák megismerése	Kihelyezett tanórák, üzemlátogatások	tanmenetnek megfelelően	szaktanár iskolavezetés munkaközösségek
	Pályaorientációs nap programjai		
	Szakmák területéről érkező neves szakemberekkel való találkozó fórum, előadás formájában	egyeztetés szerint	gyakorlati oktatásvezető
Munkaerő piaci helyzet bemutatása	szakmákhoz szükséges készségek, képességek feltérképezése (együttműködés Kamarával, szakmai szervezetekkel)	folyamatos	szaktanár osztályfőnök
	Vendégelőadók (Kamara, Munkaügyi Hivatal)	egyeztetés szerint	gyakorlati oktatásvezető munkaközösség vezető
Információk a munka világáról (Szükséges okmányok, hivatalok, lépések)	Hiány szakmák bemutatása	egyeztetés szerint	gyakorlati oktatásvezető munkaközösség vezető
Iskolák bemutatása	Vendégelőadók hívása, kitelepülések (NAV, Fogyasztóvédelem, Munkaügyi Hivatal, Gyakornoki program ismertetése, Kormányablak ...)	egyeztetés szerint	gyakorlati oktatásvezető munkaközösség vezető
	Pályaorientációs céllal érkező intézmények számára lehetővé tesszük a bemutatkozást	felkérés alapján	iskolavezetés

## Karriertanácsadás végzőseinknek

Elsősorban vendégelőadók segítségével igyekszünk utat mutatni végzőseinknek, hogy jól megállhassák helyüket a munkaerőpiacon. Jó kapcsolatot ápolunk a helyi munkaerőközvetítő cégekkel (HR-Rent, Viapan Group), akik tanácsokkal, tippekkel látják el tanulóinkat. Elsősorban a külföldi munkavállalást segítik az Europe Direct előadásai, játékos foglalkozásai.

Szívesen hívjuk meg előadni volt diákjainkat, akik sikeresek lettek valamilyen területen, hisz ők tudják leghitelesebben szemléltetni, hova juthatnak, milyen álmokat valósíthatnak meg diákjaink, ha komolyan veszik a kihívást.

## Pályaorientációs szolgáltatások középiskoláknak, érettségiző fiataloknak

Részt veszünk érettségizőknek szóló kiállításokon, vásárokon (pl. Hova tovább) kiállítóként és látogatóként is.

Osztályfőnöki órákra látogatunk el bemutatkozó road show-val, hogy megmutassuk magunkat, találkozási alkalmat kínáljunk, tippeket adjunk a fiataloknak.

## Felnőttek pályakorrekciós támogatása:

Gyakran felnőtt korban, a munkaerőpiaci változások miatt kényszerül az ember arra, hogy új utakra térjen, új területen próbálja ki magát. Ennek lehetőségét a felnőttképzés biztosítja. Szerecsére számos új oktatásszervezési és módszertani lehetőség segíti a tanulni vágyókat (távoktatás, egyéni felkészülés konzultációval, online órák).

Szolgáltatásaink:

- tájékoztatás felnőttképzéseinkről (iskolarendszerű és programkövetelmény szerinti képzésekről) a tanulónyilvántartó és a felnőttképzési részleg segítségével telefonon, e-mailben, online csatornákon
- Cégek helyszíni tájékoztatása a képzési kínálatról
- Ajánlatkérés esetén, ajánlat összeállítása cégeknek
- Pályázatfigyelés, kapcsolat a munkaügyi központtal
- Honlapon keresztül érkező megkeresések kezelése

## **7. KÉPZÉSI PROGRAM**

### **7.1. A szakképzés jogi háttere**

Szkt. 19. § alapján a szakképző intézményben a szakmajegyzékben meghatározott szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik. A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján

- a) ágazati alapoktatásban és
- b) szakirányú oktatásban történik.

A szakmai oktatás keretében –ha e törvény vagy a Kormány rendelete eltérően nem rendelkezik – az ágazati alapoktatással és a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül a közismereti kerettanterv szerinti oktatás folyik.

### **A helyi képzési program**

- A 2019. év LXXX. törvény A szakképzésről  
valamint
    - 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról
    - 10/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet a Nemzeti alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról
- alapján készült.

A képzési és kimeneti követelményeket – a Kormány adott ágazatért felelős tagjának egyetértésével – a szakképzésért felelős miniszter hivatalos kiadványként a szakképzési tájékoztatói és információs központ keretében működtetett honlapon (a továbbiakban: honlap; [ikk.hu](http://ikk.hu)) teszi közzé.

## 7.2. Képzési kínálatunk

### 7.2.1. Szakmajegyzékes képzések

#### Technikum

9 – 13. évfolyam: Képzési idő 5 év

Érettségire felkészítés, ágazati alapoktatás és szakmára felkészítő oktatás/képzés

Ágazat	Ágazati alapoktatás megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése
Kereskedelem	Kereskedelem ágazati alapoktatás	5 0416 13 03	Kereskedő és webáruházi technikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1015 23 07	Turisztikai technikus A szakma szakmairányai: - Idegenvezető, - Turisztikai szervező - Szálloda szervező

13 – 14. évfolyam: képzési idő 2 év nappali képzés formájában tanulói jogviszonytal

**A képzés felnőttképzési jogviszonyban 1 éves intenzív képzés keretében is megszerezhető.**

Ágazati alapoktatás és szakmára felkészítő oktatás/képzés érettségi végzettséggel rendelkezők részére

Ágazat	Ágazati alapoktatás megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése
Kereskedelem	Kereskedelem ágazati alapoktatás	5 0416 13 03	Kereskedő és webáruházi technikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus
Turizmus - vendéglátás	Turizmus vendéglátás ágazati alapoktatás	5 1015 23 07	Turisztikai technikus A szakma szakmairányai: – Idegenvezető, – Turisztikai szervező

			– Szálloda szervező
Szociális ágazat	Szociális ágazati alapoktatás	5 0922 22 02	Kisgyermekgondozó, -nevelő

## Szakképző iskola

9 – 11. évfolyam: Képzési idő 3 év nappali képzés formájában, tanulói jogviszonnyal  
**A képzés felnőttképzési jogviszonyban 1 éves intenzív képzés keretében is megszerezhető.**

Közismereti oktatás, ágazati alapoktatás és szakmára felkészítő oktatás/képzés

Ágazat	Ágazati alapoktatás megnevezése	Szakma azonosító száma	Szakma megnevezése
Kereskedelem	Kereskedelem ágazati alapoktatás	4 0416 13 02	Kereskedelmi értékesítő
Turizmus-vendéglátás	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás	4 1013 23 01	Cukrász
Turizmus-vendéglátás	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás	4 1013 23 04	Pincér–vendégtéri szakember
Turizmus-vendéglátás	Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás	4 1013 23 05	Szakács

## Képzések sajátosságai tanulói jogviszony esetén:

### 1. Technikumi képzés

#### **5 éves képzés**

A technikum az általános műveltséget megalapozó, az érettségi vizsgára és a szakmai vizsgára felkészítő, valamint a szakirányú felsőfokú iskolai továbbtanulást vagy munkába állást elősegítő 5 évfolyamos képzés.

A kötelező foglalkozások megtartásához együttesen rendelkezésre álló időkeret legalább hatvan százalékat a közismereti kerettantervben meghatározottak átadására használjuk. A fennmaradó órákban ágazati alapozó és szakirányú képzés történik. A szabadon felhasználható órákat a képzés órátáblájánál részletezzük (8. fejezet).

#### A képzés szakaszai:

9. évf.	10. évf.	Ágazati alapvizsga	11. évf.	12. évf.	Előrehozott érettségi	13. évf.	
Közismereti oktatás			Közismereti oktatás			(közismereti oktatás)	Érettségi
Ágazati alapoktatás (iskola)		Szakirányú oktatás (iskola+duális kh.)		Szakirányú oktatás (iskola+duális kh.)	Szakmai vizsga		

(Forrás: saját szerkesztés)

Iskolánkban két ágazatban szervezünk képzést:

- Kereskedelem
- Turizmus – Vendéglátás

A 10. évfolyam végén, az ágazati alapoktatás befejeztével, a KKK-ban meghatározottak szerint ágazati alapvizsgát tesznek a diákok. A sikeres ágazati alapvizsga feltétele a következő (11.) évfolyam megkezdésének.

11 – 13. évfolyamon közismereti képzés és szakirányú képzés folyik. A szakirányú képzést duális partnerek bevonásával végezzük. A diákok iskolai tanműhelyben és külső gyakorlati helyszíneken (szakképzési munkaszerződéssel) gyakorolják be a szakmai kompetenciákat. A két gyakorlati helyszín megoszlásának részletezése az órátáblákban látható. A duális képzőhely igénye alapján az iskolai tanműhelyre szervezett tantárgyak, óraszámok tekintetében is átválthatja a szakirányú képzést. A duális képzőhely ilyen irányú igényét a tanév megkezdése előtt legalább 30 nappal írásban nyújtja be az iskola igazgatójának.

12. évfolyam végén a diákoknak a kötelező érettségi tárgyból lehetőségük van előrehozott érettségi vizsgát tenni. Előrehozott érettségi vizsgát tanulóink jellemzően magyar, matematika, történelem és idegen nyelv tárgyakból tesznek, képzési programunkat ennek megfelelően alakítottuk ki. (Részletesen ld.: 3.3. fejezet)

A technikumban az érettségi vizsga megkezdésének feltétele 50 óra közösségi szolgálat teljesítése. Az előrehozott érettségi vizsga a közösségi szolgálat teljesítése nélkül is megkezdhető.

13. évfolyam végén a diákok érettségi vizsgát (jellemzően: történelem vagy idegen nyelv) és a Képzési Kimeneti Követelményekben meghatározottak szerint szakmai vizsgát tesznek.

### **A képzés helyszínei:**

#### *Kereskedő és webáruházi technikus*

9 – 10. évf.	iskola
11. évf.	32 héten keresztül iskolai szakirányú oktatás 4 héten keresztül tömbösítve duális képzőhelyi oktatás + 140 óra nyári gyakorlat duális képzőhelyen
12. évf.	27 héten keresztül tanulják a 3 előrehozott érettségi tárgyat 32 héten keresztül iskolai szakirányú oktatás 4 héten keresztül tömbösítve duális képzőhelyi oktatás + 140 óra nyári gyakorlat duális képzőhelyen
13. évf.	A tanítási hetek (31 hét) felében a közismereti érettségi tantárgyak és a szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél zajlik.

#### *Szakács-, Cukrász-, Vendégtéri Szaktechnikus*

9 – 10. évf.	iskolai oktatás
11. évf.	29 héten keresztül iskolai szakirányú oktatás 7 héten keresztül tömbösítve duális képzőhelyi oktatás + 175 óra nyári gyakorlat duális képzőhelyen
12. évf.	24 héten keresztül tanulják a 3 előrehozott érettségi tárgyat 29 héten keresztül iskolai szakirányú oktatás 7 héten keresztül tömbösítve duális képzőhelyi oktatás + 200 óra nyári gyakorlat duális képzőhelyen
13. évf.	A tanítási hetek (31 hét) felében a közismereti érettségi tantárgyak és a szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél zajlik.

#### *Turisztikai technikus*

9-10. évf.	iskolai oktatás 36 héten keresztül
11. évf.	iskolai oktatás 36 héten keresztül + 175 óra összefüggő nyári gyakorlat duális képzőnél

12. évf. érettségi tárgyakból 31 hét iskolai oktatás, szakmai tárgyak 36 héten keresztül + 200 óra összefüggő nyári gyakorlat duális képzőnél
13. évf. iskolai oktatás 31 héten keresztül

A duális képzőhelyi szakirányú oktatás szakképzési munkaszerződés keretében történik, a tanulók az ebben rögzítettek szerint fizetést kapnak a duális képzőhelytől. A képzés fennmaradó részében (iskolai oktatás) a tanuló ösztöndíjra jogosult.

A duális képző a 18. életévét betöltött diákot foglalkoztathatja plusz 1 órában a szakmai kompetenciák fejlesztése céljából.

## **2 éves képzés**

Érettségivel rendelkezők részére nappali munkarendben tanulói jogviszonnyal 2 éves technikai képzést szervezünk.

### **A képzés szakaszai:**

<b>1/13. évf. I. félév</b>	<b>Ágazati alapvizsga</b>	<b>1/13. II. évf.</b>	<b>2/14. évf.</b>	<b>Szakmai vizsga</b>
<b>Ágazati alapoktatás (iskola)</b>		<b>Szakirányú oktatás (iskola+duális kh.)</b>	<b>Szakirányú oktatás (iskola+duális kh.)</b>	

(Forrás: saját szerkesztés)

A 13. évfolyam első félévében ágazati alapozó ismereteket oktatunk. Félévkor a diákoknak ágazati alapvizsgát kell tennie. Az ágazati alapvizsgához kapcsolódó javító- és pótlóvizsga lehetőségére az ágazati alapvizsgát követő hatvan napon belül lehetőséget biztosítunk. Amennyiben az ágazati alapvizsga sikertelen, a tanuló a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel nem vehet részt, illetve magasabb évfolyamba nem léphet.

A 13. évfolyam második félévétől szakirányú oktatásban vesznek részt a diákok.

A képzésben résztvevők a 14. évfolyam végén a Képzési Kimeneti Követelményekben meghatározottak szerint szakmai vizsgát tesznek.

### **A képzés helyszínei:**

#### *Kereskedő és webáruházi technikus*

13. évf. I. félév iskolai ágazati alapoktatás
13. évf. II. félév iskolai szakirányú képzés  
+ 160 óra nyári gyakorlat duális képzőhelyen
14. évf. A tanítási hetek (31 hét) felében szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél

#### *Szakács-, Cukrász-, Vendégtéri Szaktechnikus*

13. évf. I. félév iskolai ágazati alapoktatás
13. évf. II. félév A tanítási hetek (18 hét) felében szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél  
+ 200 óra nyári gyakorlat
14. évf. A tanítási hetek (31 hét) felében szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél

#### *Turisztikai technikus*

13. évf.:	iskolai oktatás 36 hét + 200 óra nyári gyakorlat duális képzőhelyen
14. évf.:	iskolai oktatás 31 hét

A duális képzőhelyi szakirányú oktatás szakképzési munkaszerződés keretében történik, a tanulók az ebben rögzítettek szerint fizetést kapnak a duális képzőhelytől. A képzés fennmaradó részében (iskolai oktatás) a tanuló ösztöndíjra jogosult.

A duális képző a 18. életévét betöltött diákot foglalkoztathatja plusz 1 órában a szakmai kompetenciák fejlesztése céljából.

## 2. Szakképző iskolai képzés

A szakképző iskola az adott szakma megszerzéséhez szükséges közismereti oktatást és szakmai oktatást magában foglaló 3 évfolyamos képzés.

A kötelező foglalkozások megtartásához együttesen rendelkezésre álló időkeret legalább harminchárom százalékát a közismereti kerettantervben meghatározottak átadására használjuk. A fennmaradó órákban ágazati alapozó és szakirányú képzés történik. A szabadon felhasználható órákat a képzés órátáblájánál részletezzük.

### A képzés szakaszai

1/9. évf.	Ágazati alapvizsga	2/10. évf.	3/11. évf.	Szakmai vizsga
Közismereti oktatás		Közismereti oktatás	Közismereti oktatás	
Ágazati alapoktatás (iskola)		Szakirányú oktatás (iskola+duális kh.)	Szakirányú oktatás (iskola+duális kh.)	

(Forrás: saját szerkesztés)

Az azonos ágazatba tartozó valamennyi szakma esetén a 9. évfolyamon azonos ágazati alapozó ismereteket oktatunk.

A 9. évfolyam végén a KKK-ban meghatározottak szerint ágazati alapvizsgát tesznek a diákok. A sikeres ágazati alapvizsga feltétele a következő évfolyam megkezdésének.

10 – 11. évfolyamon közismereti képzés és szakirányú képzés folyik. A szakirányú képzést duális partnerek bevonásával végezzük. A diákok iskolai tanműhelyben és külső gyakorlati helyszíneken (szakképzési munkaszerződéssel) gyakorolják be a szakmai kompetenciákat. A két gyakorlati helyszín megoszlásának részletezése az órátáblákban látható. A duális képzőhely igénye alapján az iskolai tanműhelyre szervezett tantárgyak, óraszámok tekintetében is átvállalhatja a szakirányú képzést. A duális képzőhely ilyen irányú igényét a tanév megkezdése előtt legalább 30 nappal írásban nyújtja be az iskola igazgatójának.

11. évfolyam végén a diákok a Képzési Kimeneti Követelményekben meghatározottak szerint szakmai vizsgát tesznek.

### A képzés helyszínei:

#### Kereskedelmi értékesítő

9. évf.	iskolai oktatás
10. évf.	A tanítási hetek (36 hét) felében szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél + 140 óra nyári gyakorlat

11. évf. A tanítási hetek (31 hét) felében szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél

*Szakács, Cukrász, Pincér-vendégtéri szakember*

9. évf. iskolai oktatás  
10. évf. A tanítási hetek (36 hét) felében szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél  
+ 175 óra nyári gyakorlat  
11. évf. A tanítási hetek (31 hét) felében szakirányú oktatás az iskolában, felében a szakirányú oktatás a duális képzőknél

A duális képzőhelyi szakirányú oktatás szakképzési munkaszerződés keretében történik, a tanulók az ebben rögzítettek szerint fizetést kapnak a duális képzőhelytől. A képzés fennmaradó részében (iskolai oktatás) a tanuló ösztöndíjra jogosult.

A duális képző a 18. életévét betöltött diákot foglalkoztathatja plusz 1 órában a szakmai kompetenciák fejlesztése céljából.

### **Képzés sajátosságai felnőttképzési jogviszony esetén:**

A felnőttképzési jogviszonnyal rendelkező diákjainknak képzési kínálatunkban a nappali képzésre meghatározott képzési időkeret legalább 40%-ban meghatározott óraszámokkal szervezzük a szakmajegyzékes képzéseket.

Leendő hallgatóinknak 1 éves intenzív képzést ajánlunk valamennyi ágazatunk, valamennyi szakmájában, mely technikumi vagy szakképző évfolyamon is választható. Az ágazati alapképzést, valamint a szakirányú oktatást is az iskolában, illetve iskolai tanműhelyben szervezzük.

Az intenzív képzés keretében nagymértékben építünk a diákok önálló felkészülésére is. Az intenzív képzéseknél alkalmazott **munkaformák:**

- *kontaktóra:* a képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy - az olyan tanóra kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el - interaktív és távolléti kapcsolattal vagy zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel megvalósuló jelenlétét igénylő tanóra
- *konzultáció:* az elsajátítandó ismeret átadását, megerősítését elősegítő, a képzésben részt vevő személy vagy csoport és az oktató, tutor közötti megbeszélés, amely interaktív és távolléti kapcsolattal, továbbá zárt rendszerű távoktatási képzésmenedzsment rendszerrel is megvalósulhat
- *távoktatás:* az oktatásnak az a formája, amelynél a képzésben részt vevő személy a képzési idő több, mint felében egyedül, önállóan, a távoktatási tananyagba épített iránymutatás mellett tanul, a képzési idő kevesebb, mint felében pedig konzultációkon vagy a távoktatás vegyes képzési módszerrel történő megvalósulása (a kontaktóras képzés és a távoktatás módszereinek kombinált alkalmazása) esetén hagyományos tanórákon vesz részt, és az elsajátítási folyamat önálló megvalósításához szükséges tananyaghoz, felmérő és útmutató anyagokat tartalmazó tanulócsoportot a felnőttképző bocsátja rendelkezésére; a konzultációkon, amelyek a kapcsolattartás bármely formájában - különösen személyes megbeszélés, internet, telefon - megvalósulhatnak, a képzésben részt vevő személy önállóan szerzett ismereteit pontosítják, illetve elmélyítik, a távoktatás minden fázisát infokommunikációs technológiai adathordozók felhasználása is segítheti

### **A képzés szakaszai:**

10 hét – ágazati alapoktatás, melyet ágazati alapvizsga letétele követ

21 hét – szakirányú oktatás, mely után szakmai vizsga tehető

Felnőttképzés (érettségire épülő 2 éves nappali és egy éves intenzív képzések) csak aláírt felnőttképzési szerződés alapján folytatható. Ha a képzésre jelentkező a felnőttképzési szerződését szept.30-ig nem írta alá, tehát az abban foglaltakat aláírásával nem fogadta el, a képzést nem folytathatja, töröljük a névsorból.

Felnőttképzési jogviszony esetén is folyamatosan értékeljük a résztvevők teljesítményét. Azoknak, akik az első 10 hét lezártakor nem osztályozhatók (érdemjegyet nem szereztek), ill. a tananyagot nem sajátították el legalább elégséges osztályzatra, megszűnik a felnőttképzési jogviszonya.

Akik a második képzési ciklus lezártakor (április vége) nem rendelkeznek az évvégi osztályzat megállapításához szükséges érdemjegyekkel vagy legalább elégséges osztályzattal,

- max. 3 tantárgy esetén augusztusban javító vizsgát tehetnek
- 3-nál több tantárgy esetén felnőttképzési jogviszonyuk megszűnik.

Sikertelen ágazati alapvizsga esetén, ha a javító ágazati vizsga is elégtelen, megszűnik a résztvevő felnőttképzési jogviszonya.

## **7.2.2. Programkövetelmény szerinti képzések**

Az IKK oldalon megjelent programkövetelmények szerinti képzések is választhatók iskolánkban, felnőttképzési jogviszonnyal. Új programkövetelmények megjelenésével folyamatosan frissítjük kínálatunkat. A végzettségről tanúsítványt állítunk ki. A tanúsítvány szakképesítést és szakképzettséget nem tanúsít, munkakör betöltésére nem, tevékenység folytatására jogszabályban meghatározott esetben jogosít. (11/2020 II.07. Korm. Rend. A felnőttképzési törvény végrehajtásáról)

## **7.2.3. Érettségire felkészítő 2 éves képzés felnőttképzési jogviszonnyal**

A Szakképzési törvény 20.§ (3) lehetővé teszi, hogy a technikum kizárólag érettségi vizsgára történő felkészítést is szervezzen a közismereti kerettanterv által meghatározott időtartamban. Ezzel a lehetőséggel intézményünk is él.

## **7.3. Beszámítás, tanulmányi idő rövidítése**

A Szkt. 62. § -ra hivatkozva a tanuló kérheti a korábbi tanulmányok, gyakorlat beszámítását.

- előzetesen folytatott tanulmányokat az adott szakmára előírt – megegyező tartalmú – követelmények teljesítésével
- a szakképzés megkezdése előtt foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban eltöltött szakirányú gyakorlati időt,
- a tanulmányi követelmények előírtánál rövidebb idő alatti teljesítését.

A beszámításról, tanulmányi időrövidítésről a tanuló kérelmére a benyújtott bizonyítványok, igazolások alapján az igazgató dönt.

## **7.4. A tanuló magasabb osztályba lépésének feltételei**

A magasabb osztályba lépés feltétele minden esetben az adott tanév tantárgyainak tananyagtartalmában rögzített ismeretek elsajátítása, a tantárgyak legalább elégséges osztályzattal zárása. A képzési programban rögzítettek szerint az összefüggő nyári szakmai gyakorlatot is teljesíteni kell aug.31-ig. A tanév során osztályzattal nem rendelkező tanulók számára osztályozó vizsgát

tartunk. Elégtelen évvégi osztályzat esetén, ha a tantárgyak száma a hármat nem haladja meg, a tanuló javító vizsgát tehet. (Lásd. részletesen:3.4. fejezet)

Felnőttképzési jogviszony esetén folyamatosan értékeljük a teljesítményt. Azoknak a résztvevőknek, akik az első 10 hét lezártakor nem osztályozhatók (érdemjegyet nem szereztek) azaz a tananyagot nem sajátították el legalább elégséges osztályzatra, megszűnik a felnőttképzési jogviszonya.

## 7.5. BTMN-es és SNI-s tanulók fejlesztő programja

### 7.5.1. A sajátos nevelési igényű tanulókkal összefüggő pedagógiai tevékenységek

2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről 4. § (25) sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló: az a különleges bánásmódot igénylő gyermek, tanuló, aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján mozgásszervi, érzékszervi (látási, hallási), értelmi vagy beszéd fogyatékos, több fogyatékoság együttes előfordulása esetén halmozottan fogyatékos, autizmus spektrum zavarral vagy egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem- vagy magatartásszabályozási zavarral) küzd.

12/2020. (II.7) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról Szkt. 293.§ (2) A szakképző intézmény az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményére tekintettel a sajátos nevelési igényű vagy fogyatékkal élő személy részére

a) – a sajátos nevelési igényéből, illetve fogyatékoságából eredő hátránya csökkentéséhez szükséges mértékben – egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitációs, rehabilitációs foglalkozást biztosít,

b) biztosítja az egyéni adottságához, fejlettségéhez igazodó egyéni előrehaladású nevelést és oktatást, valamint tanulmányok alatti vizsga letételét, továbbá

c) segítséget nyújt ahhoz, hogy kötelezettségeit teljesíteni tudja.

(3) Az (1) és (2) bekezdésben meghatározott kedvezményekről az igazgató dönt. Az igazgató az Nkt. szerinti szakértői bizottság szakértői véleményétől nem térhet el.

A sajátos nevelési igényt a Pedagógiai Szakszolgálat Megyei Szakértői Bizottsága állapítja meg és ezt szakértői véleménybe foglalja.

Intézményünkben az **eljárásrend** a következők szerint alakul (MIR melléklet, Intézményi adminisztráció): A törvényes képviselőnek az érvényes szakértői vélemény alapján és annak csatolásával kérvényeznie kell az intézményvezetőtől a benne foglalt kedvezményeket, melyről az intézményvezető határozat formájában dönt.

Intézményünkben a sajátos nevelési igényű tanulók haladását segíti, hogy az osztályfőnökök az E-KRETA felületén feltűntetik a határozatokat és az abban foglaltakat minden érintett tantárgy esetében, így az oktatók a szakértői véleményben leírtak alapján a megfelelő kedvezményeket tudják biztosítani az SNI diákok tekintetében.

A felülvizsgálattal már nem érintett, végleges érvényű szakértői vélemények alapján nem szükséges minden tanévben új kérelmet beadni, a korábbi határozat érvényes. Ez esetben is készül határozat, ami az aktuális tanévre vonatkozik, az osztályfőnök ezt kézhez kapja. A szakértői vélemény az osztályfőnök a gyógypedagógusoktól kérheti el.

**Érettségi vizsga esetén** a mentességek esetében a döntés joga és felelőssége az érettségi jelentkezést fogadó intézmény igazgatójává, tehát a mentességre vonatkozó kérelmet (emelt- és középszinten egyaránt) a szükséges igazolásokkal együtt az érettségi vizsgára történő jelentkezéskor kell benyújtani a jelentkezést fogadó intézményhez (akkor is, ha saját diákunk tanévre érvényes határozattal), és az intézmény igazgatója az érvényes szakvélemény alapján dönt arról, hogy milyen mentességeket engedélyez a vizsgázónak. Az igazgató nem térhet el a szakértői

bizottság javaslatától, mivel erre a jogszabályok nem adnak számára felhatalmazást. A szakértői vélemény a keltezése napjától érvényes.

A sajátos nevelési igényű tanulókat egyéni sajátosságaikhoz, lehetőségeikhez és speciális szükségleteikhez alkalmazkodva kell tanítani az alábbi alapelvek mentén:

- a követelmények teljesítéséhez hosszabb időszavakat, időkereteket kell biztosítani, alternatív megoldásokat kell alkalmazni
- a diákoknak a szakértői véleményben előírt segédeszközök használatát lehetővé kell tenni
- a rászoruló tanulókat elsősorban az önmagukhoz mért fejlődésük alapján kell értékelni
- a személyiségfejlesztés során fejlesztő, korrekciós, rehabilitációs, rehabilitációs terápiás célú egyéni ellátást kell biztosítani
- a szakmai vizsgákon - szükség esetén - speciális vizsgafeltételeket kell biztosítani
- a speciális foglalkozásokat megfelelő végzettségű szakemberekkel kell ellátni

A kötelező egészségügyi és pedagógiai célú rehabilitáció, rehabilitáció olyan nyitott tanítási-tanulási folyamat, amelyben a sajátos nevelési igény által módosult személyiségösszetevők korrigálására, kompenzálására kerül sor speciális pedagógiai – esetenként egészségügyi – eljárások, módszerek, eszközök, terápiák alkalmazásával.

#### **A rehabilitációs, rehabilitációs tevékenység céljai**

- az akadályozott fejlődésből eredő hátrányok csökkentése
- a sajátos nevelési igényből fakadó hiányok pótlása az egyensúly kialakítása érdekében, a meglévő ép funkciók bevonása
- az esetlegesen rosszul szerveződött struktúrák megváltoztatása
- a sérült szomatikus és pszichikus funkciók magasabb szintre emelése
- a képességek, készségek terápiás fejlesztése
- az eredményes személyiségfejlesztés, a szociális érés megsegítése
- a kiemelkedő képességek fejlesztése; az egyéni sikereket segítő tulajdonságok, funkciók fejlesztése, a valós erőfeszítésen, egyéni teljesítményen alapuló sikerélmény biztosítása
- a szükséges speciális eszközök kialakítása, elfogadása és használatuk megtanítása

#### **A rehabilitációs, rehabilitációs tevékenység feladatai**

- a képességeket fejlesztő eljárások és feladatok összehangolása
- az egyéni tanulási technika kialakítása
- a haladási tempó és a motiváció egyéni biztosítása
- A rehabilitációs, rehabilitációs tevékenységet meghatározó tényezők
- a sajátos nevelési igény típusa, súlyossága
- a tanuló életkora, pszichés és egészségi állapota, képességei, kialakult készségei, kognitív funkciói, meglévő ismeretei,
- a társadalmi integráció kívánalmai: lehetséges egyéni életút, továbbtanulás, pályaválasztás, életvitel.

#### **A rehabilitációs, rehabilitációs tevékenységek stratégiai eljárásai**

- diagnosztika
- célképzés (intenciós munkatevékenység)
- tervezés (a célok ismeretében-folyamatterv)
- terápiás gyakorlati tevékenység
- ellenőrzés-értékelés (a fejlesztőpedagógiai tevékenység eredményessége)

#### **A rehabilitációs, rehabilitációs tevékenységek megvalósulása**

- a rehabilitációs, rehabilitációs órákat nagyrészt órarendbe illesztve szervezzük kiscsoportos foglalkoztatási formában, szükség szerint pedig egyéni fejlesztéseket biztosítunk
- a kiscsoportos foglalkozásoknál kiemelten ügyelünk a differenciálásra
- gyógypedagógusaink által lehetőséget biztosítunk a „kéttanáros” oktatásra

## A fejlesztésben résztvevő szakemberek kompetenciái

- fejlesztési programok összeállítása
- rászoruló tanulók egyéni, kiscsoportos fejlesztése, osztályközösségben történő megsegítése
- javaslattétel a megfelelő módszerek alkalmazására, segédeszközökre
- fejlesztő tevékenységek tervezése, a megvalósulás utáni konzultáció
- fejlesztő foglalkozások tartása
- fejlesztési dokumentációk készítése, vezetése

### 7.5.2. A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézségekkel összefüggő pedagógiai tevékenységek

2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről 4. § (3) beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló: az a *különleges bánásmódot* igénylő gyermek, tanuló, aki a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján az életkorához viszonyítottan jelentősen alul teljesít, társas kapcsolati problémákkal, tanulási, magatartásszabályozási hiányosságokkal küzd, közösségbe való beilleszkedése, továbbá személyiségfejlődése nehezített vagy sajátos tendenciákat mutat, de nem minősül sajátos nevelési igényűnek.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséget a Pedagógiai Szakszolgálat Járási Szakértői Bizottsága állapítja meg és ezt szakértői véleménybe foglalja.

A törvényes képviselőnek az érvényes szakértői vélemény alapján és annak csatolásával kérvényezni kell az intézményvezetőtől a benne foglalt kedvezményeket, melyről az intézményvezető határozat formájában dönt.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók részére fejlesztő foglalkozásokat tartunk, mely foglalkozások tantárgyi felzárkóztatást, tanulói készségfejlesztést biztosítanak. A fejlesztések mindenkor az egyéni képességekhez igazodnak, figyelembe véve a testi-lelki állapotban rejlő nevelést nehezítő tényezőket, az életkori sajátosságokat, a módosult pszichés funkciókat. Az egyéni, vagy kiscsoportos fejlesztő foglalkozásokat szakképzett gyógypedagógusok, mentortanárok és a szakértői véleményben leírtak alapján szaktanárok végzik.

A beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók nevelési eljárása a következő alapelvek mentén valósul meg intézményünkben:

- a kudarcok halmozódásának elkerülése
- az elkülönítés, izoláció tilalma, veszélye
- az eredményesség, siker

Intézményünkben a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulók fejlődésének segítése a szakértői vélemények javaslati részeiben írt tipikus pedagógiai és pedagógiai módszertani technikákkal, szempontok, lehetséges segítség alkalmazásával történik:

- rövid és egyszerű instrukciók használata az oktatási folyamatban
- a tanórán a pedagógusok több csatornán keresztül erősítik meg a tananyagot (szemléltetés, cselekedtetés, taktilis, kinezetikus megerősítés)
- az auditív észlelési nehézségek esetén a feladatokat írásban is megkapja a tanuló
- a verbális közlések megsegítését minél több vizuális, taktilis eszközzel alkalmazzuk (vázlatok, képek, szemléltető eszközök stb.)
- a motiváció fenntartásához a gyermek, tanuló számára megfelelő haladási tempót alkalmazunk és az egyéni tanulási folyamatot tervezünk
- a gyermek, tanuló kitartásának, figyelmének fenntartására a pedagógusok érdekes, valóságához közeli problémák, feladatok adásával törekednek
- szóbeli számonkérésnél a tanuló használhat rövid vázlatot, hívószavakat, hogy a tananyagot saját szavaival is el tudja mondani
- gyakorlatorientált oktatás

- a gyakori – segítő jellegű – ellenőrzés annak érdekében, hogy az oktató még időben (a lemaradás, kihagyás kezdetekor) felismerje: a tanuló megfelelően értelmezte-e a feladatokat, követi-e a feladat végzését és az óra menetét
- tanuló teljesítményének értékelésekor figyelembe vesszük az önmagához mért fejlődését, méltányos tanulási környezetet biztosítunk, közös célkitűzéseket fogalmazzunk meg
- a tartalmakat és követelményeket átláthatóbbá tesszük
- tanuló tanulási stílusát megismerjük, stratégiákkal és módszerekkel bővítjük
- a tanórán belüli felzárkóztatást végzünk
- alkalmazzuk a pozitívumok kiemelését, jutalmazást
- a stressz-helyzeteket lehetőség szerint csökkentjük a gyermek, tanuló életében
- kortársakra, kortárs- és felnőtt közösségekre irányuló rendezett társas kapcsolatok kialakítása a szociális interakciók pozitív befolyásolása, támogatása céljából
- iskolai nevelés keretei között segítjük az önértékelésének fejlődését, fejlesztő értékelést alkalmazzunk
- a gyermekek, tanulók állapotából fakadó egyéni szükségletek határozzák meg a fejlesztés során alkalmazott speciális módszer- és eszközrendszert használatát

## 7.6. Sajátos pedagógiai módszerek intézményünkben

*Projekt módszer:* Egy az oktató által választott téma feldolgozására szolgáló sajátos pedagógiai-didaktikai módszer, amely során a tanulók részben önállóan megtervezik, megszervezik a megismerési folyamatot. A témát különböző szempontok mentén közelítik meg, információt gyűjtenek, feldolgozzák, egymásnak prezentálják. A megismerési folyamat végén produktum születik. A módszert osztály szinten (tanórai keretek), tagozati szinten (pl. turisztikások szakmai napja) és iskolai szinten (pl. Zsolnay Téma nap) is alkalmazzuk.

*Töprengő szoba (Arizóna módszer):* Ha a pedagógus úgy érzi, hogy az általában működő, a renitens diákot bevonó, őt érdekeltté tenni kívánó módszerei nem működnek, akkor az ún. Töprengő szobába (helyettesi iroda) küldheti a diákot. A szobába küldés nem büntetés, hanem a felelős gondolkodás eszköze, amely lehetővé teszi a tanuló számára a gondolkodást, míg az órát tartó tanár újra a tanulási célok elérésére koncentrálhat az osztály többi diákjával. A módszer célja az egyéni felelősséget növelő pedagógiai módszer alkalmazása. A Töprengő szobába küldött diákot ezzel a lehetőséggel kiemelik a szituációból, lehetővé téve azt, hogy átgondolja a helyzetét és a problémáját. Ebben az esetben a tanuló nem hiányzóként van feltüntetve – a tananyag pótlása a saját felelőssége. A program a pedagógusokat is támogatja abba, hogy a tanórákat úgy tudják megtartani, hogy abból a fegyelmzés nem, vagy csak kevés időt vesz el – ezzel téve eredményesebbé a tanulást, a tanár számára pedig csökkenteni a konfliktusokból eredő stresszt és feszültséget. (Leírás forrása: <https://eslplus.eu/toprengo-arizona-szoba>)

*Kihelyezett tanórák:* Elsősorban a turisztikai szakmai képzés során alkalmazott módszer, amikor az idegenvezetés órákat nem tanteremben, hanem az adott látnivalók helyszínén tartjuk, ezzel elősegítve a tananyag alaposabb megismerését, élmény nyújtását, személyes megtapasztalást.

A 2020-as képzési programjainkban a turizmus-vendéglátás ágazat ágazati alapoktatása során a vendéglátós szakmákat választó diákokat is elvisszük a pécsi turisztikai attrakciókhoz, hogy későbbi munkájuk során, turistákkal érintkezve, ajánlani tudják azokat. A számukra kihelyezett tanóra az ágazati alapvizsga projekt feladatára való felkészülést is támogatja.

*Német nyelvórák anyanyelvi önkéntessel:* Iskolánk DSD iskola, így minden évben lehetőségünk van önkéntesre pályázni. A német anyanyelvű önkéntesek segítik diákjaink felkészítését a nyelvi vizsgákra. Az ügyesebb tanulók közül 2-3 diákkal külön foglalkozást tartanak, ezzel segítve a tehetséggondozást.

## 7.7. GINOP PLUSZ-5.2.1-23-2023-00001 „Mérés-értékelés, tudásbeszámítás és átjárhatóság fejlesztése a szakképzésben” c. kiemelt projekthez kapcsolódó különleges rendelkezések

A projekt egyik komponense „a szakképző iskola és a technikum közötti átjárást ösztönző pilot program”, melynek lényege, hogy az ebben résztvevő szakképző iskolai tanulók idővesztés nélkül kerülnek át technikumi osztályba, ahol majd érettségi vizsgát és technikumi vizsgát tesznek. A programban kísérleti jelleggel az 1/9 szakképző osztályok tanulói és a 3/11. szakképző osztályok tanulói vehetnek részt. Az 1/9 szakképző osztályokból jelentkező és kiválasztott tanulók 10 technikumi osztályba kerülnek, a 3/11 szakképző osztályokból jelentkező és kiválasztott tanulók a 12. technikumi osztályba. A tanulók a felzárkóztatáshoz mentori támogatást kapnak, valamint közismereti tantárgyakhoz kapcsolódó külön felkészítő foglalkozásokon vesznek részt, a technikumi osztályokba történő átmenet segítése és az érettségi vizsga és technikumi vizsga sikeres letétele érdekében. A kiválasztott tanulók képzése, felzárkóztatása, teljesítményük mérése, értékelése, az előzetes tanulmányok beszámításából eredő felmentések, az érettségi vizsgatevékenységük tervezése, szervezése egyes elemeiben eltér a szakmai programban meghatározottaktól. A fejezet ezen egyedi, és különleges rendelkezéseket foglalja össze a pilot programban résztvevő tanulókra vonatkoztatva.

### 7.7.1. különleges órarendek

A programban résztvevő tanulók részben a 7.7.3. pontban meghatározott tantárgyi felmentések és szakmai gyakorlat alóli felmentés révén felszabaduló órakeretben, illetve időkeretben, valamint a 7.7.2. pontban meghatározott osztályozó vizsgákra történő felkészítés támogatására közismereti tantárgyakból felzárkóztató foglalkozásokon vesznek részt, a tanulókra, tanulócsoporthokra kidolgozott egyedi órarendek szerint.

A 10. évfolyamon a szakmai programban meghatározott tanórákon felül a mentesítéssel érintett tanórák terhére az alábbi tantárgyak érettségi felkészítő óráin vesz részt a tanuló:

tantárgy	éves óraszám
magyar nyelv és irodalom	35 óra
történelem	35 óra
idegen nyelv (angol vagy német)	35 óra
digitális kultúra	35 óra
matematika	35 óra

A 12. évfolyamon a szakmai programban meghatározott tanórákon felül a mentesítéssel érintett tanórák terhére az alábbi tantárgyak felzárkóztató foglalkozásain vesz részt a tanuló:

tantárgy	éves óraszám
magyar nyelv és irodalom	70 óra
történelem	35 óra
idegen nyelv (angol vagy német)	35 óra
digitális kultúra	35 óra
matematika	32 óra
földrajz	16 óra

A 13. évfolyamon a szakmai programban meghatározott tanórákon felül a mentesítéssel érintett tanórák terhére az alábbi tantárgyak érettségi felkészítő óráin vesz részt a tanuló:

tantárgy	éves óraszám
magyar nyelv és irodalom	62 óra
történelem	31 óra
matematika	62 óra

### 7.7.2. osztályozó vizsgák szervezése

A programban résztvevő 10. technikumba lépő tanulók számára intézményünk osztályozó vizsgát szervez 2025/2026. tanév áprilisában a 9. technikum matematika, magyar nyelv és irodalom, történelem, idegen nyelv, és digitális kultúra tantárgyakból.

A programban részvevő 12. technikumba lépő tanulók számára intézményünk az osztályozó vizsgákat a 2025/2026. tanév során **bármikor szervezhet** azzal, hogy külön kerül megszervezésre osztályozó vizsga a 9. technikumi osztály magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv és digitális kultúra tantárgyakból, a 10. technikumi osztály magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv és földrajz tantárgyakból, valamint a 11. technikumi osztály magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv és földrajz tantárgyakból. A kereskedelem ágazatban a 11. technikumi osztály Marketing tantárgyból és Digitalizáció tantárgyból. Az osztályozó vizsgák sikertelensége esetén a tanuló számára tantárgyanként egy javító vizsga lehetőség áll rendelkezésre, az osztályozó vizsgát követő 15 napon belül. A javító vizsga sikertelensége esetén a 12. technikumi osztályos tanuló tanulmányi jogviszonya a javítóvizsga napján megszűnik, a 10. technikumi osztályba járó tanuló tanulmányait a következő tanévtől a 10. szakképző osztályban folytatja.

### 7.7.3. Tantárgyak alól és szakmai gyakorlat teljesítése alól történő felmentések

A programban résztvevő tanulók előtanulmányaik, illetve szakmai végzettségük alapján az alábbiak szerint kapnak mentesítést egyes tantárgyak tanulása, illetve szakmai gyakorlat teljesítése alól:

#### Vendéglátó ágazat 10. évfolyam tanulói

Előtanulmányaik alapján mentesülnek az ágazati alapoktatás „Ételkészítés alapjai” tantárgy, a „Cukrászati termelés alapjai” tantárgy, a „Vendégtéri értékesítés alapjai” tantárgy, valamint a „Turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai” tantárgy óráinak látogatása és értékelés alól és az Ágazati alapvizsga alól.

Előtanulmányaik alapján mentesülnek a 9. évfolyamos „Testnevelés” tantárgy és a kötelező „Komplex természettudomány” tantárgy osztályozó vizsgája alól.

#### Kereskedelem ágazat 10. évfolyam tanulói

Előtanulmányaik alapján mentesülnek az ágazati alapoktatás részeként a „Gazdálkodási ismeretek”, a „Kommunikáció” tantárgy, a „Vállalkozások működtetése” tantárgyak óráinak látogatása és értékelése alól és az Ágazati vizsga alól.

Előtanulmányaik alapján mentesülnek a 9. évfolyamos „Testnevelés” tantárgy és a kötelező „Komplex természettudomány” tantárgy osztályozó vizsgája alól.

#### Vendéglátó ágazat 12. évfolyam -szakács tanulói

Előtanulmányaik, szakmai végzettségük alapján mentesülnek a 11. évfolyamot követő egybefüggő szakmai gyakorlat teljesítése, valamint az „Előkészítés és élelmiszer feldolgozás” tantárgy az „Ételkészítés és élelmiszer feldolgozás” tantárgy, az „Ételkészítés technológiai ismeretek” tantárgy, az „Ételek tálalása” tantárgy és „Portfólió” tantárgy óráinak látogatása és értékelése alól.

Előtanulmányaik alapján mentesülnek a 9., 10. és 11. évfolyamos „Testnevelés” tantárgy a 9. évfolyamos kötelező „Komplex természettudomány” tantárgy, a 10. évfolyamos „Pénzügyi és

vállalkozói ismeretek” tantárgy a 11. évfolyamos „Ételkészítés technológiai ismeretek” tantárgy, az „Ételek tálalása” tantárgy, az „Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás” tantárgy, az „Előkészítés és élelmiszer feldolgozás” tantárgy osztályozó vizsgája és az Ágazati vizsga alól.

#### **Vendéglátó ágazat 12. évfolyam -cukrász tanulói**

Előtanulmányaik, szakmai végzettségük alapján mentesülnek a 11. évfolyamot követő egybe-függő szakmai gyakorlat teljesítése, valamint a 12. évfolyam „Cukrászati ismeretek”, az „Előkészítés” tantárgy a „Portfólió” tantárgyak, a „Cukrászati termékek készítése” tantárgy a „Cukrászati termékek befejezése és díszítése tantárgy látogatása és értékelése tanulása alól.

Előtanulmányaik alapján mentesülnek a 9., 10. és 11. évfolyamos „Testnevelés” tantárgy és a 9. évfolyamos kötelező „Komplex természettudomány” tantárgy, valamint a 10. évfolyamos „Pénzügyi és vállalkozói ismeretek” tantárgy, a 11. évfolyamos „Előkészítés” tantárgy, a „Cukrászati termékek készítése” tantárgy, az „Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás” tantárgy, valamint a „Cukrász ismeret” tantárgy osztályozó vizsgája, valamint az Ágazati vizsga alól.

#### **Vendéglátó ágazat 12. évfolyam -vendégtéri technikus tanulói**

Előtanulmányaik, szakmai végzettségük alapján mentesülnek a 11. évfolyamot követő egybe-függő szakmai gyakorlat teljesítése, valamint a „Rendezvényszervezés” és „Portfólió” tantárgyak, az „Értékesítési ismeretek”, az „Étel és italismeret” tantárgyak látogatása és értékelése alól.

Előtanulmányaik alapján mentesülnek a 9., 10. és 11. évfolyamos „Testnevelés” tantárgy és a 9. évfolyamos kötelező „Komplex természettudomány” tantárgy, valamint a 10. évfolyamos „Pénzügyi és vállalkozói ismeretek” tantárgy, a 11. évfolyamos „Rendezvényszervezés” tantárgy, az „Étel és italismeret” tantárgy, a „Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek” tantárgy, az „Értékesítési ismeretek tantárgy” osztályozó vizsgája alól, valamint az Ágazati vizsga alól.

#### **Kereskedelmi ágazat 12. évfolyam tanulói**

Előtanulmányaik, szakmai végzettségük alapján mentesülnek a 11. évfolyamot követő egybe-függő szakmai gyakorlat teljesítése, valamint a „Kereskedelem alapjai” és a „Termékismeret” tantárgyak tanulása alól.

Előtanulmányaik alapján mentesülnek a 9., 10. és 11. évfolyamos „Testnevelés” tantárgy és a 9. évfolyamos kötelező „Komplex természettudomány” tantárgy, a 10. évfolyamos „Pénzügyi és vállalkozói ismeretek” tantárgy a 11. évfolyamos „Kereskedelem alapjai” tantárgy, a „Termékismeret” tantárgy és a „Kereskedelmi gazdaságtan” tantárgy osztályozó vizsgája, valamint az Ágazati vizsga alól.

A tanulók a mentesített órák időkeretében közismereti felzárkóztató foglalkozásokon vesznek részt matematika, magyar nyelv és irodalom, történelem és idegen nyelv, digitális kultúra és földrajz tantárgyakból, illetve szakmai számítások tantárgyakból.

Azon tantárgyak esetében, melyek alól a tanuló mentesítést kapott, a tanuló bizonyítványába az előtanulmányaik során megszerzett érdemjegyek kerülnek bejegyzésre.

#### **7.7.4. érettségi vizsgák szervezése**

A programban résztvevő 12. technikumba lépő tanulók érettségi vizsgát, az ehhez szükséges feltételek teljesítése esetén a 13. évfolyam befejezését követően tesznek. A tanulók előrehozott érettségi vizsgát tehetnek magyar nyelv és irodalom, történelem és idegen nyelv tantárgyakból. A programban résztvevő 10. technikumba lépő tanulók számára az érettségi vizsgákra vonatkozó előírások, ajánlások a szakmai program 3.3. pontjában meghatározottakkal azonos.

A rendes érettségi vizsga megkezdésének feltétele valamennyi a programban résztvevő diák esetében a teljesített 50 óra közösségi szolgálat igazolása is.

A programban résztvevő **12. technikumba lépő tanulók számára:**

Az osztályozó vizsgák tervezett időpontja tantárgyanként és évfolyamonként					
	I. október 20-21.	II. november 26-28.	III. január 12-15.	IV. április 13-17	V. június 9-11
	évfolyam				
magyar	9., 10.			11.	
történelem	9., 10.			11.	
digitális kultúra			9.		10.
idegen nyelv	9., 10.			11.	
matematika		9.		10.	11.
földrajz					9.,10
digitalizáció*			11.		
marketing*			11.		

\*Csak a kereskedelem ágazatban tanuló diákok számára

A programban résztvevő **10. technikumba lépő tanulók számára** intézményünk az osztályozó vizsgát 2025/2026. tanév áprilisában szervezi a 9. technikum matematika, magyar nyelv és irodalom, történelem, idegen nyelv, és digitális kultúra tantárgyakból.

## **8. KÉPZÉSI PROGRAMOK ÓRATÁBLÁI**

### **8.1. KERESKEDELEM**

#### **8.1.1. Technikumi képzések**

## Kereskedő és webáruházi technikus - 5 éves képzés – 2024/25-ös tanévtől

Kereskedő és webáruházi technikus																		
	Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.			13. évf.			Iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	képzés összesen
			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás 32 hét	Iskolai tanműhely 32 hét	Duális gyakorlat 4 hét	Iskolai oktatás 27 hét érettségi tárgy 32 hét szakmai	Iskolai tanműhely 32 hét	Duális gyakorlat 4 hét	Iskolai oktatás 31 hét	Iskolai tanműhely 31 hét	Duális gyakorlat 31 hét			
Közismereti képzés	Osztályfőnöki		1		1		1					0,5			151,5		151,5	
	Magyar irodalom EE		3		3		3,5			3,5					440		440	
	Magyar nyelv/tan EE		1		1		1			1					136		136	
	Idegen nyelv* KÉ		4		4		4,5			3,5		4			668		668	
	Matematika EE		5		4		3,5			6					628		628	
	Tanterelem EE		3		3		3,5			3,5					440		440	
	Állampolgári ismeretek									1					32		32	
	Digitális kultúra*		2		1										108		108	
	Komplex természettudomány		3												108		108	
	Ágazathoz kapcsolódó Főkirajz				2		2								136		136	
	Testnevelés		5		4		3			3					516		516	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek helyett 2025.09.01-től Szakmai számítás				2										72		72		
<b>Közismereti összesen:</b>			<b>27</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22,5</b>	<b>4,5</b>	<b>3435,5</b>	<b>0</b>	<b>3435,5</b>	<b>0</b>	<b>3435,5</b>					
Ágazati alapképzés	Munkavállalói ismeretek		0,5											18	0	18		
	Gazdasági ismeretek		3		2									180	0	180		
	Vállalkozások működtetése				2									72	0	72		
	Kommunikáció		1		2									108	0	108		
	Üzleti levelezés		2		2									144	0	144		
Szakmai oktatás	Kereskedelem alapjai (60%)		0,5		1		0,5	1,5		1,5	1,5		1		149	253	402	
	Termékismeret (70%)	Általános áruismeret						0,5			1			0,5				
		Specifikus áruismeret: élelmiszer és vegyi áru						1,5										
		Specifikus áruismeret: ruházat és lakástextil					1				0,5							
	Vállalkozási ismeretek (40%)											0,5	1		12,5	31	43,5	
	Kereskedelmi gazdaságtan (30%)					2	1,5			3,5			2,5		176	110,5	286,5	
	Digitálizáció (0%)					1,5				1,5			1		121	0	121	
	Webáruház működtetése (50%)											1,5			37,5	0	73,5	
	Jogi ismeretek (0%)											1			25	0	25	
	Marketing(40%)					1				1	1				64	32	148	
	Portfólió készítés												0,5		0	12,5	12,5	
	Vállalkozási gyakorlat												1		0	25	25	
	Duális gyakorlat	Kereskedelem alapjai							14			20			3,5		157	
		Termékismeret							10			15			2		112	
		Webáruház működtetése													6		36	
Marketing alapjai								10						2		52		
Marketing kommunikáció														4		24		
<b>Szakmai óra összesen</b>		<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>7,5</b>	<b>4</b>	<b>35</b>	<b>6,5</b>	<b>6</b>	<b>17,5</b>	<b>1345,5</b>	<b>870</b>	<b>1946,5</b>	
<b>Heti óraszám összesen</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34,5</b>						
Nyári gyakorlat								140			140					280	280	
<b>Szakmai óra összesen:</b>		<b>252</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>192</b>	<b>136</b>	<b>240</b>	<b>128</b>	<b>140</b>	<b>201,5</b>	<b>186</b>	<b>542,5</b>	<b>1345,5</b>	<b>1150</b>	<b>2495,5</b>	
<b>Képzés óraszámja összesen:</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1228</b>			<b>1042,5</b>						



## Kereskedő és webáruházi technikus - 5 éves képzés – 2025/26-os tanévtől

Kereskedő és webáruházi technikus																	
Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.			13. évf.			iskolai oktatás	gyakorlati helyszín	képzés összesen
		iskolai oktatás	iskolai tanműhely	iskolai oktatás	iskolai tanműhely	iskolai oktatás 32 hét	iskolai tanműhely 32 hét	Duális gyakorlat 4 hét	iskolai oktatás 27 hét érettségig tárgy 32 hét szakmai	iskolai tanműhely 32 hét	Duális gyakorlat 4 hét	iskolai oktatás 31 hét	iskolai tanműhely 31 hét	Duális gyakorlat 31 hét			
Közismereti képzés	Osztályfőnöki	1		1		1			1			0,5			151,5		151,5
	Magyar irodalom EÉ	3		3		3,5			3,5						440		440
	Magyar nyelvtan EÉ	1		1		1			1						136		136
	Idegen nyelv* KÉ	4		4		4,5			3,5		4				668		668
	Matematika EÉ	5		4		3,5			6						628		628
	Történelem EÉ	3		3		3,5			3,5						440		440
	Állampolgári ismeretek								1						32		32
	Digitális kultúra*	2		1											108		108
	Komplex természettudomány+földrajz	3													108		108
	Ágazathoz kapcsolódó:Földrajz			2		2									136		136
	Testnevelés	5		4		3			3						516		516
Szakmai számítás			2											72		72	
<b>Közismereti összesen:</b>		<b>27</b>		<b>25</b>		<b>22</b>			<b>22,5</b>		<b>4,5</b>			<b>3435,5</b>		<b>3435,5</b>	
Ágazi ismeretoktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5												18	0	18	
	Gazdasági ismeretek	3		2										180	0	180	
	Vállalkozások működtetése			2										72	0	72	
	Kommunikáció	1		2										108	0	108	
	Üzleti levelezés	2		2										144	0	144	
Szakfelkészítő oktatás	Kereskedelem alapjai (60%)	0,5		1		0,5	1,5		1,5	1,5		1		149	253	402	
	Termékismeret (70%)	Általános áruismeret						0,5			1		0,5		213,5		213,5
		Specifikus áruismeret: élelmiszer és vegyi áru						1,5									
		Specifikus áruismeret: ruházat és lakástextil						1									
		Specifikus áruismeret: műszaki cikkek					1			0,5							
	Vállalkozási ismeretek (40%)										0,5	1		12,5	31	43,5	
	Kereskedelmi gazdaságtan (30%)					2	1,5		3,5			2,5		176	110,5	286,5	
	Digitalizáció (0%)					1,5			1,5			1		121	0	121	
	Webáruház működtetése (50%)										1,5			37,5	0	73,5	
	Jogi ismeretek (0%)										1			25	0	25	
	Marketing(40%)					1			1	1				64	32	148	
	Portfólió készítés											1	1	25	25	74	
	Vállalkozási gyakorlat											0,5		0	12,5	12,5	
	Duális gyakorlat	Kereskedelem alapjai							14			20		3,5		157	
		Termékismeret							10			15		2		112	
Webáruház működtetése													6		36		
Marketing alapjai								10					2		52		
Marketing kommunikáció													4		24		
<b>Szakmai óra összesen</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>7,5</b>	<b>4</b>	<b>35</b>	<b>6,5</b>	<b>6</b>	<b>17,5</b>	<b>1345,5</b>	<b>870</b>	<b>1946,5</b>	
<b>Heti óraszám összesen</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34,5</b>						
<b>Nyári gyakorlat</b>							<b>140</b>			<b>140</b>				<b>280</b>		<b>280</b>	
<b>Szakmai óra összesen:</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>192</b>	<b>136</b>	<b>240</b>	<b>128</b>	<b>140</b>	<b>201,5</b>	<b>186</b>	<b>542,5</b>	<b>1345,5</b>	<b>1150</b>	<b>2495,5</b>	
<b>Képzés órája összesen:</b>	<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1228</b>			<b>1042,5</b>						



## Kereskedő és webáruházi technikus - 1 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

Tantárgy	Témakör	1/13. évf. I. ciklus		1/13. évf. II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen
		Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra			
		óra/hét 10 héten át		óra/hét 21 héten át				
<b>Osztályfőnöki</b>								<b>0</b>
Gazdasági ismeretek		1	1			10	10	<b>20</b>
Vállalkozások működtetése		1,5				0	15	<b>15</b>
Kommunikáció			1			10	0	<b>10</b>
Üzleti levelezés			2			20	0	<b>20</b>
Kereskedelem alapjai (60%)			2	1,5	2,5	72,5	31,5	<b>104</b>
Termékismeret (70%)	Általános áruismeret	1				0	10	<b>10</b>
	Specifikus áruismeret: élelmiszer és vegyi áru	1		0,5	1	21	20,5	<b>41,5</b>
	Specifikus áruismeret: ruházat és lakástextil	1		1		0	31	<b>31</b>
	Specifikus áruismeret: műszaki cikkek	1		0,5	1	21	20,5	<b>41,5</b>
	Specifikus áruismeret: iparcikkek	0,5		0,5		0	15,5	<b>15,5</b>
Vállalkozási ismeretek (40%)				3	1	21	63	<b>84</b>
Kereskedelmi gazdaságtan (30%)		1	1	2	3	73	52	<b>125</b>
Digitalizáció (0%)					2	42	0	<b>42</b>
Webáruház működtetése (50%)				2	2	42	42	<b>84</b>
Jogi ismeretek (0%)				2		0	42	<b>42</b>
Marketing		1,5		3	3	63	78	<b>141</b>
Pórtfólió készítés*					2	42	0	<b>42</b>
<b>Szakmai óra összesen</b>		<b>9,5</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>17,5</b>	<b>437,5</b>	<b>431</b>	<b>868,5</b>
<b>Heti/éves óraszám összesen</b>		<b>16,5</b>		<b>33,5</b>		<b>437,5</b>		
<b>Nyári gyakorlat</b>								
<b>Szakmai óra összesen:</b>		<b>95</b>	<b>70</b>	<b>336</b>	<b>367,5</b>	<b>437,5</b>		<b>868,5</b>
<b>Képzés óraszámja összesen:</b>		<b>165</b>		<b>703,5</b>				<b>868,5</b>

## 8.1.2. Szakképző iskolai képzés

### Kereskedelmi értékesítő – 3 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

		4 0416 13 02 Kereskedelmi értékesítő											
Tantárgy		Témakör		1/9. évf.		2/10. évf.		3/11. évf.		Iskolai oktatás	Bolti gyakorlat	képzés összesen	
		E	CS	E	B	E	B	Összesen					
Közismereti oktatás	Osztályfőnöki			1		1		1		103		103	
	Kommunikáció-magyar			2		2		2		206		206	
	Idegen nyelv*			2		1		1		139		139	
	Matematika**			2		2		1		175		175	
	Történelem és társadalomismeret			3		0		0		108		108	
	Természeti ismeret	Biológia			1		0		0		36		36
		Kémia			0,5						18		18
		Földrajz			0,5						18		18
		Fizika			1						36		36
	Testnevelés			4		1		1		211		211	
Pénzügyi és munkavállalói ismeret							1		31		31		
<b>Közismereti összesen</b>				<b>17</b>		<b>7</b>		<b>7</b>		<b>1081</b>		<b>1081</b>	
Ágari tájékoztatás	Munkavállalói ismeretek			0,5						18		18	
	Munkavállalói idegen nyelv*							2				62	
	Gazdasági ismeretek			6						216		216	
	Vállalkozások működtetése			3						108		108	
	Kommunikáció			3						108		108	
	Üzleti levelezés			2						72		72	
Szakirányú oktatás	Kereskedelmi ismeretek (40%)				2			3		165		165	
	Üzlet működtetése (50%)				1,5			0,5		69,5		69,5	
	Pénztárgépképzés (90%)							0,5		15,5		15,5	
	Terméki ismeret és forgalmazás (50%)	Általános áruismeret			1		1				314		314
		Élelmiszer és vegyi áru			1		2						
		Műszaki cikkek							2				
		Ruházati					1						
	Vegyesipar cikkek			0,5		0,5							
	Üzleti kommunikáció (50%)					1		1		67		67	
	Portfólió készítés*					0,5		0,5		33,5	0	33,5	
Duális gyakorlat	Kereskedelmi ismeretek					5		6,5		381,5			
	Üzlet működtetése					4,5		1		193			
	Pénztárgépképzés							2		62			
	Terméki ismeret és forgalmazás					4,5		5		317			
	Üzleti kommunikáció					3,5		3		219			
<b>Szakmai összesen:</b>				<b>17</b>	<b>0</b>	<b>9,5</b>	<b>17,5</b>	<b>9,5</b>	<b>17,5</b>	<b>1248,5</b>	<b>1172,5</b>	<b>2421</b>	
<b>Heti összes óra:</b>				<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>					
<b>Nyári gyakorlat</b>							140				140	140	
<b>Szakmai képzés óraszám</b>				<b>612</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>630</b>	<b>294,5</b>	<b>542,5</b>	<b>1248,5</b>	<b>1312,5</b>	<b>2561</b>	
<b>Szakmai képzés összes óraszám</b>				<b>612</b>		<b>972</b>		<b>837</b>		<b>2561</b>			
<b>Teljes képzés óraszám</b>				<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1054</b>					

## Kereskedelmi értékesítő – 1 éves képzés- 2024/25-ös tanévtől

		4 0416 13 02		Kereskedelmi értékesítő						
Képzési terület	Tantárgy	Témakör	1. szakképzési évf. I. ciklus		1. szakképzési évf. II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen	
			Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra				
			10 héten keresztül óra/hét		21 héten keresztül óra/hét					
Közszab	Osztályfőnök								0	
	<b>Közismereti összesen</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	Gazdasági ismeretek		5	2			20	50	70	
	Vállalkozások működtetése		4				0	40	40	
	Kommunikáció		3	2			20	30	50	
	Üzleti levelezés			2			20	0	20	
Szakirányú oktatás	Kereskedelmi ismeretek 40%				2	3	63	42	105	
	Üzlet működtetése (50%)				2	2	42	42	84	
	Pénztárgépkézelés (90%)					2	42	0	42	
	Termékismeret és forgalmazás (50%)	Általános áruismeret				2	1	21	42	63
		Élelmiszer és vegyi áru				2	2	42	42	84
		Műszakicikk				2	2	42	42	84
		Ruházati és vegyesiparcikk				2	2	42	42	84
	Üzleti kommunikáció (50%)				2	1	21	42	63	
Portfólió készítés*					2	42	0	42		
<b>Szakmai összesen:</b>			<b>12</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>417</b>	<b>414</b>	<b>831</b>	
<b>Heti/éves összes óra:</b>			<b>18</b>		<b>31</b>					
Nyári gyakorlat									0	
Szakmai képzés óraszám			120	60	294	357			831	
Szakmai képzés összes óraszám			180		651				831	
Teljes képzés óraszám			180		651				831	

## **8.2. VENDÉGLÁTÁS**

### **8.2.1. Technikumi képzések**

## Szakács szaktechnikus – 5 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus																			
Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.			13. évf.			Iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	Gyakorlati helyszín arány	képzés összesen	
		Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás 29 hét	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 24 hét 3 érettségi tárgy 29 hét többi	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 31 hét	Iskolai tanműhely 31 hét	Duális gyakorlat 31 hét	összesen				
	Osztályfőnöki	1		1		1			1					0,5	145,5				
	Magyar irodalom EE	3		3		4			4,5						440				
	Magyar nyelv/tan EE	1		2		1			1,5						173				
Közismereti képzés	Idegen nyelv* KÉ	4		4		5			4			5			704				
	Matematika EE	5		4		4			6,5						596				
	Történelem.EE	3		3		4			4						428				
	Állampolgári ismeretek								1,5						43,5				
	Digitális kultúra*	2		1								1			139				
	Komplex természettudomány	3													108				
	Ágazathoz kapcsolódó:Földrajz			2		2,5									144,5				
	Testnevelés	5		4		4			3,5						541,5				
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			1											36				
	<b>Közismereti összesen:</b>		<b>27</b>		<b>25</b>		<b>25,5</b>			<b>26,5</b>			<b>6,5</b>		<b>3499</b>				
Alapvető alapképzés	Portfóliókészítés											1			31	0	0,0%	31	
	A munka világa (0%)	2													72	0	0,0%	72	
	IKT a vendéglátásban (100%)		1		1										0	72	100,0%	72	
	A cukrászati termelés alapjai	1			2														
	Az ételkészítés alapjai	1			2										144	288	66,7%	432	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2														
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2														
Szakirányú oktatás	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás (100%)					2,5			2,5						0	145	100,0%	145	
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)														0	0	#####	0	
	Ételkészítés technológiai ismeretek (100%)					2,5			2,5						0	145	100,0%	145	
	Ételek tállása (100%)					1			1						0	58	100,0%	58	
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%)						2,5			1,5					0	116	100,0%	116	
	Üzleti menedzsment (70%)											3,5			108,5	0	0,0%	108,5	
	Marketing és protokoll (70%)												3		0	93	100,0%	93	
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)												2,5		0	77,5	100,0%	77,5	
	Duális gyakorlat	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás							4							28			
		Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása							10			5				105			
Ételkészítés technológiai ismeretek								20			30		3,5		458,5				
Ételek tállása											5				35				
Üzleti menedzsment													5		155				
Speciális szakmai kompetenciák												9		279					
<b>Szakmai óra összesen</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>		<b>0</b>	<b>7,5</b>		<b>4,5</b>	<b>5,5</b>	<b>17,5</b>	<b>355,5</b>	<b>994,5</b>		<b>1350</b>		
<b>Heti óraszám összesen</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34</b>								
<b>Nyári gyakorlat</b>							175			200							375	375	
<b>Szakmai óra összesen:</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>246,5</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>217,5</b>	<b>280</b>	<b>139,5</b>	<b>170,5</b>	<b>542,5</b>	<b>355,5</b>	<b>994,5</b>	<b>375</b>	<b>1725</b>		
<b>Képzés óraszámja összesen:</b>	<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1266</b>			<b>1008,5</b>								

## Szakács szaktechnikus – 5 éves képzés 2025/26-os tanévtől

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus																		
Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.			13. évf.			Iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	Gyakorlati helyszín arány	Képzés összesen
		Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás 29 hét	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 24 hét 3 érettségi tárgy 29 hét többi	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 31 hét	Iskolai tanműhely 31 hét	Duális gyakorlat 31 hét	összesen			
	Osztályfőnöki	1		1		1			1			0,5			145,5			
	Magyar irodalom EÉ	3		3		4			4,5						440			
	Magyar nyelvtan EÉ	1		1		1			1,5						137			
	Idegen nyelv* KÉ	4		4		5			4			5			704			
	Matematika EÉ	5		4		4			6,5						596			
	Történelem EÉ	3		3		4			4						428			
	Állampolgári ismeretek								1,5						43,5			
	Digitális kultúra*	2		1								1			139			
	Komplex természettudomány+földrajz	3													108			
	Ágazathoz kapcsolódó:Földrajz			2		2,5									144,5			
	Testnevelés	5		4		4			3,5						541,5			
	Szakmai számítás			2											72			
	<b>Közismeret összesen:</b>	<b>27</b>		<b>25</b>		<b>25,5</b>			<b>26,5</b>			<b>6,5</b>			<b>3499</b>			
	Portfóliókészítés									0,5		1			31	18	36,7%	49
	A munka világa (0%)	2													72	0	0,0%	72
	IKT a vendéglátásban (100%)		1		1										0	72	100,0%	72
	A cukrászati termelés alapjai	1			2													
	Az ételkészítés alapjai	1			2										144	288	66,7%	432
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2													
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2													
	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás (100%)						2,5			2,5					0	145	100,0%	145
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)														0	0	#####	0
	Ételkészítés technológiai ismeretek (100%)						2,5			2					0	130,5	100,0%	130,5
	Ételek tálalása (100%)						1			1					0	58	100,0%	58
	Anyaggyártó, adminisztráció, elszámoltatás (70%)						2,5			1,5					0	116	100,0%	116
	Üzleti menedzsment (70%)											3,5			108,5	0	0,0%	108,5
	Marketing és protokoll (70%)												3		0	93	100,0%	93
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)												2,5		0	77,5	100,0%	77,5
	Duális gyakorlat							4		10		5				28		
																105		
																458,5		
																35		
																155		
																279		
	<b>Szakmai óra összesen</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>		<b>0</b>	<b>7,5</b>		<b>4,5</b>	<b>5,5</b>	<b>17,5</b>	<b>355,5</b>	<b>998</b>		<b>1353,5</b>
	<b>Heti óraszám összesen</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34</b>						
	<b>Nyári gyakorlat</b>							175			200						375	375
	<b>Szakmai óra összesen:</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>246,5</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>217,5</b>	<b>280</b>	<b>139,5</b>	<b>170,5</b>	<b>542,5</b>	<b>355,5</b>	<b>998</b>	<b>375</b>	<b>1728,5</b>
	<b>Képzés órája összesen:</b>	<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1266</b>			<b>1008,5</b>						

## Vendégtéri szaktechnikus – 5 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus																										
Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.			13. évf.			Iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	Gyakorlati helyszín arány	képes összesen								
		Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás 29 hét	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 24 hét 3 érettségi tárgy 29 hét többi	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 31 hét	Iskolai tanműhely 31 hét	Duális gyakorlat 31 hét					összesen							
Közismereti képzés	Osztályfőnöki	1		1		1			1			0,5			145,5											
	Magyar irodalom EÉ	3		3		4			4,5						462,5											
	Magyar nyelv-tan EÉ	1		2		1			1,5						180,5											
	Idegen nyelv* KÉ	4		4		5			4			5			704											
	Matematika EÉ	5		4		4			6,5						628,5											
	Történelem EÉ	3		3		4			4						448											
	Állampolgári ismeretek								1,5						43,5											
	Digitális kultúra*	2		1								1			139											
	Komplex természettudomány	3													108											
	Ágazathoz kapcsolódó: Földrajz			2		2,5									144,5											
	Testnevelés	5		4		4			3,5						541,5											
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			1											36												
<b>Közismereti összesen:</b>		<b>27</b>		<b>25</b>		<b>25,5</b>			<b>26,5</b>			<b>6,5</b>		<b>3581,5</b>												
Ágazati alapképzés	Portfóliókészítés										1			31	0	0,0%	31									
	A munka világa (0%)	2												72	0	0,0%	72									
	IKT a vendéglátásban (100%)		1		1									0	72	100,0%	72									
	A cukrászati termelés alapjai	1			2																					
	Az ételkészítés alapjai	1			2																					
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2									144	288	66,7%	432									
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2																						
Szakirány oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek (100%)						2,5			2,5				0	176,5	100,0%	176,5									
	Vendégtéri ismeretek (100%)													0	202	100,0%	202									
	Étel és italismeret (100%)						2,5			2,5				0	456	100,0%	456									
	Értékesítési ismeretek (100%)						1			1				0	140	100,0%	140									
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (70%)						2,5			1,5				0	271	100,0%	271									
	Üzleti menedzsment (70%)											3,5		108,5	279	72,0%	387,5									
	Marketing és protokoll (70%)												3	0	176,5	100,0%	72									
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)												2,5	0	77,5	100,0%	77,5									
	Duális gyakorlat	Rendezvényszervezési ismeretek							4,5							31,5										
		Vendégtéri ismeretek							10		10				2	202										
Étel és italismeret								15		25				1	311											
Értékesítési ismeretek								4,5		5				0,5	82											
Üzleti menedzsment														5	155											
Speciális szakmai kompetenciák													9	279												
<b>Szakmai óra összesen</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>		<b>0</b>	<b>7,5</b>		<b>4,5</b>	<b>5,5</b>	<b>17,5</b>	<b>324</b>	<b>1668,5</b>		<b>1944,5</b>									
<b>Heti óraszám összesen</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34</b>															
<b>Nyári gyakorlat</b>							<b>175</b>			<b>200</b>							<b>375</b>									
<b>Szakmai óra összesen:</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>246,5</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>217,5</b>	<b>280</b>	<b>139,5</b>	<b>170,5</b>	<b>542,5</b>	<b>324</b>	<b>1668,5</b>	<b>375</b>	<b>2319,5</b>									
<b>Képzés óraszáma összesen:</b>	<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1266</b>			<b>1008,5</b>															

## Vendégtéri szaktechnikus – 5 éves képzés 2025/26-os tanévtől

5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus																												
Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.			13. évf.			iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	Gyakorlati helyszín arány	képzés összesen										
		iskolai oktatás	iskolai tanműhely	iskolai oktatás	iskolai tanműhely	iskolai oktatás 29 hét	iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	iskolai oktatás 24 hét 3 érettségi tárgy 29 hét többi	iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	iskolai oktatás 31 hét	iskolai tanműhely 31 hét	Duális gyakorlat 31 hét	összesen													
Közismereti képzés	Osztályfőnöki	1		1		1			1			0,5			145,5													
	Magyar irodalom EÉ	3		3		4			4,5						462,5													
	Magyar nyelv tan EÉ	1		1		1			1,5						144,5													
	Idegen nyelv* KÉ	4		4		5			4			5			704													
	Matematika EÉ	5		4		4			6,5						628,5													
	Történelem EÉ	3		3		4			4						448													
	Állampolgári ismeretek									1,5					43,5													
	Digitális kultúra*	2		1									1		139													
	Komplex természet-tudomány	3													108													
	Ágazathoz kapcsolódó:Földrajz			2		2,5									144,5													
Testnevelés	5		4		4				3,5					541,5														
Skalmi számítás			2											72														
<b>Közismereti összesen:</b>		<b>27</b>		<b>25</b>		<b>25,5</b>			<b>26,5</b>			<b>6,5</b>		<b>3581,5</b>														
Ágazi alapoktatás	Portfóiókésztés								0,5			1			31	18	36,7%	49										
	A munka világa (0%)	2													72	0	0,0%	72										
	IKT a vendéglátásban (100%)		1		1										0	72	100,0%	72										
	A cukrászati termelés alapjai	1			2										144	288	66,7%	432										
	Az ételkészítés alapjai	1			2																							
A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2																								
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2																								
Szakirány oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek (100%)					2,5			2,5						0	176,5	100,0%	176,5										
	Vendégtéri ismeretek (100%)														0	202	100,0%	202										
	Étel és italismeret (100%)					2,5			2						0	441,5	100,0%	441,5										
	Értékesítési ismeretek (100%)					1			1						0	140	100,0%	140										
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek (70%)					2,5			1,5						0	271	100,0%	271										
	Üzleti menedzsment (70%)											3,5			108,5	279	72,0%	387,5										
	Marketing és protokoll (70%)												3		0	176,5	100,0%	72										
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)												2,5		0	77,5	100,0%	77,5										
	Duális gyakorlat	Rendezvényszervezési ismeretek							4,5								31,5											
		Vendégtéri ismeretek							10				2				202											
Étel és italismeret								15			25		1			311												
Értékesítési ismeretek								4,5			5		0,5			82												
Üzleti menedzsment													5			155												
Speciális szakmai kompetenciák												9			279													
<b>Skalmi óra összesen</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>		<b>0</b>	<b>7,5</b>		<b>4,5</b>	<b>5,5</b>	<b>17,5</b>	<b>324</b>	<b>1668,5</b>		<b>1944,5</b>										
<b>Heti óraszám összesen</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34</b>																
<b>Nyári gyakorlat</b>								<b>175</b>			<b>200</b>						<b>375</b>	<b>375</b>										
<b>Skalmi óra összesen:</b>		<b>216</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>246,5</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>217,5</b>	<b>280</b>	<b>139,5</b>	<b>170,5</b>	<b>542,5</b>	<b>324</b>	<b>1668,5</b>	<b>375</b>	<b>2319,5</b>										
<b>Képzés óraszáma összesen:</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1266</b>			<b>1008,5</b>																

## Cukrász szaktechnikus – 5 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus																		
Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.			13. évf.			Iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	Gyakorlati helyszín arány	képzés összesen
		Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás 29 hét	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 24 hét 3 érettségi tárgy 29 hét többi	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 24 hét	Iskolai tanműhely 24 hét	Duális gyakorlat 7 hét				
Közismereti képzés	Osztályfőnöki	1		1		1			1				0,5					
	Magyar irodalom EE	3		3		4			4,5						440			
	Magyar nyelv(tan EE	1		2		1			1,5						173			
	Idegen nyelv* KÉ	4		4		5			4			5			704			
	Matematika EE	5		4		4			6,5						596			
	Történelem EE	3		3		4			4						428			
	Állampolgári ismeretek								1,5						43,5			
	Digitális kultúra*	2		1								1			139			
	Komplex természettudomány	3													108			
	Ágazathoz kapcsolódó:Földrajz			2		2,5									144,5			
Testnevelés	5		4		4				3,5					541,5				
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			1											36				
<b>Közismereti összesen:</b>		<b>27</b>		<b>25</b>		<b>25,5</b>			<b>26,5</b>			<b>6,5</b>		<b>3353,5</b>				
Ágazati alapképzés	Portfóliókészítés												1		31	0	0,0%	31
	A munka világa (0%)	2													72	0	0,0%	72
	IKT a vendéglátásban (100%)		1		1										0	72	100,0%	72
	A cukrászati termelés alapjai	1			2													
	Az ételkészítés alapjai	1			2										144	288	66,7%	432
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1			2													
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2														
Szakirányú oktatás	Előkészítés (100%)						0,5			1					0	106,5	100,0%	106,5
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)														0	113,5	100,0%	113,5
	Cukrászati termékek készítése (100%)						2,5			3					0	543,5	100,0%	543,5
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)						1			1					0	124	100,0%	124
	Anyaganalízis, adminisztráció, elszámolás (70%)						2,5			1,5					0	116	100,0%	116
	Üzleti menedzsment (70%)												3,5		108,5	155	58,8%	263,5
	Marketing és protokoll (70%)													3	0	372	100,0%	372
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)													2,5	0	200	100,0%	229,5
	<b>Cukrász ismeret</b>						2			1					0	87	100,0%	87
	<b>Duális gyakorlat</b>	Előkészítés							9								63	
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása									9		5			0,5		113,5		
Cukrászati termékek készítése								16			30			2		384		
Cukrászati termékek befejezése, díszítése										5				1		66		
Üzleti menedzsment														5		155		
Speciális szakmai kompetenciák															279			
<b>Szakmai óra összesen</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>		<b>0</b>	<b>7,5</b>		<b>4,5</b>	<b>5,5</b>	<b>17,5</b>	<b>355,5</b>	<b>0</b>		<b>2119,5</b>
<b>Heti óraszám összesen</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34</b>						
<b>Nyári gyakorlat</b>								175			200						375	375
<b>Szakmai óra összesen:</b>		<b>216</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>246,5</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>217,5</b>	<b>280</b>	<b>139,5</b>	<b>170,5</b>	<b>542,5</b>	<b>355,5</b>	<b>1843,5</b>	<b>375</b>	<b>2494,5</b>
<b>Képzés óraszámja összesen:</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1266</b>			<b>1008,5</b>						

## Cukrász szaktechnikus – 5 éves képzés 205/26-os tanévtől

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus																		
Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.			12. évf.		13. évf.			Iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	Gyakorlati helyszín arány	képzés összesen	
		Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás 29 hét	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 24 hét 3 érettségi tárgy 29 hét többi	Iskolai tanműhely 29 hét	Duális gyakorlat 7 hét	Iskolai oktatás 31 hét	Iskolai tanműhely 31 hét					Duális gyakorlat 31 hét
Közismereti képzés	Osztályfőnöki	1		1		1			1				0,5					
	Magyar irodalom EÉ	3		3		4			4,5					440				
	Magyar nyelv-tan EÉ	1		1		1			1,5					137				
	Idegen nyelv* KÉ	4		4		5			4				5	704				
	Matematika EÉ	5		4		4			6,5					596				
	Történelem EÉ	3		3		4			4					428				
	Állampolgári ismeretek								1,5					43,5				
	Digitális kultúra*	2		1									1	139				
	Komplex természettudomány	3												108				
	Ágazathoz kapcsolódó:Földrajz			2		2,5								144,5				
Testnevelés	5		4		4			3,5					541,5					
Szakmai számítás			2										72					
<b>Közismereti összesen:</b>		<b>27</b>		<b>25</b>		<b>25,5</b>			<b>26,5</b>			<b>6,5</b>	<b>3353,5</b>					
Igeni alapotartás	Portfóliókészítés								0,5				1	31	18	36,7%	49	
	A munka világa (0%)	2												72	0	0,0%	72	
	IKT a vendéglátásban (100%)			1										0	72	100,0%	72	
	A cukrászati termelés alapjai	1			2													
	Az ételkészítés alapjai	1			2													
	A vendégérféltékesítés alapjai	1			2									144	288	66,7%	432	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1			2													
	Előkészítés (100%)						0,5		1					0	106,5	100,0%	106,5	
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)									2,5				0	113,5	100,0%	113,5	
	Cukrászati termékek készítése (100%)						2,5			2,5				0	529	100,0%	529	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)						1			1				0	124	100,0%	124		
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%)						2,5			1,5				0	116	100,0%	116		
Üzleti menedzsment (70%)												3,5	108,5	155	58,8%	263,5		
Marketing és protokoll (70%)												3	0	372	100,0%	372		
Speciális szakmai kompetenciák (100%)												2,5	0	200	100,0%	229,5		
<b>Cukrász ismeret</b>						2			1				0	87	100,0%	87		
Duális gyakorlat	Előkészítés							9									63	
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása							9		5			0,5				113,5	
	Cukrászati termékek készítése							16		30			2				384	
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése									5			1				66	
	Üzleti menedzsment												5				155	
	Speciális szakmai kompetenciák												9				279	
<b>Szakmai óra összesen</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>	<b>0</b>	<b>7,5</b>	<b>4,5</b>	<b>5,5</b>	<b>17,5</b>	<b>355,5</b>	<b>0</b>			<b>2119,5</b>	
<b>Heti óraszám összesen</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>		<b>34</b>							
<b>Nyári gyakorlat</b>								<b>175</b>		<b>200</b>							<b>375</b>	<b>375</b>
<b>Szakmai óra összesen:</b>		<b>216</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>246,5</b>	<b>238</b>	<b>0</b>	<b>217,5</b>	<b>280</b>	<b>139,5</b>	<b>170,5</b>	<b>542,5</b>	<b>355,5</b>	<b>1843,5</b>	<b>375</b>	<b>2494,5</b>
<b>Képzés órászáma összesen:</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1266</b>			<b>1008,5</b>						

## Szakács szaktechnikus – 2 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus														
Tantárgy	Témakör	1/13. évf. I. félév			1/13. évf. II. félév			2/14. évf.			Iskolai oktatás	Gyakorlati helyszín	Gyakorlati helyszín arány	képzés összesen
		Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Duális gyakorlat	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Duális gyakorlat	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Duális gyakorlat				
Képző	Osztályfőnöki	0,5			0,5			0,5			33,5			33,5
	Munkavállalói ismeretek (0%)	1								18	0	0,0%	18	
	Munkavállalói idegen nyelv (0%)*							2		62	0	0,0%	62	
	IKT a vendéglátásban (100%)*		4							0	72	100,0%	72	
	A cukrászati termelés alapjai	2	4							180	306	63,0%	486	
	Az ételkészítés alapjai	2	4											
	A vendégtéri értékesítés alapjai	2	4											
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	4	5												
Szakirányi oktatás	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás (100%)					3,5			1,5	0	154,5	100,0%	154,5	
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)						6			0	108	100,0%	108	
	Ételkészítés technológiai ismeretek (100%)*					3			2	0	397	100,0%	397	
	Ételek tálalása (100%)*					1			1	0	98	100,0%	98	
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%)				1	3			1	18	85	82,5%	103	
	Üzleti menedzsment (70%)					3		2	3	62	242,5	79,6%	304,5	
	Marketing és protokoll (70%)				1				3	18	93	83,8%	111	
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)*									9	279	100,0%	279	
	Szakmai idegen nyelv	2,5				1			1	45	49	52,1%	94	
	Portfólió készítés*					0,5			0,5	0	24,5	100,0%	24,5	
Duális gyakorlat	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás						2,5				45			
	Ételkészítés technológiai ismeretek						7			5	281			
	Ételek tálalása						1			1	49			
	Üzleti menedzsment						1			2,5	95,5			
<b>Szakmai óra összesen</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>2,5</b>	<b>15</b>	<b>17,5</b>	<b>4,5</b>	<b>13</b>	<b>17,5</b>	<b>436,5</b>	<b>1908,5</b>	<b>81,4%</b>	<b>2345</b>	
<b>Heti óraszám összesen</b>	<b>35</b>			<b>35</b>			<b>35</b>							
<b>Nyári gyakorlat</b>						<b>200</b>					<b>200</b>	<b>200</b>		
<b>Szakmai óra összesen:</b>	<b>252</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>270</b>	<b>315</b>	<b>139,5</b>	<b>403</b>	<b>542,5</b>	<b>436,5</b>	<b>1908,5</b>	<b>200</b>	<b>2545</b>	
<b>Képzés órája összesen:</b>	<b>630</b>			<b>630</b>			<b>1085</b>							
	<b>1260</b>													

## Vendégtéri szaktechnikus – 2 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

113 23 08 Vendégtéri szaktechnikus																			
	Tantárgy	Hétteljáró	1/13. évf. I. félév			2/13. évf. I. félév			2/14. évf.			Iskolai oktatás	Gyártói helyz. helyzén	Gyártói helyzén arány	Műveltség összesen	Szabad idő			
			iskolai oktatás	iskolai tanulmány	Dualis gyakorlat	iskolai oktatás	iskolai tanulmány	Dualis gyakorlat	iskolai oktatás	iskolai tanulmány	Dualis gyakorlat					1/13. II. félév	1/13. II. félév	2/14	
Köznevelési feladat			0,5			0,5			0,5			33,5	0	0,0%	33,5	0,5	0,5	0,5	
	Osztályfőnöki																		
Ágymű alapoktatás	Munkavállalói ismeretek (0%)		1									18	0	0,0%	18				
	Munkavállalói alapsz. nyelv (0%)*							2				62	0	0,0%	62				
	IKT a vendégforgalom (100%)*			4								0	72	100,0%	72				
	A vállalkozás termelési alapjai		2	4												0,5			
	Az értékesítés alapjai		2	4												1			
	A vendégtéri értékesítés alapjai		2	4								180	306	63,0%	486	1			
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		4	5												3				
Szakirány oktatás	Rendkívény szervezési ismeretek (100%)					2			2		0	170	100,0%	170					
	Vendégtéri ismeretek (100%)						4		1		0	118,5	100,0%	118,5					
	Értékesítési ismeretek (100%)*					4,5			1		0	#HV!	#HV!	#HV!					
	Értékesítési ismeretek (100%)*					1			0,5		0	91,5	100,0%	91,5					
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek (70%)					1	3		1		18	85	82,5%	103					
	Üzleti menedzsment (70%)						3		2	3	62	296,5	82,7%	388,5		2			
	Marketing és protokoll (70%)					1				3	18	93	83,8%	111		0,5			
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)*									7	0	217	100,0%	217					
	Szakmai idegen nyelvi*		2,5			1			1		49	100,0%	49			1		0,5	
	Portfólió készítés*					0,5			0,5		24,5	100,0%	24,5			0,5		0,5	
	Dualis gyakorlat	Rendkívény szervezési ismeretek						4					72						
		Vendégtéri ismeretek											0,5						
		Értékesítési ismeretek						4					273,5						
		Üzleti menedzsment						4					1						
							4				2,5								
											149,5								
<b>Szakmai órák összesen</b>		14	21	0	2,5	15	17,5	4,5	13	17,5	436,5	1908,5	81,4%	2345					
<b>Heti óraszám összesen</b>			35			35			35										
<b>Helyi gyakorlat</b>									200					200	200				
<b>Szakmai órák összesen</b>		252	378	0	45	270	315	139,5	403	542,5	436,5	1908,5	200	2545	6	4,5	1,5		
<b>Népzési óraszám összesen</b>			630			630			1085										
			1260																
						2,5 nap				2,5 nap									

## Cukrász szaktechnikus – 2 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

1013 23 02 Cukrász szaktechnikus																	
Tervezés	Személy	1/12. évf. I. féléve			1/12. évf. II. féléve			2/18. évf.			Iskolai előzetes összesen	Építészeti helyzet-érték	Átlagos összesen	Szabad idő			
		Iskolai előzetes	Iskolai szereplés	Összes gyakorlat	Iskolai előzetes	Iskolai szereplés	Összes gyakorlat	Iskolai előzetes	Iskolai szereplés	Összes gyakorlat				1/12. féléve	1/12. féléve	2/18.	
Köznevelés feladatok	Országfőiskola	0,5			0,5			0,5			33,5	0	0,0%	33,5	0,5	0,5	
	Munkavégzési ismeretek (0%)	1									18	0	0,0%	18			
Alapfeladatok	Munkavégzési idegen nyelvi (0%)*						2				62	0	0,0%	62			
	HKT a vendéglátásban (100%)*		4								72	100,0%	72				
	A cukrászati termékek alapjai	2	4												0,5		
	A cukrászati termékek előkészítése	2	4												1		
	A vendéglátás értékesítése	2	4								180	306	63,0%	486	1		
	A vendéglátás szálláshelyi tevékenység alapjai	4	5												3		
Szakmai feladatok	Előkészítés (100%)					1,5			0,5		0	105,5	100,0%	105,5			
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)*						4			1	0	103	100,0%	103			
	Cukrászati termékek készítése (100%)*					3			2		0	477	100,0%	477	1		
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)*					1			1		0	98	100,0%	98			
	Anyagrendelés, adminisztráció, elszámoltatás (70%)*				1	3				1	18	85	82,5%	103			
	Üzleti menedzsment (70%)*					3		2	3		62	211,5	77,3%	273,5	1	1,5	
	Marketing és protokoll (70%)*					1			3		0	111	100,0%	111	1		
	Speciális szakmai kompetenciák (100%)*									7	0	217	100,0%	217			
	Cukrász ismeretek					2			1		0	67	100,0%	67	3	1	
	Szakmai idegen nyelv	2,5				1			1		45	49	52,1%	94	1	1	
	Portfólió készítése*					0,5			0,5		0	24,5	100,0%	24,5		0,5	0,5
Diplomás feladatok	Előkészítés					3,5					63						
	Cukrászati termékek készítése						8		7		361						
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése						1		1		49						
Üzleti menedzsment						1			1,5		64,5						
<b>Összes előzetes</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>1,5</b>	<b>16</b>	<b>17,5</b>	<b>4,5</b>	<b>13</b>	<b>17,5</b>	<b>418,5</b>	<b>1926,5</b>	<b>82,2%</b>	<b>2345</b>				
<b>Iskolai előzetes összesen</b>		<b>35</b>			<b>35</b>				<b>35</b>								
<b>Összes gyakorlat</b>						<b>200</b>						<b>200</b>	<b>200</b>				
<b>Szabad idő összesen</b>	<b>252</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>288</b>	<b>315</b>	<b>139,5</b>	<b>403</b>	<b>542,5</b>	<b>418,5</b>	<b>1926,5</b>	<b>200</b>	<b>2545</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4,5</b>	
<b>Összes előzetes összesen</b>		<b>630</b>			<b>630</b>				<b>1085</b>								
<b>Összes előzetes összesen</b>						<b>1260</b>											
							<b>2,5 nap</b>		<b>2,5 nap</b>								

## Szakács szaktechnikus 1 éves – felnőttképzés -2024/25-ös tanévtől

5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus										
Közs me re u	Tantárgy	Témakör	1/13. évf. I ciklus			1/13. évf II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen
			Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Duális gyakorlat	Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra			
			hét/óra 10 héten át			hét/óra 21 héten át				
	Osztályfőnök									0
	IKT a vendéglátásban (100%)*			1				10	0	10
	A cukrászati termelés alapjai		1	2				20	10	30
	Az ételkészítés alapjai		1	2				20	10	30
	A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2				20	10	30
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		2	2				20	20	40
	<b>Szakmai idegen nyelv</b>		7				1	21	70	91
	Előkészítés és élelmiszer- feldolgozás (100%)					4	2	42	84	126
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)							0	0	0
	Ételkészítés technológiai ismeretek (100%)*					4	3	63	84	147
	Ételek tálalása (100%)*					2	2	42	42	84
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%)					3	3	63	63	126
	Üzleti menedzsment (70%)					3	2	42	63	105
	Marketing és protokoll (70%)					2	2	42	42	84
	<b>Portfólió készítés*</b>						1	21	0	21
	<b>Szakmai óra összesen</b>		<b>12</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>426</b>	<b>498</b>	<b>924</b>
	<b>Heti/éves óraszám összesen</b>		<b>21</b>			<b>34</b>				
	<b>Nyári gyakorlat</b>									
	<b>Szakmai óra összesen:</b>		<b>120</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>378</b>	<b>336</b>			<b>924</b>
	<b>Képzés órája összesen:</b>		<b>210</b>			<b>714</b>				<b>924</b>

## Vendégtéri szaktechnikus 1 éves – felnőttképzés - 2024/25-ös tanévtől

	Tantárgy	Témakör	1/13. évf. I. ciklus			1/13. évf II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen
			Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Duális gyakorlat	Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra			
			hét/óra 10 héten át			hét/óra 21 héten át				
Közismereti képzés	Osztályfőnöki								0	
	IKT a vendéglátásban (100%)*			1			10	0	10	
	A cukrászati termelés alapjai		1	2			20	10	30	
	Az ételkészítés alapjai		1	2			20	10	30	
	A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			20	10	30	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		2	2			20	20	40	
	<b>Szakmai idegen nyelv*</b>		7	0		1	21	70	91	
Szakirányú oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek (100%)					3	1	21	63	84
	Vendégtéri ismeretek (100%)					2	1	21	42	63
	Étel és italismeret (100%)*					3	3	63	63	126
	Értékesítési ismeretek (100%)*					2	2	42	42	84
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek (70%)					3	3	63	63	126
	Üzleti menedzsment (70%)					3	2	42	63	105
	Marketing és protokoll (70%)					2	2	42	42	84
	<b>Portfólió készítés*</b>						1	21	0	21
	<b>Szakmai óra összesen</b>		<b>12</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>426</b>	<b>498</b>	<b>924</b>
	<b>Heti óraszám összesen</b>		<b>21</b>			<b>34</b>				
	<b>Nyári gyakorlat</b>									
	<b>Szakmai óra összesen:</b>		<b>120</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>378</b>	<b>336</b>			<b>924</b>
	<b>Képzés óraszám összesen:</b>		<b>210</b>			<b>714</b>				<b>924</b>

## Cukrász szaktechnikus 1 éves – felnőttképzés - 2024/25-ös tanévtől

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus										
Tantárgy		Témakör	1/13. évf. I. ciklus			1/13. évf. II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen
		Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Duális gyakorlat	Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra				
		hét/óra 10 héten át			hét/óra 21 héten át					
Közismerteti	Osztályfőnöki								0	
	IKT a vendéglátásban (100%)*		1				10	0	10	
	A cukrászati termelés alapjai	1	2				20	10	30	
	Az ételkészítés alapjai	1	2				20	10	30	
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1	2				20	10	30	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	2	2				20	20	40	
	<b>Szakmai idegen nyelv*</b>	7				1	21	70	91	
Szakirányú oktatás	Előkészítés (100%)					3	0	63	63	
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)					1	1	21	21	42
	Cukrászati termékek készítése (100%)*					3	3	63	63	126
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)*					1	2	42	21	63
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (70%)					3	3	63	63	126
	Üzleti menedzsment (70%)					3	2	42	63	105
	Marketing és protokoll (70%)					2	2	42	42	84
	<b>Cukrász ismeret</b>					2	1	21	42	63
	<b>Portfólió készítés*</b>						1	21	0	21
	<b>Szakmai óra összesen</b>		<b>12</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>426</b>	<b>498</b>	<b>924</b>
<b>Heti óraszám összesen</b>		<b>21</b>			<b>34</b>					
<b>Nyári gyakorlat</b>										
<b>Szakmai óra összesen:</b>		<b>120</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>378</b>	<b>336</b>			<b>924</b>	
<b>Képzés óraszám összesen:</b>		<b>210</b>			<b>714</b>				<b>924</b>	
<b>924</b>										

## 8.2.2. Szakképző iskolai képzések Szakács – 3 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

		4 1013 23 05 Szakács													
képzési terület	Tantárgy	Témakör	1/9. évf.		2/10. évf.			3/11. évf.			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat	képzés összesen	
			iskolai oktatás	iskolai tanműhely	iskolai szaktanterem	iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat	iskolai szaktanterem	iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat					
Közismereti képzés	Osztályfőnöki		1		1			1			103	0	0	103	
	Kommunikáció-magyar		2		2			2			206	0	0	206	
	Idegen nyelv*		2		1			1			139	0	0	139	
	Matematika*		2		2			1			175	0	0	175	
	Történelem és társadalomismeret		3					0			108	0	0	108	
	Természetismeret	Biológia		1					0			36	0	0	36
		Kémia		0,5								18	0	0	18
		Földrajz		0,5								18	0	0	18
	Fizika		1								36	0	0	36	
	Testnevelés**		4		1			1			211	0	0	211	
	Pénzügyi és munkavállalói ismeret							1			31	0	0	31	
<b>Közismereti összesen</b>		<b>17</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1081</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1081</b>		
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv							2			62	0	0	62	
	A munka világa		2								72	0	0	72	
	IKT a vendéglátásban (100%)			2							0	72	0	72	
	A cukrászati termelés alapjai		1	2							36	72	0	108	
	Az ételkészítés alapjai		2	2							72	72	0	144	
	A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2							36	72	0	108	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2							36	72	0	108	
Szakirányú oktatás	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (100%)					2			1,5		0	118,5	0	118,5	
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)										0	0	0	0	
	Ételkészítés-technológiai ismeretek (100%)			2	3			3			72	201	0	273	
	Ételek tállalása (100%)				0,5			0,5			0	33,5	0	33,5	
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%)					2			1,5		118,5	0	0	118,5	
	Szakmai idegen nyelv*							0,5			15,5	0	0	15,5	
	Pórtfólió készítés*				0,5			1			31	18	0	49	
	Órális gyakorlat	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás						2						165	
		Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása						2			2			134	
		Ételkészítés-technológiai ismeretek						10,5			9,5			672,5	
Ételek tállalása							1,5			1,5			100,5		
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás						1			1			67			
<b>Szakmai összesen:</b>		<b>7</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>551</b>	<b>731</b>	<b>1139</b>	<b>1282</b>		
<b>Heti összes óra:</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>								
<b>Nyári gyakorlat</b>						<b>175</b>					<b>175</b>		<b>175</b>		
<b>Szakmai képzés óraszáma</b>		<b>252</b>	<b>360</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>612</b>	<b>155</b>	<b>155</b>	<b>527</b>	<b>551</b>	<b>906</b>		<b>1457</b>		
<b>Szakmai képzés összes óraszáma</b>		<b>612</b>		<b>972</b>			<b>837</b>			<b>1457</b>					
<b>Teljes képzés óraszáma</b>		<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1054</b>								

## Pincér-vendégtéri szakember – 3 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

		4 1013 23 04 Pincér - Vendégtéri szakember													
Képzési terület	Tantárgy	Témakör	1/9. évf.		2/10.évf.			3/11. évf.			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat	képzés összesen	
			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai szaktanterem	Iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat	Iskolai szaktanterem	Iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat					
											összesen				
Közismereti oktatás	Osztályfőnöki		1		1			1			103	0	0	103	
	Kommunikáció-magyar		2		2			2			206	0	0	206	
	Idegen nyelv*		2		1			1			139	0	0	139	
	Matematika *		2		2			1			175	0	0	175	
	Történelem és társadalomismeret		3								108	0	0	108	
	Természeti ismeret	Biológia		1								36	0	0	36
		Kémia		0,5								18	0	0	18
		Földrajz		0,5								18	0	0	18
		Fizika		1								36	0	0	36
	Testnevelés**		4		1			1			211	0	0	211	
Pénzügyi és munkavállalói ismeret							1			31	0	0	31		
<b>Közismereti összesen</b>			<b>17</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1081</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1081</b>	
Szakmai oktatás	Munkavállalói idegen nyelv (0%)							2			62	0	0	62	
	A munka világa (0%)		2								72	0	0	72	
	IKT a vendéglátásban (100%)			2							0	72	0	72	
	A cukrászati termelés alapjai		1	2							36	72	0	108	
	Az ételkészítés alapjai		1	2							36	72	0	108	
	A vendégtéri értékesítési alapjai		2	2							72	72	0	144	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2							36	72	0	108	
Szakmai oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek (100%)				1	2,5		0,5	2		51,5	152	0	203,5	
	Vendégtéri ismeretek (100%)*				0,5	1			1		18	67	0	85	
	Étel és italismeret (100%)				2				1		72	31	0	103	
	Értékesítési ismeretek (100%)*				1				0,5		36	15,5	0	51,5	
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek (70%)				1,5				1,5		54	46,5	0	100,5	
	<b>Szakmai idegen nyelv*</b>								0,5			15,5	0	15,5	
	<b>Portfólió készítés *</b>					0,5			1		0	49	0	49	
	<b>Duális gyakorlat</b>	Rendezvényszervezési ismeretek							1		1,5			82,5	82,5
		Vendégtéri ismeretek							1		1			67	67
		Étel és italismeret							12,5		12			822	822
Értékesítési ismeretek								1,5		1,5			100,5	100,5	
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek							1		1			67	67	
<b>Szakmai összesen:</b>			<b>7</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>17</b>	<b>2,5</b>	<b>7,5</b>	<b>17</b>	<b>545,5</b>	<b>736,5</b>	<b>1139</b>	<b>2421</b>	
<b>Heti összes óra:</b>			<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>							
<b>Nyári gyakorlat</b>							175						175	175	
<b>Szakmai képzés óraszám</b>			<b>252</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>77,5</b>	<b>232,5</b>	<b>527</b>	<b>545,5</b>		<b>1314</b>	<b>2596</b>	
<b>Szakmai képzés összes óraszám</b>			<b>612</b>		<b>972</b>			<b>837</b>			<b>1859,5</b>				
<b>Teljes képzés óraszám</b>			<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1054</b>							

## Cukrász – 3 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

		4 1013 23 01 Cukrász													
Képzési terület	Tantárgy	Témakör	1/9. évf.		2/10.évf.			3/11. évf.			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat	képzés összesen	
			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely	Üzemi gyakorlat	összesen	összesen			
Közismereti oktatás	Osztályfőnöki		1		1			1			103	0	0	103	
	Kommunikáció-magyar		2		2			2			206	0	0	206	
	Idegen nyelv*		2		1			1			139	0	0	139	
	Matematika*		2		2			1			175	0	0	175	
	Történelem és társadalomismeret		3								108	0	0	108	
	Természeti ismeret	Biológia		1							36	0	0	36	
		Kémia		0,5							18	0	0	18	
		Földrajz		0,5							18	0	0	18	
	Fizika		1							36	0	0	36		
	Testnevelés**		4		1			1			211	0	0	211	
	Pénzügyi és munkavállalói ismeret							1			31	0	0	31	
<b>Közismereti összesen</b>			<b>17</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1081</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1081</b>	
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv (0%)							2			62	0	0	62	
	A munka világa (0%)		2								72	0	0	72	
	IKT a vendéglátásban (100%)			2							0	72	0	72	
	A cukrászati termelés alapjai		2	2							72	72	0	144	
	Az ételkészítés alapjai		1	2							36	72	0	108	
	A vendégtérei értékesítés alapjai		1	2							36	72	0	108	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1	2							36	72	0	108	
Szakirányú oktatás	Előkészítés (100%)					1			0,5		0	51,5	0	51,5	
	Cukrászati termékek készítése (100%)					3			3		0	201	0	201	
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)					0,5			0,5		0	33,5	0	33,5	
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás (70%)				2			1,5			118,5	0	0	118,5	
	Cukrász ismeret					3			1		0	139	0	139	
	Szakmai idegen nyelv*								0,5		0	15,5	0	15,5	
	Portfólió készítés *					0,5			1		0	49	0	49	
	Duális gyakorlat	Előkészítés						2			1,5			118,5	
		Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozás						2			2			134	
		Cukrászati termékek készítése						11			11			737	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése							1,5			1,5			100,5		
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás							0,5			1			49		
<b>Szakmai összesen:</b>			<b>7</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>17</b>	<b>3,5</b>	<b>6,5</b>	<b>17</b>	<b>432,5</b>	<b>849,5</b>	<b>1139</b>	<b>1282</b>	
<b>Heti összes óra:</b>			<b>34</b>		<b>34</b>			<b>34</b>							
<b>Nyári gyakorlat</b>							<b>175</b>						<b>175</b>	<b>175</b>	
<b>Szakmai képzés óraszám</b>			<b>252</b>	<b>360</b>	<b>72</b>	<b>288</b>	<b>612</b>	<b>108,5</b>	<b>201,5</b>	<b>527</b>	<b>432,5</b>		<b>1314</b>	<b>1457</b>	
<b>Szakmai képzés összes óraszám</b>			<b>612</b>		<b>972</b>			<b>837</b>			<b>1746,5</b>				
<b>Teljes képzés óraszám</b>			<b>1224</b>		<b>1224</b>			<b>1054</b>							

## Szakács – 1 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

		4 1013 23 05 Szakács							
képzési terület	Tantárgy	Témakör	1. szakképzési évf. I. ciklus		1. szakképzési évf. II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen
			Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra			
			10 héten keresztül óra/hét		21 héten keresztül óra/hét				
közismeret	Osztályfőnök								0
	<b>Közismereti összesen</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	0
	IKT a vendéglátásban (100%)			2			20	0	20
	A cukrászati termelés alapjai		2	2			20	20	40
	Az ételkészítés alapjai		3	2			20	30	50
	A vendégtéri értékesítés alapjai		2	2			20	20	40
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		2	2			20	20	40
Szakirányú oktatás	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (100%)				4	3	63	84	147
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)				2	1	21	42	63
	Ételkészítés-technológiai ismeretek (100%)				5	4	84	105	189
	Ételek tálalása (100%)				2	2	42	42	84
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás (70%)				3	2	42	63	105
	Szakmai idegen nyelv*					1	21	0	21
	Pórtfólió készítés*					2	42	0	42
<b>Szakmai összesen:</b>			<b>9</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>415</b>	<b>426</b>	<b>841</b>
<b>Heti/éves összes óra:</b>			<b>19</b>		<b>31</b>				
Nyári gyakorlat							0		
Szakmai képzés óraszám			90	100	336	315			841
Szakmai képzés összes óraszám			190		651				841
Teljes képzés óraszám			190		651				841

## Pincér-vendégtéri szakember – 1 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

1 éves képzés felnőttképzés									
4 1013 23 04 Pincér - Vendégtéri szakember									
képzési terület	Tantárgy	Témakör	1. szakképzési évf. I. ciklus		1. szakképzési évf. II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen
			Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra			
			10 héten keresztül óra/hét		21 héten keresztül óra/hét				
közis	Osztályfőnök								0
	<b>Közismereti összesen</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	0	0	0
	IKT a vendéglátásban (100%)			2			20	0	20
	A cukrászati termelés alapjai		2	2			20	20	40
	Az ételkészítés alapjai		3	2			20	30	50
	A vendégtéri értékesítés alapjai		2	2			20	20	40
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		2	2			20	20	40
Szakirányú oktatás	Rendezvényszervezési ismeretek (100%)				3	2	42	63	105
	Vendégtéri ismeretek (100%)*				3	2	42	63	105
	Étel és italismeret (100%)				4	2	42	84	126
	Értékesítési ismeretek (100%)*				3	4	84	63	147
	Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek (70%)				3	2	42	63	105
	Szakmai idegen nyelv*					1	21	0	21
Pórtfólió készítés *					2	42	0	42	
<b>Szakmai összesen:</b>			<b>9</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>415</b>	<b>426</b>	<b>841</b>
<b>Heti/éves összes óra:</b>			<b>19</b>		<b>31</b>		<b>415</b>		
Nyári gyakorlat									
<b>Szakmai képzés óraszám</b>			<b>90</b>	<b>100</b>	<b>336</b>	<b>315</b>	<b>415</b>		<b>841</b>
<b>Szakmai képzés összes óraszám</b>			<b>190</b>		<b>651</b>				<b>841</b>
<b>Teljes képzés óraszám</b>			<b>190</b>		<b>651</b>				<b>841</b>

## Cukrász – 1 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

0		4 1013 23 01 Cukrász								
Képzési terület	Tantárgy	Témakör	1. szakképzési évf. I. ciklus		1. szakképzési évf. II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen	
			Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Távoktatás-konzultáció (tutor)	Kontakt óra				
			10 héten keresztül óra/hét		21 héten keresztül óra/hét					
kó	0215	Osztályfőnök							0	
<b>Közismereti összesen</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
		IKT a vendéglátásban (100%)		2			20	0	20	
		A cukrászati termelés alapjai	2	2			20	20	40	
		Az ételkészítés alapjai	3	2			20	30	50	
		A vendégtéri értékesítés alapjai	2	2			20	20	40	
		A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	2	2			20	20	40	
Szakirányú oktatás		Előkészítés (100%)			2	2	42	42	84	
		Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása (100%)			2	1	21	42	63	
		Cukrászati termékek készítése (100%)			5	4	84	105	189	
		Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)			2	1	21	42	63	
		Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás			3	2	42	63	105	
		Cukrász ismeret				2	42	42	84	
		Szakmai idegen nyelv*				1	21	0	21	
		Pórtfólió készítés*				2	42	0	42	
<b>Szakmai összesen:</b>			<b>9</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>415</b>	<b>426</b>	<b>841</b>	
<b>Heti/éves összes óra:</b>			<b>19</b>		<b>31</b>					
Nyári gyakorlat									0	
<b>Szakmai képzés óraszám</b>			<b>90</b>	<b>100</b>	<b>336</b>	<b>315</b>			<b>841</b>	
<b>Szakmai képzés összes óraszám</b>			<b>190</b>		<b>651</b>				<b>841</b>	
<b>Teljes képzés óraszám</b>			<b>190</b>		<b>651</b>				<b>841</b>	

## 8.3. TURISZTIKAI TECHNIKUS

### Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2021-ben indult osztály

		51015 23 07 turisztikai technikus																			
képzési terület	tantárgy	Témakör	9. évf.			10. évf.			11. évf.			12. évf.			13. évf.			iskolai oktatás	iskolai tannemhely	üzemgyakorlat	képzés összesen
			iskolai oktatás	iskolai tannemhely	üzemgyakorlat	iskolai oktatás	iskolai tannemhely	üzemgyakorlat	iskolai oktatás	iskolai tannemhely	üzemgyakorlat	iskolai oktatás	iskolai tannemhely	üzemgyakorlat	iskolai oktatás	iskolai tannemhely	üzemgyakorlat				
Köznevelési oktatás	Osztályfőnöki		1	1		1			1			1			1			175	0	0	175
	Magyar nyelv és irodalom	irodalom nyelvten	3	4		2			2			0			0			386	0	0	386
	Időgen nyelv		4	1		1			1			0			0			139	0	0	139
	Matematika		4	4		3			3			3			3			582	0	0	582
	Történelem		4	4		3			3			0			0			499	0	0	499
	Állampolgári ismeretek		3	3		2			2			0			0			360	0	0	360
	Digitális kultúra		0	0		0			0			1			0			36	0	0	36
	Testnevelés		1	0		0			0			0			0			36	0	0	36
	Testnevelés		4	4		3			3			0			0			504	0	0	504
	Kötelező komplex természetismeret tantervű	komplex természetismeret tantervű	1	0		0			0			0			0			36	0	0	36
	Agazathoz kapcsolódó tantervű	időgen nyelv	2	0		0			0			0			0			72	0	0	72
	Agazathoz kapcsolódó tantervű	10. évf.-m. i. ny. 13. évf.-m. i. ny.	0	2		2			2			0			0			144	0	0	144
	Errettégre felkészítő tantervű	magyar irodalom	0	0		1			1			0			0			36	0	0	36
	Errettégre felkészítő tantervű	matematika	0	0		0			0			1			0			36	0	0	36
	Errettégre felkészítő tantervű	idegen nyelv	0	0		1			1			1			0			72	0	0	72
	Pénzügyi és vállalkozási ismeretek		0	1		0			0			0			0			36	0	0	36
	<b>Köznevelési összesen</b>		<b>24</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>		<b>18</b>		<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3139</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3139</b>
	Szabadon tervezhető (köznevelési)	idegen nyelv	1	1		1			1			1			0			144	0	0	144
	Szabadon tervezhető (köznevelési)	történelem	2	0		0			0			3			0			93	0	0	93
	Szabadon tervezhető (köznevelési)	második idegen nyelv	1	0		0			0			3			0			201	0	0	201
<b>Minden köznevelési</b>		<b>27</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3577</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3577</b>	
Ágazati alapismeret	Munkavállalói ismeretek		0,5														18	0	0	18	
	A munka világa		1,5														54	0	0	54	
	IKT a vendégforgalomban (10%)		0	1	0	1											0	72	0	72	
	A cukrászati termelés alapjai		0	2	2												72	0	0	72	
	Az ételkészítés alapjai		0	2	2												72	0	0	72	
	A vendégérintéskésztés alapjai		0	2	2												72	0	0	72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		0	4	2	2											0	216	0	216	
	<b>Ágazati alapismeret összesen</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>											<b>72</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	
	Szakmai oktatás	Munkavállalói idegen nyelv													1			0			62
		Beszerezés és énekesítés (20%)							2						1			0	108	0	108
Üzleti kalkuláció és költségzáralkodás (20%)								6						6			0	468	0	468	
Speciális szolgáltatások (40%)								2						1			0	108	0	108	
Turizmusmarketing és promóció								1						3			36	72	0	108	
Adminisztráció és elszámolás (20%)								2						1			0	108	0	108	
Összegzés idegen nyelven																	7			217	
<b>Szakmai képzés órásszáma</b>																	<b>36</b>	<b>1360</b>	<b>0</b>	<b>1582</b>	
Szabadsáv	szakmai idegen nyelv							1			12			0			12	0	0	22	
Szabadsáv	szakmai idegen nyelv							1			2			2			2	0	0	4	
<b>Szakmai összesen (szabadsáv nélkül)</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>		<b>1</b>	<b>12</b>		<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>170</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2158</b>	
<b>Szakmai összesen (szabadsávval)</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>		<b>2</b>	<b>12</b>		<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>340</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2328</b>	
<b>Heti összes óra (szakma-köznevelési)</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34</b>						<b>34</b>							
<b>Nyári gyakorlat</b>																				<b>175</b>	
<b>Szakmai képzés órásszáma</b>		<b>72</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>252</b>	<b>62</b>	<b>682</b>	<b>0</b>	<b>340</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2328</b>		
<b>Szakmai képzés összes órásszáma</b>		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>744</b>	<b>504</b>	<b>1054</b>	<b>1054</b>	<b>1054</b>	<b>0</b>	<b>340</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2328</b>		
<b>Teljes képzés órásszáma</b>		<b>1224</b>			<b>1224</b>			<b>1224</b>			<b>1179</b>			<b>1054</b>			<b>5905</b>			<b>5905</b>	
Turisztikai ismeret oktatás	Összegzés idegen nyelven																7			217	
	Üzleti menedzsment																9			279	
	<b>Szakmai képzés órásszáma</b>																	<b>98</b>	<b>1484</b>	<b>0</b>	<b>1582</b>
	Szabadsáv	szakmai idegen nyelv						1			12			0			12	0	0	22	
	Szabadsáv	szakmai idegen nyelv						1			2			2			2	0	0	4	
	<b>Szakmai összesen (szabadsáv nélkül)</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>		<b>1</b>	<b>12</b>		<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>170</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2158</b>	
	<b>Szakmai összesen (szabadsávval)</b>		<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>		<b>2</b>	<b>12</b>		<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>340</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2328</b>	
<b>Heti összes óra (szakma-köznevelési)</b>		<b>34</b>			<b>34</b>			<b>34</b>					<b>34</b>								
<b>Nyári gyakorlat</b>																			<b>175</b>		
<b>Szakmai képzés órásszáma</b>		<b>72</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>108</b>	<b>252</b>	<b>62</b>	<b>682</b>	<b>0</b>	<b>340</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2328</b>		
<b>Szakmai képzés összes órásszáma</b>		<b>252</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>744</b>	<b>504</b>	<b>1054</b>	<b>1054</b>	<b>1054</b>	<b>0</b>	<b>340</b>	<b>1988</b>	<b>0</b>	<b>2328</b>		
<b>Teljes képzés órásszáma</b>		<b>1224</b>			<b>1224</b>			<b>1224</b>			<b>1179</b>			<b>1054</b>			<b>5905</b>			<b>5905</b>	

## Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2022-ben indult osztály

		5 1015 23 07 turisztikai technikus												
képzési terület	Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.		12. évf.		13. évf.		képes összesen	
			iskolai oktatás	gy	iskolai oktatás	gy	iskolai oktatás	gy	iskolai oktatás	gy	iskolai oktatás	gy		
közismereti oktatás	Osztályfőnöki		1		1		1		1		1		175	
	Magyar nyelv és irodalom	irodalom nyelvtan	3		4		2		2		0		386	
			1		1		1		1		0		139	
	Idégen nyelv		4		4		3		3		3		582	
	Matematika		4		4		3		3		0		489	
	Történelem		3		3		2		2		0		360	
	Állampolgári ismeretek		0		0		0		1		0		36	
	Digitális kultúra		1		0		0		0		0		36	
	Testnevelés		4		4		3		3		0		504	
	kötelező komplex természettudományos tantárgy	komplex természettudományos tantárgy	1		0		0		0		0		36	
	ágazathoz kapcsolódó tantárgy	földrajz	2		0		0		0		0		72	
	Idégen nyelv	10. évf. - m.i.ny 11. évf. - m.i.ny	0		2		2		0		0		144	
	érettségire felkészítő tantárgy	magyar irodalom	0		0		1		0		0		36	
		matematika	0		0		0		1		0		31	
		idégen nyelv	0		0		1		1		0		67	
	Pénzügyi és vállalkozási ismeretek		0		1		0		0		0		36	
	<b>Közismereti összesen</b>			<b>24</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3129</b>
		Idégen nyelv	1				1		1		0			144
	Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)	földrajz			1									36
		történelem									3			93
		második idegen nyelv	2		0		0		1		3			196
<b>Minden közismeret</b>			<b>27</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>3577</b>	
Ágazati alapképzés	Munkavállalói ismeretek		0,5										18	
	A munka világa		1,5										54	
	IKT a vendégéletritásban (100%)		0	1	0	1							72	
	A cukrászati termelés alapjai			0	2	2							72	
	Az ételkészítés alapjai			0	2	2							72	
	A vendégéletritési értékesítés alapjai			0	2	2							72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		0	4	2	2							216	
<b>Ágazati alapképzés összesen</b>			<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	
Szakirányú oktatás (közös)	Munkavállalói idegen nyelv										1		15,5	
	Beszerezés és értékesítés (70%)						2		1				108	
	Üzleti kalkuláció és költségga z dalkodás (70%)						5		4		4		448	
	Speciális szolgáltatások (40%)						2		1				108	
	Turizmusmarketing						2		1		2		170	
	Protokoll								1		1		67	
	Adminisztráció és elszámolás (70%)						2		1		1		139	
	Országismeret idegen nyelven								3		4		232	
	<b>Idégenvezető szakirány - idegenvezetés</b>											9		279
	<b>Szálloda szervező szakirány - szállodai tevékenységek</b>											9		279
<b>turisztikai szervező szakirány - üzleti menedzsment</b>											9		279	
<b>Szakmai képzés óraszám</b>						0	13	0	12	0	22		1566,5	
<b>Szabadsáv - szakmai idegen nyelv</b>						0	1	0	2	0	2			
<b>Szakmai összesen (szabadsávval)</b>			<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>2312,5</b>	
<b>Heti összes óra (szakma+közismeret)</b>			34		34		34		34		34			
<b>Nyári gyakorlat</b>							175		200				<b>375</b>	
<b>Teljes képzés óraszám</b>			1224		1224		1224		1129		1054		<b>5855</b>	

## Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2023-tól

		5 1015 23 07 turisztikai technikus													
képzési	Tantárgy	Témakör		9. évf.		10. évf.		11. évf.		12. évf.		13. évf.	képzés		
		iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	iskolai	összesen		
		oktatás	tanműhely	oktatás	tanműhely	oktatás	tanműhely	oktatás	tanműhely	oktatás	tanműhely	oktatás	tanműhely		
közszerinti oktatás	Osztályfőnöki			1		1		1		1		1		175	
	Magyar nyelv és irodalom	irodalom		3		4		2		2		0		386	
		nyelvtan		1		1		1		1		0		139	
	Idégen nyelv			4		4		3		3		3		582	
	Matematika			4		4		3		3		0		489	
	Történelem			3		3		2		2		0		360	
	Állampolgári ismeretek			0		0		0		1		0		36	
	Digitális kultúra			2		2		0		0		0		36	
	Testnevelés			4		4		3		3		0		504	
	kötelező komplex természettudományos tantárgy	komplex természettudományos tantárgy			1		0		0		0			36	
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	földrajz			2		0		0		0			72	
	Idégen nyelv	10. évf. - m. i. ny.			0		2		2		0			144	
		11. évf. - m. i. ny.			0		0		1		0			36	
	Érettségire felkészítő tantárgy	magyar irodalom			0		0		0		1			31	
		matematika			0		0		1		0			31	
		idegen nyelv			0		0		1		1			67	
		<b>Közismereti összesen</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>19</b>		<b>18</b>		<b>4</b>	<b>0</b>		<b>3129</b>	
	szabadon tervezhető órák	idegen nyelv							1		1		0		67
	(közismeret)	földrajz			1		1								72
		történelem									3				93
	második idegen nyelv			2		0		0		1		3		196	
	<b>Minden közismeret</b>	<b>28</b>		<b>26</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>10</b>			<b>3557</b>		
Ágazati alapoktatás	A munka világa			2										72	
	A cukrászati termelés alapjai			0		2								72	
	Az ételkészítés alapjai			0		2								72	
	A vendégtér értékesítés alapjai			0		2								72	
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai			0	4		2							216	
		<b>Ágazati alapoktatás összesen</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>8</b>								<b>576</b>	
Szakirányú oktatás	Munkavállalói idegen nyelv											1		15,5	
	Beszerezés és értékesítés							2		1				108	
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás							5		4		4		448	
	Speciális ismeretek (szolgáltatások)	szállodai ismeretek						1						108	
		Földünk országai						1		1				108	
	Turizmusmarketing							1		1		3		165	
	Protokoll							1		1				72	
	Adminisztráció és elszámolás							2		1		1		139	
	Országismeret idegen nyelven										3		4	232	
		n-a												232	
idegenvezető szakmairány - idegenvezetés												9		279	
Szálloda szervező szakmairány - szállodai tevékenységek												9		279	
turisztikai szervező szakmairány - üzleti menedzsment												9		279	
Szakmai képzés óraszám						0	13	0	12	0	22			1566,5	
Szabadsáv - szakmai idegen nyelv						0	1	0	2	0	2				
Szakmai összesen (szabadsávval)		2	4	0	8	0	14	0	14	0	24			2312,5	
Hetente összes óra (szakma+közismeret)		34		34		34		34		34					
Nyári gyakorlat						175		200						375	
Teljes képzés óraszám		1224		1224		1224		1124		1054				5850	

## Turisztikai technikus – 5 éves képzés – 2025-től

		5 1015 23 07 turisztikai technikus											
képzési	Tantárgy	Témakör	9. évf.		10. évf.		11. évf.		12. évf.		13. évf.		képzés
			iskolai	csop.	iskolai	csop.	iskolai	csop.	iskolai	csop.	iskolai	csop.	összesen
			oktatás	bontás	oktatás	bontás	oktatás	bontás	oktatás	bontás	oktatás	bontás	
közismereti oktatás	Osztályfőnöki		1		1		1		1		1		170
	Magyar nyelv és irodalom	irodalom	3		3		3		3		0		417
		nyelvtan	1		1		1		1		0		139
	Idegen nyelv	angol/német		4		4		5		4		3	685
	Matematika		5		4		3		3		0		525
	Történelem		3		3		2		2		3		443
	Állampolgári ismeretek		0		0		0		1		0		31
	Digitális kultúra			2		2		0		0		0	144
	Testnevelés		4		4		3		3		0		489
	kötelező komplex természettudományos tantárgy	komplex	1		0		0		0		0		36
		földrajz	2		2		0		0		0		144
	második idegen nyelv	német/angol		2		2		2		2		3	371
<b>Minden közismeret</b>			<b>28</b>		<b>26</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>10</b>		<b>3594</b>
Ágazati alapkutatás	A munka világa		2										72
	A cukrászati termelés alapjai		1			2							108
	Az ételkészítés alapjai		1			2							108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		1			2							108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1			2							108
	<b>Ágazati alapkutatás összesen</b>			<b>6</b>		<b>0</b>	<b>8</b>						
	Beszerezés és értékesítés						2		1				108
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás						4		4		5		448
	Speciális ismeretek (szolgáltatások)	szálloda ismeretek					2						139
		Földünk országai							1			1	
	Turizmusmarketing						1		1			3	165
	Protokoll						1		1				72
	Adminisztráció és elszámolás						1		1			1	103
Országismeret idegen nyelven						2		3			3	268	
idegenvezető szakmairány - idegenvezetés											9		279
szálloda szervező szakmairány - szállodai tevékenységek											9		279
turisztikai szervező szakmairány - üzleti menedzsment											9		279
Szakmai képzés óraszám							0	13	0	12	0	22	1582
Szabadsáv - szakmai idegen nyelv							0	1	0	2	0	2	170
Szakmai összesen (szabadsávval)			<b>6</b>		<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>2256</b>
Heti összes óra (szakma+közismeret)			34		34		34		34		34		
Nyári gyakorlat							175		200				375
Teljes képzés óraszám (nyári gyak. Nélkül)			1224		1224		1224		1124		1054		5850

## Turisztikai technikus – 2 éves képzés - 2024/25-ös tanévtől

képzés	Tantárgy	Témakör	13. évf. I. félév (18 hét)		13. évf. II. félév (18 hét)		14. évf.		képzés összesen I.félév	képzés összesen II.félév	képzés összesen 14.évf.	
			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely csop.bontás	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely csop.bontás	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely csop.bontás				
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek		1						18			
	IKT a vendéglátásban (100%)			4					72			
	A cukrászati termelés alapjai		2	4					108			
	Az ételkészítés alapjai		2	4					108			
	A vendégtéri értékesítés alapjai		2	4					108			
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		4	5					162			
	<b>Ágazati alapoktatás (I. félév)</b>		<b>11</b>	<b>21</b>					<b>576</b>			
	Szabad sáv	osztályfőnöki		0,5						9		
		szakmai idegen nyelv		0	2,5					45		
	Heti óraszám			35								
<b>Ágazati összesen szabadsávval</b>									<b>630</b>			
turisztikai szervező szakirány	Beszerezés és értékesítés				0	6				108		
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás					10	0	8		180	248	
	Speciális ismeretek (spec. szolg.)				4		0			72	0	
	Turizmusmarketing					3		3		54	93	
	Protokoll					1				18		
	Adminisztráció és elszámolás					6		2		108	62	
	Országismeret							8			248	
	Idegnevezetés							9			279	
	<b>Szakmai képzés óraszám (II. félév)</b>					4	26					
	<b>Szakmai képzés 14. évf.</b>							30				
Szabad sáv	osztályfőnöki		0,5		0,5				9	15,5		
	szakmai idegen nyelv		0	4,5		4,5			81	139,5		
<b>Szakmai képzés II. félév szabadsávval</b>									<b>630</b>			
<b>szakmai képzés 14. évf. szabadsávval</b>											<b>1085</b>	
turisztikai szervező szakirány	Országismeret							8			248	
	Üzleti menedzsment							9			279	
	<b>Szakmai képzés óraszám (II. félév)</b>					4	26					
	<b>Szakmai képzés 14. évf.</b>							30				
	Szabad sáv	osztályfőnöki		0,5		0,5				9	15,5	
		szakmai idegen nyelv			4,5		4,5			81	139,5	
	<b>Szakmai képzés II. félév szabadsávval</b>									<b>630</b>	<b>630</b>	
	<b>szakmai képzés 14. évf. szabadsávval</b>											<b>1085</b>
	<b>Heti összes óra (szakma+közismeret)</b>					35		35				
	<b>Teljes képzés óraszám 13. évfolyam</b>					<b>1260</b>						
<b>Teljes képzés óraszám 14. évfolyam</b>							<b>1085</b>					
<b>Teljes képzés összórászáma</b>									<b>2345</b>		<b>2345</b>	
Nyári gyakorlat									<b>200</b>			
									<b>2545</b>			

## Turisztikai technikus – 2 éves képzés – 2025/26-os tanévtől

képzés	Tantárgy	Témakör	13. évf. I. félév (18 hét)		13. évf. II. félév (18 hét)		14. évf.		képzés összesen I.félév	képzés összesen II.félév	képzés összesen 14.évf.	
			Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely csop.bontás	Iskolai oktatás	Iskolai tanműhely csop.bontás	iskolai oktatás	Iskolai tanműhely csop.bontás				
Ágazati alapoktatás	Munkavállalói ismeretek		1						18			
	IKT a vendéglátásban (100%)			4					72			
	A cukrászati termelés alapjai		2	4					108			
	Az ételkészítés alapjai		2	4					108			
	A vendégtéri értékesítés alapjai		2	4					108			
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		4	5					162			
	<b>Ágazati alapoktatás (I. félév)</b>			<b>11</b>	<b>21</b>					<b>576</b>		
	Szabad sáv	osztályfőnöki		0,5						9		
		szakmai idegen nyelv		0	2,5					45		
	Heti óraszám			35								
<b>Ágazati összesen szabadsávval</b>									<b>630</b>			
közös	Beszérlés és értékesítés				0	6				108		
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás					10	0	8		180	248	
	Speciális ismeretek (spec. szolg.)				4		0			72	0	
	Turizmusmarketing					3		3		54	93	
	Protokoll					1				18		
	Adminisztráció és elszámolás					6		2		108	62	
	Országismeret							8			248	
szakmai irány specializáció	Szállodai tevékenységek							9			279	
	Idegenvezetés							9			0	
	Üzleti menedzsment							9			0	
	<b>Szakmai képzés óraszám (II. félév)</b>				4	26						
	<b>Szakmai képzés 14. évf.</b>								30			
Szabad sáv	osztályfőnöki			0,5			0,5			9	15,5	
	szakmai idegen nyelv			0	4,5		4,5			81	139,5	
<b>Szakmai képzés II. félév szabadsávval</b>					81	549				630		
<b>szakmai képzés 14. évf. szabadsávval</b>							15,5	1069,5			1085	
<b>Heti összes óra (szakma+közismeret)</b>					35		35					
<b>Teljes képzés óraszám 13. évfolyam</b>			<b>1260</b>									
<b>Teljes képzés óraszám 14. évfolyam</b>							<b>1085</b>					
<b>Teljes képzés összóraszám</b>									<b>2345</b>		<b>2345</b>	
<b>Nyári gyakorlat</b>					200					<b>200</b>		
									<b>2545</b>			

## Turisztikai technikus – 1 éves képzés – 2025/26-os tanévtől

0 turisztikai technikus 5 1015 23 07									
	Tantárgy	Témakör	1/13. évf. I. ciklus		1/13. évf. II. ciklus		Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen
			Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra			
			hét/óra 10 héten át		hét/óra 21 héten át				
Ágazati alapképzés	IKT a vendéglátásban (100%)*		0	1			10	0	10
	A cukrászati termelés alapjai		1	2			20	10	30
	Az ételkészítés alapjai		1	2			20	10	30
	A vendégtéri értékesítés alapjai		1	2			20	10	30
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		2	2			20	20	40
	<b>Szakmai idegen nyelv</b>		7	0			0	70	70
Szakirányú oktatás (közös tartalmak)	Beszerzés és értékesítés				2	0	0	42	42
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás				4	3	63	84	147
	<b>Speciális ismeretek</b>				2	0	0	42	42
	Adminisztráció és elszámolás				1	2	42	21	63
	<b>Szakmai idegen nyelv</b>				0	2	42	0	42
	Turizmusmarketing és protokoll				2	2	42	42	84
	Országismeret idegen nyelven				3	3	63	63	126
Szakmai évfolyam szerinti	Idegenvezetés				4	4	84	84	168
	Üzleti menedzsment								
	Szállodai tevékenységek								
<b>Heti szakmai óra összesen</b>			<b>12</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>426</b>	<b>498</b>	<b>924</b>
<b>Heti óraszám összesen</b>			<b>21</b>		<b>34</b>				
<b>Szakmai óra összesen:</b>			<b>120</b>	<b>90</b>	<b>378</b>	<b>336</b>			<b>924</b>
<b>Képzés óraszámja összesen:</b>			<b>210</b>		<b>714</b>				<b>924</b>

## 8.4. SZOCIÁLIS ÁGAZAT KÉPZÉSEI

### Kisgyermekgondozó, -nevelő – 1 éves képzés – 2024/25-ös tanévtől

5 0922 22 02 Kisgyermekgondozó, -nevelő												
Mozgásteremtő képzés	Tantárgy	Új tantárgynév	1/13. évf. I. ciklus			1/13. évf. II. ciklus			Kontakt óra összesen	Távoktatás összesen	Képzés összesen	
			Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra	Dualis gyakorlat	Távoktatás - Konzultáció (tutor)	Kontakt óra	2 hét bölcsődei gyakorlat				
			hét/óra 10 héten át			hét/óra 19 héten át						
	Osztályfőnöki											
	Szakmai személyiségfejlesztés (90%)		2	2				20	20	40		
	Pszichológia (50%)		2	1				10	20	30		
	Egészségügyi ismeretek (50%)		1	2				20	10	30		
	Elsősegélynyújtási alapismeretek (90%)			2				20	0	20		
	Szociális ismeretek (50%)		4,5					0	45	45		
Szakfelnyújtás	A gyermekek védelmének rendszere (20%)	Gyermekvédelem				1,5		0	28,5	28,5		
	Bölcsődei ellátás szervezési feladatai (50%)	Bölcsődei szervezési feladatok				1	1	19	19	38		
	Otthont nyújtó ellátások (20%)	Otthont nyújtó ellátások				2		0	38	38		
	Tanulástechnikai módszerek, tanulástechnikai gyakorlatok (70%)	Tanulás - Kutatás				1,5	0,5	9,5	28,5	38		
	A segítő hivatás, segítő kapcsolatok a nevelőmunkában (50%)	A segítő hivatás				1		0	19	19		
	Az egészséges csecsemő és kisgyermek fejlődése (20%)	Fejldéstán				1	1,5	28,5	19	47,5		
	A játéktevékenység fejlődése (30%)	A játéktevékenység fejlődése				1	3	67	19	86		
	A kisgyermek gondozása (50%)	Gondozás										
	A kisgyermek táplálása (30%)					5	5,5	55	159,5	95	254,5	
	Beteg gyermek ápolása a bölcsődében (30%)											
	Gyógypedagógiai ismeretek (40%)	Gyógypedagógiai ismeretek					2		38	0	38	
	Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai (80%)	Kisgyermeknevelő dokumentációs feladatai				1,5	0,5	5	14,5	28,5	43	
Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában (60%)	Kutatási módszerek a kisgyermeknevelés gyakorlatában				1,5			0	28,5	28,5		
Pszichológiai és pedagógiai ismeretek (50%)	Pszichológiai és pedagógiai ismeretek				2	1		19	38	57		
Családi mentálhigiéné (50%)	Családi nevelés											
Családközpontú nevelés a bölcsődében (50%)					1,5	1	10	28,5	29	57,5		
Portfólió készítés			1			1		29	0	29		
<b>Szakmai óra összesen</b>			<b>9,5</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>20,5</b>	<b>17</b>	<b>80</b>	<b>482,5</b>	<b>485</b>	<b>967,5</b>	
<b>Heti óraszám összesen</b>			<b>17,5</b>			<b>37,5</b>			<b>80</b>			
Nyári gyakorlat												
<b>Szakmai óra összesen:</b>			<b>95</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>389,5</b>	<b>323</b>	<b>80</b>				
<b>Képzés óraszámja összesen:</b>			<b>175</b>			<b>792,5</b>						
			<b>967,5</b>									

## 8.5. Kizárólag érettségire készítő képzés órátáblái

<b>felnttktkptz trettstgtrt ftkstttrt osztlyok</b>	<b>12. tvtolyam</b>	<b>traszam trsttstn</b>	<b>13. tvtolyam</b>	<b>traszam trsttstn</b>	<b>ttltjt ktp- ztst traszama</b>
<b>Tanttrgyak</b>					
Magyar nyelv tst irodalom	4	144	4,5	139,5	283,5
Idegen nyelv	4	144	4	124	268
Matematika	4	144	4,5	139,5	283,5
Ttrrttnelem, tarsadalmi tst allampolgtri is- meretek	3	108	4	124	232
Digitrtlis kulttra/ftrldrajz/biolgia	3	108	1	31	139
<b>trsttstn</b>	<b>18</b>	<b>648</b>	<b>18</b>	<b>558</b>	<b>1206</b>

## 8.6. Saját dolgozós (100%-ban duális képzőhelyen végzett) képzések óra-tervei

A szakirányú képzés 100%-ban a duális képzőhelyen valósul meg.

Képzési idő: 87 óra ágazati alapoktatás + 800 óra szakirányú oktatás

Iskolai előképzettség: vendéglátás/kereskedelem területén szerzett képesítő végzettség, vagy vendéglátás/kereskedelem területén végzett munkakörben eltöltött legalább 1 éves munkáltatói gyakorlat igazolása. Ezek hiányában ágazati alapoktatás és ágazati alapvizsga teljesítése.

Beiskolázás felétele: munkáltatói nyilatkozat a foglalkoztatásról a képzés időtartamára, hallgató felnőttképzési szerződése az iskolával

<b>Turisztika - vendéglátás ágazati alapoktatás</b>			
<b>6 héten át</b>			
<b>Tantárgy</b>	<b>Távoktatás- konzultáció (tutor)</b>	<b>Kontakt óra</b>	<b>képzés összes óra-száma</b>
Munkavállalói ismeretek	0,5		3
A munka világa	0,5		3
IKT a vendéglátásban		1	6
A cukrászati termelés alapjai	1	1,5	15
Az ételkészítés alapjai	2	1,5	21
A vendégtéri értékesítés alapjai	1	1,5	15
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	4		24
			<b>87</b>

## Szakirányú képzés duális képzőhelyen

### Turizmus-Vendéglátás szakmacsoport

#### 4 1013 23 05 Szakács

<b>Tantárgy megnevezése</b>	<b>Képzés óraszáma</b>
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	156
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62
Ételkészítés-technológiai ismeretek	265
Ételek tálalása	66
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	111
Szakmai idegen nyelv	20
Portfólió készítés	20
Összefüggő szakmai gyakorlat	100
<b>Összesen:</b>	<b>800</b>

**4 1013 23 04 Pincér - Vendégtéri szakember**

<b>Tantárgy megnevezése</b>	<b>Képzés órázama</b>
Rendezvényszervezési ismeretek	69
Vendégtéri ismeretek	78
Étel és italismeret	296
Értékesítési ismeretek	106
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek	111
Szakmai idegen nyelv	20
Portfólió készítés	20
Összefüggő szakmai gyakorlat	100
<b>Összesen:</b>	<b>800</b>

**4 1013 23 01 Cukrász**

<b>Tantárgy megnevezése</b>	<b>Képzés órázama</b>
Előkészítés	85
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	62
Cukrászati termékek készítése	258
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	66
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	111
Cukrász ismeret	78
Szakmai idegen nyelv	20
Portfólió készítés	20
Összefüggő szakmai gyakorlat	100
<b>Összesen:</b>	<b>800</b>

**5 1015 23 07 Turisztikai technikus**

<b>Tantárgy megnevezése</b>	<b>Képzés órázama</b>
Beszerzés és értékesítés	40
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	150
Speciális szolgáltatások	40
Turizmusmarketing	60
Adminisztráció és elszámolás	100
Etikett és protokoll	20
Országismeret idegen nyelven	150
Idegenvezetés/üzleti menedzsment/szállodai tevékenységek	220
IKT kompetencia fejlesztés	20
<b>Összesen:</b>	<b>800</b>

## Kereskedelem szakmacsoport

### 4 0416 13 02 Kereskedelmi értékesítő

Tantárgy megnevezése	Képzés óra-száma
Kereskedelmi ismeretek	260
Üzlet működtetése	79
Pénztárgépkezelés	60
Termékismeret és forgalmazás	142
Üzleti kommunikáció	139
Portfólió készítés	20
Összefüggő szakmai gyakorlat	100
<b>Összesen:</b>	<b>800</b>

### 5 0416 13 03 Kereskedő és webáruházi technikus órátábla

Tantárgy	Képzés óra-száma
Kereskedelem alapjai	167
Termékismeret	160
Vállalkozási ismeretek	58
Kereskedelmi gazdaságtan	134
Digitalizáció	28
Webáruház működtetése	64
Jogi ismeretek	19
Marketing alapjai	59
Marketing kommunikáció	91
Portfólió készítés*	10
IKT kompetencia fejlesztés	10
<b>Képzés összesen:</b>	<b>800</b>

**VALAMENNYI KÉPZÉSÜNK RÉSZLETES KÉPZÉSI PROGRAMJA, TANANYAGOKKAL MEGTEKINTHETŐ ISKOLÁNK HONLAPJÁN A SZAKMAI DOKUMENTUMOK FÜL ALATT.**

<https://kivisz.hu/szakmai-dokumentumok/kepzesi-program>

## **9. HITELESÍTŐ ZÁRADÉK:**

Az iskolai szakmai programot a 2025.08.28-án tartott oktatói testületi értekezleten a szakmai munkaközösségek, valamint az oktatói testület tagjai véleményezték és a benne foglaltakkal egyetértettek.

Pécs, 2025. szeptember 28.

Az iskola szakmai programját az intézmény igazgatója, Simon Zsolt jóváhagyta.

Pécs, 2025. szeptember 28.

Simon Zsolt  
igazgató

