

,

GOURMAND VENDÉGLÁTÓIPARI, IDEGENFORGALMI, KERESKEDELMI SZAKKÉPZŐISKOLA, TECHNIKUM ÉS GIMNÁZIUM



SZAKMAI PROGRAMJA

Cím: 1165 Budapest, Veres Péter út 102.

OM-azonosítója: 035555

Fenntartó: Gourmand Szakképzési Alapítvány

Érvényes: 2021. szeptember 01-től

1. BEVEZETÉS

A GOURMAND Szakgimnázium, Szakközépiskola és Gimnázium Budapesten, a XVI. kerületben működik. A kerület belterülete 23,59 km² lakosságának létszáma több mint 70.000 fő. A településen lévő lakások csaknem 80 %-a családi ház. Az iskola megközelíthetőség szempontjából kiváló, mivel HÉV és autóbusz gyorsjáratok is a közeli megállóig szállítják a diákokat.

Egykor ez a kerület királyi vadaskert volt, amelyet Vörösmarty Mihály Szép Ilonka c. költeményében örökített meg. Innen származik többek között Mátyásföld, a cinkotai Ilonatelep, ill. a sashalmi Nagycicce városrészek elnevezése. A török hódoltságot követően főleg tót és német betelepítést dominált. A fővárosi agglomeráció 1950-ben egyesítette az önálló településeket, s XVI. kerületként a fővároshoz csatoltatott.

A 60-as években az iparosítással az Elektronikus Mérőműszerek gyára (EMG) és az Ikarus nőtte ki magát. A rendszerváltás során azonban ezek lassan felszámolásra kerültek. A keresőképes lakosság előregedett, a településre a lassú polgárosodás volt a jellemző. Az elmúlt években, épp a kertvárosi településszerkezet végett a fejlődés dinamikusabbá vált, igényesebb lakóövezetek is megjelentek.

A kerületben 14 oktatási, valamint egy felsőoktatási intézmény: a Gazdasági Főiskola található. A környéken természetvédelmi területnek nyilvánított a Naplás-tó, mely a Szilas patak felduzzasztásával közkedvelt szabadidő-park és horgászparadicsom. A szabadidő aktív eltöltésére számos egyéb létesítmény: pl. uszoda és strand, lovas egyesület, repülőmodellező egyesület, és az Ikarus sporttelep kínál számunkra programokat.

Az iskola a „Gourmand” nevet vette fel, aminek jelentése ínycsik. Ez a szó utal az iskola profiljára, mivel elsősorban a szakács, a cukrász és a pincér szakképzések képzésére vállalkoztunk. Valamennyien tudjuk, a munka mennyire fontos az ember életében, és azt is, hogy a vendéglátó szakmát és a pedagógushivatást mennyire lehet szeretni. A tizenéves kamaszokhoz pedig emberpróbáló türelemre, nagyfokú empátiára és kimagasló szaktudásra van szükség, mivel rendkívül kritikus és érzékeny ez a korosztály. Mi elsősorban az ő szakképzésüket, a szakképzés 4.0 stratégiában vállaltuk fel.

Iskolánknak közeli vonzáskörzete Árpádföld, Cinkota, Mátyásföld, Rákosszentmihály, Sashalom, és Budapest, Kistarcsa, Csömör valamint Gödöllő és környéke. Tanulóink között számos vidéki is van, ők diákothozókban és albérletben oldják meg szállásukat.

Az iskola a főúthoz közel, a Veres Péter út 102-132. sz. alatt található. A főépület négyszintes, több tanterem, korszerű tanműhellyel és kiszolgálóhelyiségekkel felszerelt. A padlástérben igényesen felszerelt informatika szaktanterem várja a diákokat.

Számítógépeinken internet elérhetőségünk is van, mindennemű információhoz könnyen hozzájutunk. A modern technikát az oktatásban is felhasználjuk, különféle digitális eszközök, szak-, és nyelvoktató programok, digitális tananyagok, egyéb audiovizuális segédanyagok a tudás elmélyítését szolgálják.

Tantermeink tiszták, világosak, berendezésük korszerű projektorral is felszereltek. Végzett diákjaink többnyire a hazai vendéglátó-, szállodaiiparban és az idegenforgalomban helyezkedtek el. Vannak, akik vegyes vállalatoknál töltenek be felelős munkaköröket és a visszajelzések szerint vezetőik elégedettek munkájukkal. Megteremtett partneri kapcsolataink révén gondoskodunk végzett diákjaink elhelyezkedéséről Budapesten és vonzásokörzetében.

Diákjaink „kezét” nem engedjük el, amikor kilépnek a képzésből, igyekszünk az arra igényt tartók számára tartós szakmai életpálya-követést megvalósítani. Ez jelenthet szükség szerint segítséget a munkahely-változtatásban vagy jelenthet szakmai továbbképzést is. Hiszen idővel nem csak egy, hanem a második szakképesítés megszerzésére is kínálunk képzéseket.

Tanáraink szaktudása kiemelkedő, erre a szellemi tőkére épül részben a vállalkozásunk. Sokan kezdettől fogva tagjai a testületnek.

Képzési szakirányainknál a szabályozás kulcsfogalma a tanulási eredmény alapú szemlélet, ahol a tanulási eredmény alapú megközelítés nem egyszerűen egy új pedagógiai technika, hanem egy olyan korszerű gondolkodásmód, amely az oktatóközpontú kultúrával szemben a tanulást és a tanulót helyezi a középpontba, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért kompetenciafejlődés a lényeges. Ezekkel a tényekkel kívántuk bizonyítani, hogy a minőség alapérték iskolánk filozófiájában.

Idővel a személyi és tárgyi feltételeink is kedvezőbben alakultak, s azt tapasztaltuk, hogy az érdeklődés és a kereslet is egyre nagyobb lett iskolánk iránt. Ma maximum 637főt nappali, 150 főt esti, 50 főt levelező munkarend szerint tudunk fogadni és számukra a kínált képzéseket elvárásaik szerint biztosítani.

Eredeti elképzelésünket megtartottuk, ám a folyamatosan megjelenő szakmai kihívásokra adandó válaszok, a minőség iránti igény által indukált fejlesztések átfogó változásokat eredményeztek a szakmai-pedagógiai munkában és az iskola életében egyaránt.

Kiemelten kezeljük a szakmai képzést, a kompetenciák fejlesztését a duális képzés megvalósulását. Szakképesítéseinkhez komoly nyelvtudásnak is kapcsolódnia kell ahhoz, hogy a végzett tanulóink jó munkaerő-piaci pozícióval jelenhessenek meg a munkaerő-piacon; német és angol nyelvet tanulhatnak az itt járó diákok.

Elismertségünket és eredményességünket bizonyítja, hogy egyre többen érdeklődnek iskolánk iránt

2.RÉSZLET AZ ALAPÍTÓ OKIRATBÓL

1. **Intézmény hivatalos neve (két tanítási nyelvű vagy nemzetiségi intézmény esetén két nyelven):**
Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

2. **Intézmény rövid/rövidített neve (amennyiben van ilyen, rövid/rövidített név szabályozása: 20/2012. EMMI rendelet 126.§):** Gourmand Középiskola

3. **Intézmény székhelye:** 1165 Budapest, Veres Péter út 102.

4. **Intézmény telephelye:** 1165 Budapest, Veres Péter út 132-134.

5. OM azonosító: 035555

6. Létesítés napja (első, azaz az intézményt létrehozó alapító okirat kelte): 1993.06.23.

Nyilvántartásba vétel dátuma: PK60442/1993

7. **Az intézmény alapítója:** Gourmand Kereskedelmi, Vendéglátóipari, Idegenforgalmi Szakképzési Alapítvány

8. **Alapító székhelye:** 1053 Budapest, Veres Pálné utca 7. félemelet 1.

9. **Fenntartó neve:** Gourmand Kereskedelmi, Vendéglátóipari, Idegenforgalmi Szakképzési Alapítvány

10. **Fenntartó székhelye:** 1053 Budapest, Veres Pálné utca 7. félemelet 1.

11. **Felügyeleti szerv:**

a/ szakmai, törvényességi felügyelet: az Intézmény fenntartója

Gourmand Kereskedelmi, Vendéglátóipari, Idegenforgalmi Szakképzési Alapítvány

(1053 Budapest, Veres Pálné utca 7. félemelet 1.)

b/ a fenntartói tevékenység törvényességi felügyelete:

Budapest Főváros Kormányhivatala (1056 Budapest, Váci u. 62-64.)

12. Az intézmény típusa (Nkt. 7.§ (1) bek.):

Közös igazgatású többcélú Szakképző Intézmény.

- Gimnázium
- Technikum
- Szakképzőiskola

13. Az intézmény oktatási munkarendje:

nappali, esti, levelező

14. Az intézmény működési területe:

- gimnáziumi nevelés-oktatás - kifutó
- gimnáziumi nevelés-oktatás - új
- technikumi szakmai oktatás - kifutó
- technikumi szakmai oktatás - új
- szakképzőiskolai szakmai oktatás – kifutó
- szakképzőiskolai szakmai oktatás - új
- felnőttoktatás
- felnőtt képzés

Az intézmény ellátja azon sajátos nevelési igényű tanulókat, akik a szakértői bizottság szakértői véleménye alapján:

- érzékszervi fogyatékosok (hallásfogyatékosok-nagyothallók)
- beszéd fogyatékosok,
- értelmi fogyatékosok (enyhe értelmi fogyatékosok),
- egyéb pszichés fejlődési zavarral (súlyos tanulási, figyelem-vagy magatartásszabályozási zavar) küzdenek.

15. Az intézménybe feladatellátási helyenként és munkarendenként felvehető maximális gyermek/tanulólétszám: 994 fő

alaptevékenység	nappali munkarend	ebből SNI	esti munkarend	levelező munkarend	összesen
Székhelyen (1165 Budapest, Veres Péter út 102.)					
gimnáziumi nevelés-oktatás	64	10	20	0	94
technikumi szakmai oktatás	150	40	20	0	170
szakképzőiskolai szakmai oktatás	230	60	180	0	410
összesen	444	110	220	0	664
Telephelye (1165 Budapest, Veres Péter út 132-134.)					
gimnáziumi nevelés-oktatás	120	50	40	0	160
technikumi szakmai oktatás	30	17	40	0	70
szakképzőiskolai szakmai oktatás	50	12	50	0	100
összesen	200	79	130	0	330
Mind összesen:	644	189	163	0	994

A székhelyen és a telephelyen a nappali munkarendszerinti oktatás délelőtti és délutáni megosztásban történik.

16. Az intézmény feladata a következők szerint:

a/ alapfeladat:

gimnáziumi nevelés-oktatás:

általános tantervű 4 évfolyamos – kifutó (9-12.évf.)

általános tantervű 4 évfolyamos-új (9-12.évf.)

nyelvi előkészítő évfolyammal induló, 5 évfolyamos-kifutó (9/Ny, 9-13. évf.)

nyelvi előkészítő évfolyammal induló, 5 évfolyamos- új (9/Ny, 9-13. évf.)

általános tantervű 6 évfolyamos (7-12. évf.)

technikumi szakmai oktatás

-ágazati technikumai képzés a 9-12. évfolyamon (komplex szakmai vizsga + szakképesítés) az alábbi ágazatokban:-kifutó

szakma-csoport	ágazat	szakmai érettségi vizsga keretében megszerezhető mellék-szakképesítés		képzési idő	évfolyam	munkarend
		OKJ szám	mellék-szakképesítés megnevezése			
18	XXVII. Vendéglátóipar	34 811 03	Pincér	4 év	9 – 12.	nappali/esti

technikumi szakmai oktatás – érettségi utáni kizárólag szakképzési évfolyamokkal- kifutó

szakmai elméleti és gyakorlati oktatás az alábbi OKJ szakmákban

szakma-csoport	ágazat	OKJ szám	szakképesítés megnevezése	képzési idő	évfolyam	munka-rend
18	XXVII. Vendéglátóipar	54 811 01	vendéglátásszervező	1 év	5/13.	nappali/esti
18	XXVII. Vendéglátóipar	54 811 01	vendéglátásszervező	2 év	1/13–2//14.	nappali/esti

a gyakorlati oktatás megszervezésének módja (229/2012. (VIII. 28.) Korm. rendelet 41. § (1) bekezdés 4.12 pontja figyelembe vételével)

saját gyakorlati oktatási hely biztosításával (tanműhely)

gyakorlati képzés tanulószerveződés alapján

Technikumai szakmai oktatás-új

-nyelvi előkészítő évfolyammal induló, 1+5évfolyamos (9/Ny+ 9-13. évf.) technikumai szakmai oktatás
-ágazati technikumai képzés a 9-13. évfolyamon (érettségi + technikus szakképesítés) az alábbiak szerint:-új

EU, Magyar képesítési szint	ágazat	Szakmai azonosító szám	szakképesítés megnevezése	képzési idő	évfolyam	munka-rend
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus	5 év	9-13.	nappali/esti
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus	5 év	9-13	nappali/esti
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 101323 08	Vendégtéri szaktechnikus	5 év	9-13	nappali/esti
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 1015 23 07	Turisztikai technikus	5 év	9-13	nappali/esti

a gyakorlati oktatás megszervezésének módja (229/2012. (VIII. 28.) Korm. rendelet 41. § (1) bekezdés 4.12 pontja figyelembe vételével)

saját gyakorlati oktatási hely biztosításával (tanműhely) 9.10.évfolyam

gyakorlati képzés tanulószerveződés/szakképzési munkaszerveződés

szakmát végzetten érettségire felkészítése esti képzésben

szakképzőiskolai szakmai oktatás

szakképzőiskolai szakmai oktatás-kifutó

szakmai elméleti és gyakorlati oktatás az alábbi szakmákban

szakmacsoport	ágazat	OKJ szám	szakképesítés megnevezése	képzési idő	évfolyam	munkarend
18	XXVII. Vendéglát	34 811 04	Szakács	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
18	XXVII. Vendéglátóipar	34 811 03	Pincér	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
18	XXVII. Vendéglátóipar	34 811 01	Cukrász	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
21	XXXVI. Élelmiszeripar	34 541 11	Pék - Cukrász	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti

Gyakorlati képzés megnevezésének módja:

saját gyakorlati hely biztosításával (tanműhely: 1/9 osztály)

gyakorlati képzés tanulószerveződés/munkaszerveződés alapján

**szakközépiskolát végzettek középiskolája (érettségire felkészítés nappal képzésben
kifutó jelleggel**

szakképzőiskolai szakmai oktatás-új

szakmai elméleti és gyakorlati oktatás az alábbi szakmákban

EU, Magyar képesítési szint	ágazat	Szakmai azonosító szám	Szakma Részszakma megnevezése	képzési idő	évfolyam	munkarend
4-4	Turizmus - vendéglátás	4 1013 23 05	Szakács Szakácssegéd	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
4-4	Turizmus - vendéglátás	4 1013 23 04	Pincér- vendégtéri szakember Pincérsegéd	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
4-4	Turizmus - vendéglátás	4 1013 23 01	Cukrász Cukrászsegéd	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
4-4	Élelmiszeripar	4 0721 05 12	Pék – cukrász Süteménykészítő	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti

Gyakorlati képzés megnevezésének módja:

saját gyakorlati hely biztosításával (tanműhely: 1/9 osztály)

gyakorlati képzés tanuló szerződés/szakképzési munkaszerződés alapján

szakképzőiskolát végzettek középiskolája (érettségire felkészítés esti)

szakképzőiskolai szakmai oktatás – érettségire követően kizárólag szakképzési évfolyamokkal

szakmai elméleti és gyakorlati oktatás az alábbi szakmákban

EU, Magyar képesítési szint	ágazat	Szakmai azonosító szám	szakma részszakma megnevezése	képzési idő	évfolyam	munkarend
4-4	Turizmus- vendéglátás	4 1013 2305	Szakács Szakácssegéd	2 év	1/11, 2/12	nappali/esti

4-4	Turizmus- vendéglátás	4 1013 23 01	Cukrász cukrászsegéd	2 év	1/11, 2/12	nappali/esti
4-4	Turizmus- vendéglátás	4 1013 23 04	Pincér-vendégtéri szakember Pincérsegéd	2 év	1/11,2/12	nappali/esti
4-4	Élelmiszeri par	4 0721 05 12	Pék-cukrász Süteménykészítő	2 év	1/11,2/12	nappali/esti

a gyakorlati oktatás megszervezésének módja (229/2012. (VIII. 28.) Korm. rendelet 41. § (1) bekezdés 4.12 pontja figyelembe vételével)

gyakorlati képzés tanulószervződés/szakképzési munkaszervződés

alapján

b/ kiegészítő tevékenysége

- **5629 Egyéb vendéglátás**
 - **9101 Könyvtári, levéltári tevékenység**
 - **9312 Sportegyesületi tevékenység**
 - **8551 Sport, szabadidős képzés**
 - **8552 Kulturális képzés**
 - **8560 Oktatást kiegészítő tevékenység**
 - **8559 Máshova nem sorolt egyéb oktatás (felnőttképzés)**
- Engedély száma: E-001141/2015**

A felnőttképzésben oktatott szakképesítések azonosak az iskolarendszerben oktatott képzésekkel + a ráépülés (diétás szakács, diétás cukrász)

3. Az iskola küldetés nyilatkozata

Az iskolánk a XVI. kerület, a pesti városrész jelentős hagyományokkal rendelkező középiskolai intézménye.

Fontos feladatunknak tartjuk, hogy a gimnáziumi, technikumi, szakképzőiskolai évek során megalapozzuk azokat a személyiségjegyeket, attitűdöket, amelyek a felnőtté válás elengedhetetlen velejárói. Az iskolai nevelés keretei között mindent megteszünk, hogy egészséges, önmagukban bízó, képességeiknek és adottságaiknak megfelelően teljesítő fiatalokat bocsátunk ki az iskola kapuján, akik önismeretük révén képesek eldönteni, meddig terjednek adottságaik és képességeik. A reális önértékelésen, önkontrollon, önbecsülésen alapuló énkép kialakításával segítjük tanulóink sikeres életstratégiájának megalapozását.

Arra törekszünk, hogy növendékeink felismerjék a bennük rejlő képességeket, és azt a megalapozott szakmaválasztás után tovább fejlesszék az általános és a szakmai képzés keretében, legyenek büszkék szakmájukra, a munka szeretete része legyen egyéni boldogulásuknak.

Iskolánk az ismeretek átadásának és az emberi kapcsolatok sokféleségének olyan színtere, melyet a tanítványok és a pedagógusok közösen alakítanak és formálnak a számukra legtöbbet adóvá. Végzett diákjaink meglévő értékeiknek biztos tudatában képesek legyenek saját sorsuk legkedvezőbb alakítására.

El kívánjuk érni, hogy tanulóink ismerjék meg szűkebb és tágabb környezetük értékeit, a társadalmi szokásokat, viselkedési normákat; legyen igényük az egészségmegőrző életvitelre.

Az intézmény belső ellenőrzési rendszerének működtetésével biztosítjuk, hogy a jövőben az iskola minden területén lehetőség nyíljon a folyamatos fejlesztésre és belső szükségletté váljon a minőségi munkavégzés.

Az iskola elképzeléseinek megvalósításához rendelkezésre áll a felkészült, képzett nevelőtestület, a jól felszerelt iskola és tanműhely, valamint a gyakorlati képzést biztosító támogató partnereink.

4. Az iskola jövőképe

Célunk, hogy a Budapest, továbbá a központi régió munkaerő-piaci igényeit kielégítő széles szakmai alapozású, gyakorlat-centrikus, a vállalkozói szemlélet alapjain nyugvó oktatás keretében szerezzék meg tanulóink a társadalom által elvárt, differenciált szakmai végzettségeket, s készüljenek fel a munkaerő-piaci mobilitásra. A duális szakképzés teljes-körű megvalósítása érdekében szoros együttműködést alakítunk ki minden érintett gazdasági szereplővel, szakképzési irányító szervezettel.

Célunk a korszerű szakképzés megvalósítása, a szakmai igényességre, nyitottságra való nevelés, a folyamatos továbbképzés belső igényének kialakítása. A tanulási eredmény alapú szemléletnek a tanteremi és tanműhelyi munkára is hatást kell gyakorolnia ahhoz, hogy minőségfejlesztő hatással legyen a szakképzésre, eredményesebbé tegye az oktatók munkáját és a diákok tanulását. A munkaerő-piaci igényeknek megfelelő szakképzési szerkezetet működtetünk, a képzési és kimeneti követelményeknek megfelelően a duális szakképzés megvalósításában együttműködünk a gazdálkodó szervezetekkel.

A jövőben integrálni kívánjuk a felnőttoktatási formákat az iskola képzési struktúrájába: a továbbképzések, átképzések, valamint további szakmai képzettségek megszerzéséhez szükséges feltételrendszer kialakításával.

El kívánjuk érni, hogy az oktatás folyamatában a diákok szerezzenek a munkába állást segítő, problémakezelő ismereteket, a szóbeli, írásbeli, informatikai kommunikációs készségük fejlődjön, segítve a további ismeretszerzést, a társadalmi kapcsolatok alakítását. Képesek legyenek az önálló eligazodásra, rendelkezzenek jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretekkel.

Az iskolai partnerkapcsolatok erősítésével, a technikai háttér jobb kihasználásával, a szülők intenzívebb bevonásával eredményesebbé kívánjuk tenni a nevelő-oktató munkánkat és a szakmai képzést. A tanítás stratégiáját, a tanítás tartalmát, módszereit, eszközeit, a tanulók értékelését a tanulási eredményekből kiindulva kívánjuk meghatározni.

Az iskolai nevelő és oktató munkánkat a szakképzésben kötelezően alkalmazandó kimeneti követelményekre épülő és a programterv alapján kidolgozott szakmai programot komplex folyamatként értékeljük. Oktató és nevelőmunkánk napi gyakorlatában törekszünk különböző tényezők – biológiai, fiziológiai, pszichológiai és társadalmi törvényszerűségek – folyamatos figyelembe vételére, azok összhangjának megteremtésére.

AZ ISKOLA SZAKMAI PROGRAMJA

1.NEVELÉSI PROGRAM

1.1 Az iskolában folyó nevelő-oktató munka pedagógiai alapelvei, értékei, céljai

1.1.1. Az iskolában folyó nevelő-oktató munka pedagógiai alapelvei

- **Személyiségközpontú fejlesztés:** A tanulók megismerésén alapuló pedagógiai fejlesztés, amely igazodik a tanulók egyéni fejlődési üteméhez. Fontos alapelv a gyengébbek felzárkóztatása és a tehetségesek képességeinek kibontakoztatása. Az ismeretközlés mellett fontosnak tartjuk a kompetenciák fejlesztését. A teljes személyiség fejlesztése magába foglalja az ismeretek elmélyítését, az egyénre szabott tanulási lehetőségek biztosítása mellett az érzelmi nevelést, a testi fejlesztést, a művészeti nevelést és a társas kapcsolatokra épülő személyiségfejlesztést.
- **Tanulóközpontúság:** Az iskola fontos feladatának tekinti a személyiségfejlesztést, tiszteletben tartja a diákok jogait, igyekszik bevonni őket az iskola életébe, számít véleményükre, ötleteikre, aktivitásukra, és mind az elméleti, mind a gyakorlati munkában magas szintű teljesítményt vár el a diákjaitól.
- **Egyéni tanulási utak biztosítása:** A tanulók megismerésén és egyéni fejlesztésén alapuló pedagógia célja, hogy minden tanuló találja meg a helyét az iskola oktatási rendszerében. Rugalmas oktatás-szervezési eljárásokkal támogatjuk a tanulók egyéni fejlődési ütemének érvényesülését.
- **Értékközvetítés:** A nevelő-oktató munka segítsen eligazodni a tanulók számára; tudjanak értékítéleteket megfogalmazni, megtalálni az értékest, a követendő példát a sok őket érő hatás útvesztőjében.

- **Korszerű tevékenységközpontú módszertan és tanulásszervezés alkalmazása:** A módszertan és a tanulásszervezés eszköz, amely a tanulói csoport képességeihez és igényeihez igazodva támogatja a tanulási-tanítási folyamatot. Az IKT és a tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az oktatásban a mai korszerű oktatás alapkövetelménye.
- **Nyitottság:** Az iskola kapcsolatrendszerén keresztül figyeli a környezetét. Kapcsolatot tart a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac elvárásai szerint alakítja a képzés szerkezetét. Az oktatás tartalmi elemeit a tantervi kereteken belül a gazdasági környezet elvárásai szerint alakítja ki.
- **Együttműködés a családdal az oktató-nevelő munkában:** A nevelés sikerének érdekében maximálisan együttműködünk a szülőkkel, a kölcsönös bizalom és támogatás elvei alapján.
- **Esélyegyenlőség biztosítása:** Pedagógiai szeretettel és nyitottsággal közelítünk minden tanulóhoz, hisszük, hogy a munkánkkal értéket teremtünk, és minden tanulóval szemben feladatunk az értékek ápolása és fejlesztése. A sajátos nevelési igényű tanulók számára biztosítjuk a személyre szóló fejlesztést, a támogató, segítő pedagógiai környezetet.

1.1.2. Pedagógiai munkánkat meghatározó értékeink

- a tanulás, a tudás,
- a gyakorlatban alkalmazott tudás, kompetencia,
- az egészséges életmód,
- munkafegyelem, megbízhatóság, felelősségérzet,
- kreativitás, az alkotó önkifejezés,
- egészséges nemzettudat, hazaszeretet, lokálpatriotizmus,
- az együttműködés.

1.1.3. Iskolánk céljai a tanulók sikeres nevelése, oktatása érdekében

- A sikeres munkaerő-piaci alkalmazkodáshoz szükséges az élethosszig tartó tanulás megalapozása, a szakmai mobilitásra való felkészülés.
- A kulcskompetenciák kialakítása, a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése, az élethosszig tartó tanulás lehetőségének megalapozása, hogy tanulóink tovább fejleszthető és piacképes tudás megszerzésére törekedjenek.
- Célunk Budapest, továbbá a Közép-magyarországi régió szakmai igényeinek megfelelő szakmaszerkezet kialakítása az oktatott szakképzési ágazatok területén, a szakképzőiskolai és az érettségi utáni szakmaszerzés területén is.
- Integrálni kívánjuk az új felnőttképzési formákat az iskola képzésstruktúrájába.

- Növendékeink az oktatás folyamatában szerezzék a munkába állást segítő, problémakezelő ismereteket, szóbeli, írásbeli, informatikai kommunikációs készségük fejlődjön, segítve a további ismeretszerzést, a társadalmi kapcsolatok alakítását. Képesek legyenek az önálló eligazodásra, rendelkezzenek jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretekkel.
- Az önálló és kreatív gondolkodás képességének kialakítása.
- Olyan személyiségek fejlesztése, akik kellő önismerettel, reális énképpel rendelkeznek, akik önállóan döntenek képességeiket, lehetőségeiket ismerve. Így egy következő életszakaszban képesek az önmegvalósításra. A kudarc- és sikertűrés készségeinek fejlesztése.
- Kulturált magatartás és kommunikáció a közösségben. Udvariasság, figyelmesség, mások szokásainak és tulajdonának tiszteletben tartása. Fegyelem és önfegyelem. Közösségi érzés, áldozatvállalás. Törekvés az előítélet-mentességre, a konfliktusok kezelésére, készség a megegyezésre.
- A tehetség kibontakozásának a segítése, differenciálással történő fejlesztés és a hátránykompenzálás az iskolai élet minden területén Az intézmény az esélyegyenlőség elve szerint saját keretein belül lehetőséget teremt a sajátos nevelési igényű tanulók számára is.
- Kommunikációképes idegen nyelvi tudás.
- Korszerű digitális eszköztudás.
- A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók esélyegyenlőségének biztosítása.
- Célunk, hogy tanulóink megismerjék az egészséges életmód legfontosabb szabályait, tisztában legyenek az egészséges táplálkozás, a rendszeres mozgás egészséget befolyásoló hatásával, a testi-lelki higiéné fontosságával.
- Megalapozott, érvényes és személyes értékrend kialakításának támogatása.
- Az önálló, felelős állásfoglalás és cselekvés alapjainak, valamint az életkornak, fejlettségi foknak, saját személyiségjegyeknek megfelelő készségek kimunkálásának segítése.

1.1.4. Az iskolában folyó nevelő-oktató munka pedagógiai feladatai, eszközei, eljárásai

- A technikum-kifutó és –új, a szakképzőiskola-kifutó és új nevelési-oktató feladata az általános műveltség megalapozása, az érettségi vizsgára és a felsőfokú iskolai tanulmányok megkezdésére, továbbá a szakmai vizsgára való felkészítés. Célunk, hogy tanulóink olyan szakmai kompetenciákat szerezzék, amelyek birtokában képesek a további ismeretszerzésre, a megszerzett tudás gyakorlati alkalmazására.
- Fejlesztő célú képzési tartalmakkal, hatékony tanítási-tanulási módszerekkel kialakítani a tanulóknak az élethosszig tartó tanulás igényét és az erre való készséget, képességet.

- A társadalomba való beilleszkedés támogatása azzal, hogy felkészítjük tanulóinkat a társadalmi jelenségek, kapcsolatrendszerek megértésére, alakítására, az alkalmazni képes tudás megszerzéséhez nélkülözhetetlen munka felvállalására
- 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.
- Magas színvonalú és sokrétű ismeretközléssel és hatékony nevelő-oktató munkával fejlessze a tanulók önálló problémamegoldó, gondolkodó képességét, készségét és a kreativitást.
- A gyakorlati oktatás kapcsolódjon az elméleti képzéshez, a cél a gyakorlati alkalmazhatóság, a munkaerő-piaci környezet elvárásainak megfelelő, hasznosítható tudás biztosítása.

Kiemelt feladatainkhoz kapcsolódó feladatok, eszközök és eljárások:

Feladatok	Eszközök, eljárások
<ul style="list-style-type: none"> • Az alapkészségek és a kulcskompetenciák fejlesztése. • Egyéni tanulási utakat biztosítunk a tanulók számára. 	<ul style="list-style-type: none"> • Felzárkóztató programok, korrepetálások szervezése. • Differenciálás a tanítási órákon. • Változatos tanítási módszerek alkalmazása
<ul style="list-style-type: none"> • Felkészítés az érettségi és szakmai vizsgákra. • A tanulók továbbtanulásának támogatása, segítése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vizsgafelkészítők tartása. • Próbavizsgákon vizsgatapasztalat megszerzése. • Továbbtanulási tájékoztatók a szülőknek és a diákoknak. • Továbbtanuláshoz operatív segítség a jelentkezés teljes időszakában. • Szabályozott folyamat a továbbtanulás intézményi támogatására.
<ul style="list-style-type: none"> • Átjárhatóság biztosítása a technikum és a szakképzőiskola között. • Az ágazati szakmai alapozás során segítjük a tanulók megalapozott szakirány-választását. 	<ul style="list-style-type: none"> • Támogató rendszer a tanulási utak biztosítására. • Pályairányítási, munkavállalási ismeretek beépítése az oktatási folyamatba.
<ul style="list-style-type: none"> • Partneri kapcsolatok működtetése a gazdaság szereplőivel, a munkaerőpiac igényeinek mérése. • A korszerű ismeretek beépítése az oktatásba. • Gyakorlat-centrikus módszertan alkalmazása a szakképzésben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Partneri igény- és elégedettségmérések végzése a munkaerő-piaci szereplők körében. • A munkaerőpiac igényeinek beépítése a helyi tantervekbe, szakmai programokba.
<ul style="list-style-type: none"> • Felnőttoktatási tevékenység bővítése. • Felnőttoktatási kínálat megjelenítése a szakképzési piacon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Felnőttoktatási programok fejlesztése, felnőttoktatási marketing a munkaerő-piaci partnerek körében.

Feladatok	Eszközök, eljárások
<ul style="list-style-type: none"> • A munkaerő-piaci kompetenciák fejlesztése. • Társas, személyes és módszertani kompetenciák fejlesztése. • A NAT fejlesztési területének megfelelő önállóságra, felelősségérzetre, kezdeményezőképessegre, felelős munkavállalásra való nevelés. • Kommunikációs készségek kialakítása, folyamatos fejlesztése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Korszerű, gyakorlat-centrikus, tevékenységközpontú módszertan alkalmazása az elméleti és gyakorlati képzésben. • A jogi, pénzügyi, munkaügyi ismeretek beépítése a szakmai tárgyakba. • Kommunikatív nyelvoktatási módszerek alkalmazása. • A szóbeli feleletek megfelelő arányának biztosítása a számonkérésben.
<ul style="list-style-type: none"> • A helyi tartalmak beépítése a helyi tantervbe és a szakmai programba. • A munkába állás támogatása, a szükséges kompetenciák fejlesztése, kapcsolatok építése a munkaerő-piaci szereplőkkel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Partneri kapcsolatok működtetése a régió gazdálkodó szervezeteivel, az érdekképviseleti intézményekkel. • A munkába állást segítő-támogató rendszer működtetése: álláskeresési technikák, jogi, munkajogi ismeretek.
<ul style="list-style-type: none"> • A tanulás tanítása minden tantárgy képzési tervébe beépítve. • Az önálló ismeretszerzés kifejlesztése, az önállóság, az önértékelés fejlesztése a szakmai képzésben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Önálló tanulás módszertani alkalmazása az oktatásban. • Az önálló tanulási feladatok alkalmazása, önálló projektfeladatok beépítése az oktatásba.
<ul style="list-style-type: none"> • Önálló feladatok, projektek megoldása. • Kreatív, gyakorlati, egyéni és csoportos feladatok megoldása. 	<ul style="list-style-type: none"> • Iskolai projektnapok szervezése. • A gyakorlati oktatás feladatainak projekteké szervezése. • Részvétel tanórán kívüli projektekben.
<ul style="list-style-type: none"> • A motiváció alkalmazása, az ismeretek gyakorlati alkalmazásának bemutatása. 	<ul style="list-style-type: none"> • A szemléltetés, a gyakorlati alkalmazások az elméleti és gyakorlati képzésben.
<ul style="list-style-type: none"> • Önálló tanulás módszereinek alkalmazása. 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektfeladatok, egyéni kutatómunka alkalmazása. • Önálló szakmai portfóliók készítése.
<ul style="list-style-type: none"> • Az egészséges életmódra nevelés, a káros szenvedélyek negatív hatásainak megismertetése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Egészségnevelési hetek szervezése. • A sportolás, a testmozgás igényének felkeltése, sportolási lehetőségek biztosítása a testnevelési órákon és más szabadidős programok keretében.
<ul style="list-style-type: none"> • A tanuló személyiségének megismerése. • Egyéni fejlesztési tervek készítése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tehetséggondozó és felzárkóztató programok szervezése. • Önismereti órák tartása, művészeti és kulturális csoportok működtetése, kiállítások rendezése.
<ul style="list-style-type: none"> • A tanórai anyagokban a közösség által teremtett értékek bemutatása, megismerése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ünnepi megemlékezések. • A természet megismerése, osztálykirándulások, táborok szervezése. • Iskolai projektnapok témáinak kiválasztása.

Feladatok	Eszközök, eljárások
<ul style="list-style-type: none"> • A közösen elfogadott szabályok betartása. • A tanuló önértékelésének fejlesztése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Következetes, nyilvános szempontok szerinti értékelés. • Jutalmazás, büntetés szabályok szerinti alkalmazása. • A tanulók önértékelésének alkalmazása az intézményi értékelési rendszerben.
<ul style="list-style-type: none"> • Az iskolai közösségek pedagógusi támogatása, az osztályfőnöki, gyakorlatvezetői feladatok pontos meghatározása. 	<ul style="list-style-type: none"> • Osztályfőnöki munka kiemelt támogatása. • Iskolai közösségi rendezvények szervezése.
<ul style="list-style-type: none"> • A módszertani megvalósítás során a társas kapcsolatok fejlesztése a teamtanítás megvalósítása 	<ul style="list-style-type: none"> • A csoportban végzett munka alkalmazása az oktatásban és a gyakorlati képzésben. • A társas érintkezés szabályainak példamutatás útján történő fejlesztése a pedagógusok egymással való viszonyán, a pedagógus és a tanulók, valamint a szülők kapcsolatán keresztül.
<ul style="list-style-type: none"> • A tanulók kapjanak önálló, kreatív feladatot, minden szakmai tevékenységükben találkozzanak az alkotás örömeivel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Az értékteremtés, az alkotás öröme jelenjen meg a szakmai munkában. • Ismerkedjenek meg a közvetlen és a tágabb környezetük kulturális értékeivel.
<ul style="list-style-type: none"> • Az oktatás-nevelés módszertani alkalmazásával sajátítsák el a társakkal való kapcsolattartás szabályait. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csoportmunka, kooperatív tanulásszervezési eljárások alkalmazása. • Vita, mint módszer alkalmazása.
<ul style="list-style-type: none"> • A tanulók számára egyértelmű és következetes értékelési rendszer alkalmazása. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendszeres értékelés az elméleti és a gyakorlati feladatoknál • A fejlesztő értékelés alkalmazása. • Önismereti foglalkozások a szakmai és az osztályfőnöki órákon.
<ul style="list-style-type: none"> • A csoportos tevékenység szabályrendszerének megismerése, a team-munka szabályainak elsajátítása, a csoportszerepek jelentőségének ismerete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csoportos feladatok megoldása. • A szakmai képzésben a team-munka követelményeinek szükségessége, gyakorlati eredményessége.
<ul style="list-style-type: none"> • A csoportszerepek gyakorlatban történő megismerése. • Az önértékelés fejlesztése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Egyéni és csoportos feladatok megoldása egyértelmű értékelési követelményekkel.
<ul style="list-style-type: none"> • Kritikai szemlélet kialakítása. • Problémamegoldó gondolkodás fejlesztése. 	<ul style="list-style-type: none"> • Konzekvens értékelési kritériumok szerinti értékelési rendszer alkalmazása. • A problémamegoldás algoritmusának alkalmazása.

1.1.4. A pedagógusok helyi intézményi feladatai

Céljaink megvalósítása érdekében a pedagógus:

- Munkája során példát mutat, különösen a megbízhatóság, becsületesség, szavahihetőség tekintetében, ezzel közvetítve ezen értékek fontosságát.
- Az iskolai élet egészére figyelve segíti a közösség tagjainak emberi kibontakozását.
- Személyes ügyekben a diszkrécióról sem feledkezik meg.
- Rendszeres önképzéssel és továbbképzéseken való részvétellel fejleszti szakmai és pedagógiai műveltségét.
- Rendszeres kapcsolatot tart diákjai osztályfőnökével, tanáraival, a gyakorlati oktatásban résztvevőkkel, szüleivel.
- Tantárgyanként, osztályonként, illetve csoportonként megtervezi egész tanévi munkáját; a megvalósulás dokumentálását, a reflexiók beépítését a munkája minőségének emelése és tudatosabbá tétele érdekében időben elvégzi.
- Szakmailag és módszertanilag alaposan felkészül. Munkáját pontosság jellemzi.
- Saját órájáról, foglalkozásáról indokolt esetben, az igazgató engedélyével tanulót elengedhet.
- Szakmai munkaközösségével egyetértésben megszervezi a tehetséggondozás és felzárkóztatás teendőit.
- A gazdasági igényeket, a szakmai fejlődést figyelemmel kíséri, az elméleti és gyakorlati képzésbe beépíti a korszerű szakképzési ismereteket, technológiákat.
- Ismeri és alkalmazza az iskola nevelési dokumentumaiban megfogalmazott elveket az ellenőrzés-értékelés feladataiban. Ezek szerint cselekszik.
- Részt vesz a nevelőtestületi értekezleteken, megbeszéléseken. Az intézmény működési rendjébe, az egészséges és biztonságos intézményi működtetéssel kapcsolatosan felmerülő tevékenységekbe bekapcsolódik.
- Részt vesz az intézmény önértékelési munkájában.
- Együttműködik a kollégáival; kiemelten szoros együttműködés szükséges az egy osztályban tanítók közösségében, továbbá a szakmai eleméleti tanárok és a szakoktatók között.
- A munkatervben előírt tanulmányi kirándulásokon, iskolai rendezvényeken részt vesz.
- A tantermekben, szertárban, tanműhelyekben, tornateremben rendet tart, a leltározásban részt vesz.

Az egységes iskolai követelményrendszert minden pedagógus köteles betartani. A szaktanárok, szakoktatók és osztályfőnökök minden tanév első tantárgyi óráján ismertetik a tanulókkal (és az első szülői értekezleten, illetve a fogadóórákon a szülőkkel) a tantárgy követelmény- és értékelési rendszerét, a pótlási és javítási lehetőségeket.

A pedagógus adminisztrációs és tájékoztatási feladatai között különösen ügyel arra, hogy a tanuló értékeléséről az eKréta rendszeren keresztül értesítse a szülőket. Ezért az eKréta rendszerben folyamatosan, napra készen vezeti a haladási és a tanulói értékelési részt.

Az azonos évfolyamra járó, azon belül közös tanulócsoportot alkotó tanulók egy osztályközösséget alkotnak. Az osztályközösségek diákjai a elméleti és gyakorlati tanórák, foglalkozások túlnyomó többségét az órarend szerint közösen látogatják.

Az osztályközösség élén, mint pedagógus vezető, az osztályfőnök áll. Az osztályfőnököt igazgató bízza meg. Az osztályfőnök jogosult az egy osztályban tanító pedagógusok értekezletének összehívására.

Az osztályfőnök feladatai és hatásköre:

- A pedagógia elvei és gyakorlata alapján az iskola célrendszerének megfelelően neveli tanítványait.
- Összehangolja az osztályában a nevelési tényezőket, mindent megtesz azért, hogy osztálya jó közösségé váljon, amelyben minden tanuló otthon érzi magát.
- Szorosan együttműködik a gyakorlati oktatásban részt vevő tanárokkal, oktatókkal, a gyakorlati képzés szervezőjével.
- Tanítványai családi háttérének és személyiségének alapos megismerésére törekedve, az intézmény nevelési céljainak megfelelően, azokkal mélyen azonosulva formálja személyiségüket, segíti önismeretük, hivatástudatuk fejlődését.
- Igyekszik folyamatos jelenlétével is kifejezni az osztályával való törődését (szünetekben, kirándulásokon, iskolai rendezvényeken).
- Az osztályfőnök alaposan ismeri tanítványait, az intézmény pedagógiai elvei szerint neveli osztályának tanulóit, a személyiségfejlődés tényezőit figyelembe veszi.
- Együttműködik az osztály diákbizottságával, segíti a tanulóközösségek kialakulását.
- Koordinálja és segíti az osztályban tanító pedagógusok munkáját és látogatja óráikat, aktív pedagógiai kapcsolatot tart fenn az osztály szülői munkaközösségével, a tanítványaival foglalkozó tanárokkal, szakoktatókkal és a tanulók életét, tanulmányait segítő személyekkel (pl.: pszichológus, logopédus, gyógy-testnevelő).
- Figyelemmel kíséri a tanulók tanulmányi előmenetelét, az osztály fegyelmi helyzetét, különös gondot fordít a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók segítésére.

- Minősíti a tanulók magatartását, szorgalmát, minősítési javaslatát a nevelőtestület elé terjeszti.
- Szülői értekezletet tart, szükség esetén bekéri a szülőket/gondviselőket, digitális napló útján rendszeresen informálja a szülőket a tanulók magatartásáról, tanulmányi előmeneteléről.
- Ellátja az osztályával kapcsolatos ügyviteli feladatokat.
- Saját hatáskörében – indokolt esetben – összesen évi nem összefüggő három nap távollétet engedélyezhet osztálya tanulójának, igazolja a tanulók hiányzását.
- Osztálya tanulóit rendszeresen tájékoztatja az iskola előtt álló feladatokról, azok megoldására mozgósít, közreműködik a tanórán kívüli tevékenységek szervezésében.
- Az érdekeltekkel egyetértésben javaslatot tesz a tanulók jutalmazására és büntetésére.

1.2. A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

A középiskolai nevelés-oktatás feladata az iskolai alapképzettség bővítése és megszilárdítása, melynek során már megjelennek a pályaválasztáshoz, a továbbtanuláshoz, a munkavállalói szerephez szükséges kompetenciák. A megszerzett ismereteket jól egészítik ki a szakmai elméleti ismeretek és gyakorlati tapasztalatok, a duális szakképzés keretében valóságos munkahelyi körülmények között lehetőség van a megszerzett tudás elmélyítésére, alkalmazására. A nevelési célok intézményi szintű, tudatos követése, valamint a hozzájuk rendelt feladatok végrehajtása és az intézményi pedagógiai kultúra, a színvonalas pedagógiai munka meghatározó fokmérője, a pedagógiai-szakmai ellenőrzés egyik fontos kritériuma.

Iskolánk alapvető feladata, hogy a tanulók személyiségét széleskörűen fejlessze, tiszteletben tartva minden ember egyediségét és fejlődését, és az egyetemes emberi értékeket. Célkitűzéseink alapján az alábbi konkrét pedagógiai feladatok köré csoportosítjuk a személyiségfejlesztéssel kapcsolatos teendőinket.

1.2.1 Az értelmi nevelés

Az értelmi nevelés területén nagy hangsúlyt fektetünk a kulcskompetenciák fejlesztésére, az értelmi képességek, illetve az önálló ismeretszerzéshez szükséges képességek kialakítására, az aktív tanulásra. A világ megismerésére való törekvés igényének kialakítására, a praktikus gondolkodásra.

A kulcskompetenciák fejlesztése a Nemzeti alaptanterv alapján történik

Anyanyelvi kommunikáció

Az anyanyelvi kommunikáció magában foglalja a gondolatok, érzések és érzelmek kifejezését és értelmezését szóban és írásban egyaránt, valamint a helyes és kreatív nyelvhasználatot az élet minden területén: családon belül, iskolában, társadalmi érintkezések, szabadidős tevékenységek során.

Idegen nyelvi kommunikáció

Az idegen nyelvi kommunikáció az anyanyelvi kommunikáció elemeivel jellemezhető: fogalmak, gondolatok, érzések, tények és vélemények megértése, kifejezése és értelmezése szóban és írásban (hallott és olvasott szöveg értése, szövegalkotás), a társadalmi és kulturális tevékenységek megfelelő keretein belül – oktatás és képzés, munka, családi élet és szabadidős tevékenységek –, az egyén szükségleteinek megfelelően.

Matematikai kompetencia

A matematikai kompetencia a matematikai gondolkodás fejlesztésének és alkalmazásának képessége, felkészítve ezzel az egyént a mindennapok problémáinak megoldására is. E kompetenciában és annak alakulásában a folyamatok és a tevékenységek éppúgy fontosak, mint az ismeretek. A matematikai kompetencia felöleli a matematikai gondolkodásmódhoz kapcsolódó képességek alakulását, használatát, a matematikai modellek alkalmazását (képletek, modellek, grafikonok/táblázatok), valamint a törekvést az alkalmazásra.

Természettudományos és technikai kompetencia

A természettudományos kompetencia készséget és képességet jelent arra, hogy ismeretek és módszerek sokaságának felhasználásával magyarázatokat és előrejelzéseket tegyünk a természetben, valamint az ember és a rajta kívüli természeti világ közt lezajló kölcsönhatásban lejátszódó folyamatokkal kapcsolatban magyarázatokat adjunk, előrejelzéseket tegyünk, s irányítsuk cselekvéseinket. Ennek a tudásnak az emberi vágyak és szükségletek kielégítése érdekében való alkalmazását tekintjük műszaki kompetenciának. E kompetencia magában foglalja az emberi tevékenység okozta változások megértését és az ezzel kapcsolatos, a fenntartható fejlődés formálásáért viselt egyéni és közösségi felelősséget.

Digitális kompetencia

Ez a kulcskompetencia felöleli az információs társadalom technológiáinak magabiztos és kritikus használatát, az információ megkeresését, összegyűjtését és feldolgozását, a valós és a virtuális kapcsolatok megkülönböztetését.

Hatékony, önálló tanulás

Minden műveltségi területen az önálló, hatékony tanulás azt jelenti, hogy az egyén képes kitartóan tanulni, saját tanulását megszervezni egyénileg és csoportban egyaránt, ideértve az idővel és az információval való hatékony gazdálkodást. Ez egyrészt új ismeretek megszerzését, feldolgozását és beépülését, másrészt útmutatások keresését és alkalmazását jelenti. A hatékony és önálló tanulás arra készíteti a tanulót, hogy előzetes tanulási és élettapasztalataira építve tudását és képességeit helyzetek sokaságában használja, otthon, a munkában, a tanulási és képzési folyamataiban egyaránt.

Szociális és állampolgári kompetencia

A személyes, értékorientációs, szociális és állampolgári kompetenciák a harmonikus életvitel és a közösségi beilleszkedés feltételei, a közjó iránti elkötelezettség és tevékenység felöleli a magatartás minden olyan formáját, amely révén az egyén hatékony és építő módon vehet részt a társadalmi és szakmai életben, az egyre sokszínűbb társadalomban, továbbá ha szükséges, konfliktusokat is meg tud oldani. Az állampolgári kompetencia képessé teszi az egyént arra, hogy a társadalmi folyamatokról, struktúrákról és a demokráciáról kialakult tudását felhasználva, aktívan vegyen részt a közügyekben.

Kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia

A kezdeményezőképeség és vállalkozói kompetencia segíti az egyént a mindennapi életben – így a munkahelyén is – abban, hogy megismerje tágabb környezetét, és képes legyen a kínálkozó lehetőségek megragadására. A tudást, a kreativitást, az újításra való beállítódást és a kockázatvállalást jelenti, valamint azt, hogy célkitűzései érdekében az egyén terveket készít és hajt végre. Alapját képezi azoknak a speciális ismereteknek és képességeknek, amelyekre a gazdasági tevékenységek során van szükség.

Esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképeség

Az esztétikai-művészeti tudatosság és kifejezőképeség magában foglalja az esztétikai megismerés, illetve elképzelések, élmények és érzések kreatív kifejezése fontosságának elismerését, mely minden műveltségterületen jelentkezik. Olyan képességek tartoznak ide, mint művészi önkifejezés, műalkotások és előadások elemzése, saját nézőpont összevetése mások véleményével, a kulturális tevékenységben rejlő gazdasági lehetőségek felismerése és kiaknázása.

1.2.2. Az erkölcsi nevelés

Értékorientációk, beállítódások kialakítása (felelősség, autonóm cselekvés, megbízhatóság, tolerancia, társadalmilag elfogadott viselkedésformák) elsősorban az etikai alapú megközelítésmód paradigmája.

Az önismeret és a társas kultúra fejlesztése

Elő kell segíteni a tanuló kedvező szellemi fejlődését, készségeinek optimális alakulását, tudásának és kompetenciáinak kifejezésre jutását, s valamennyi tudásterület megfelelő kiművelését. Az önismeret és énkép kialakulásának segítése, az értelmi és érzelmi oldal egészséges arányának kifejlesztésére törekvés. A kitartás, a szorgalom, a céltudatosság, az elkötelezettség: a folyamatos önfejlesztés belső igényének kialakítása. Hozzá kell segíteni, hogy képessé váljék érzelmeinek hiteles kifejezésére, a mások helyzetébe történő beleélés képességének, az empátiának a fejlesztésére, valamint a kölcsönös elfogadásra. Társas kapcsolatokkal kapcsolatos ismeretek elsajátítása (szociális kompetencia), kulturált magatartás és kommunikáció elsajátítása.

Nemzeti öntudat, hazafias nevelés

Nemzeti összetartozás ápolására irányuló hazafias elköteleződésre nevelés, mely nem irányulhat még látens módon sem a szegregáció, a kirekesztés, a nemzetiségek és más nyelvi-vallási etnikumok diszkriminációjára. Az otthon, a lakóhely, a szülőföld, a haza és népei megismerésére, megbecsülésére nevelő ismeretek elsajátítása, egyéni és közösségi tevékenységek gyakorlása.

Állampolgárságra, demokráciára nevelés

Aktív állampolgárságra nevelés (konfliktuskezelés, együttműködés képessége), melynek szerves része az egészséges nemzeti öntudatra szocializálás.

Fenntarthatóságra, környezettudatosságra való nevelés

Környezettudatos magatartás, mely a fenntarthatóság szempontjaira koncentrál, annak elfogadtatása, hogy a természeti erőforrásokat a tanulók tudatosan, takarékosan és felelősségteljesen, megújulási képességükre tekintettel használják. Váljon tanulóink igényévé a természetnek és szűkebb környezetének megóvása. Ismerjék meg a hosszútávon fenntartható életmód gyakorlati fogásait.

Közvetlen és tágabb környezetünk értékeinek, sokszínűségének megőrzése, gyarapítása, közösségi szolgálatba való bekapcsolódás.

A testi és lelki egészségre nevelés és családi életre nevelés

Testi, lelki egészség, mely a tanórai és az egyéb foglalkozások során az egészségnevelési és környezeti nevelési programmal (benne a komplex intézményi mozgásprogrammal) koherensen jelenik meg a gyakorlatban a fizikailag aktív, egészségtudatos életvezetésre, a motoros műveltség eszközeivel való személyiségfejlesztésre és a tehetséggondozásra épül, továbbá szervesen magába foglalja az egészségmegőrzést is. A nevelés feladata a harmonikus családi minták közvetítése, a családi közösségek megbecsülése. A felkészítés a családi életre segítséget nyújt a fiataloknak a felelős párkapcsolatok kialakításában, ismereteket közvetít a családi életben felmerülő konfliktusok kezeléséről.

Felelősségvállalás másokért, önkéntességre nevelés

A munka fontosságának és megbecsülésének tudatosítása. Az iskolában létrehozott szellemi és anyagi javak megbecsülése, a mindennapos, elvégzett tevékenységek gyakoroltatása, csoportmunkában való részvétel képességének és a projektszemléletnek a fejlesztése. A szociális érzékenység és a segítő magatartás fejlesztése

Médiatudatosságra való nevelés

Biztos esztétikai értékítélet és belső készlet kialakítása. A tanulók ismerjék meg és értsék, milyen összefüggés van a média, a pénz és a társadalom között, tudják értelmezni a látottakat és hallottakat, alakuljon ki kritikai beállítódásuk. Szerezzenek ismereteket az adatbiztonsággal, a jogtudatossággal, és a függőséggel kapcsolatosan.

.Gazdasági és pénzügyi nevelés

A tanulóknak tudatosodjon saját felelősségük a tisztességes munka, a fogyasztás, az ésszerű gazdálkodás területén, tudjanak mérlegelni és dönteni. Ismerkedjenek meg a vállalkozások során felmerülő kockázatokkal és veszélyekkel, azzal, hogy a pénzt hogyan fektethetik be, és ehhez kitől kérjenek információkat.

1.2.3..Pályaorientáció

Átfogó ismeretek szerzése és betekintés a munka világába, életkoruknak és tudásuknak megfelelő lehetőségeik megismerése több csatornán keresztül és a felsőoktatási intézmények által szervezett nyílt napok segítségével. Az egyéni képességek, pályaalkalmasság felmérésére és elfogadására, jövőbeli felelősségvállalásra felkészítés. A segítséssel, az együttműködéssel, a vezetéssel és a versengéssel kapcsolatos tevékenységek gyakorlása, magatartásmódok és azok kezelésének fejlesztése.

Kiemelt feladataink:

- Minden tanulóknak számára biztosítani kell az alapkészségek elsajátítását, melyek a társadalomba való beilleszkedéshez, a további ismeretszerzéshez és az önmegvalósításhoz szükségesek.
- Fel kell készítenünk a tanulókat az önálló ismeretszerzésre, a sikeres felsőoktatási felvételre.
- Elő kell segíteni az egyéni életélmények szerzését, az egyéni képességek kibontakozását a programokban, az órai munkában és a tanórán kívüli tevékenységekben: érettségi előkészítők, szakkörök, kirándulás, iskolaújság stb.
- A tanulók problémamegoldó gondolkodásának, az összefüggések felismerésének fejlesztése osztályfőnöki órák, vezetői és közösséget érintő intézkedések, tantárgyak elsajátítása során.
- Tehetség gondozó és felzárkóztató programokkal az egyéni képességek kibontakozásának támogatása. A munkafolyamatok megszervezése során a tanulók egyéni képességeinek figyelembe vétele, egyéni, hatékony tanulási módszerek kifejlesztése.
- A gyakorlati oktatásban az értékteremtő projektszemlélet követése.
- A diákok számára életkoruknak megfelelő formájú és jelentőségű döntési helyzetek teremtése.
- A tanítási-tanulási folyamatban alkotó jellegű feladatok biztosítása.
- Ismert és elismert személyiségek által követésre méltó példák felmutatása.
- A személyes meggyőződés és világnézet kialakulásának és érzelmi-szellemi megerősítésének elősegítése személyre és konkrét közösségekre szabott feladatok alapján.

1.2.4. A személyiségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink továbbá:

A helyi tantervben leírt egységes, alapvető tartalmak átadása, elsajátíttatása, valamint az ezekre épülő differenciálás.

A helyi tantervet is magába foglaló pedagógiai programunk összeállításánál elsődleges szempont a tanulók képességeinek fejlődéséhez szükséges olyan követelmények meghatározása, amelyek ösztönzik a személyiségfejlesztő oktatást. Nevelési programunk összeállításánál ezért elsődlegesek az alábbi feladatok:

- A színes, sokoldalú iskolai élet, tanulás, munka.
- A differenciált célkijelölés a fejlesztő tanulást támogatóértékelés
- A gyakorlati képzés, az értékteremtő munkavégzés személyiségformáló erejének kihasználása.
- A fenti lehetőségek a tanulók önismeretét, a gondolkodás képességét, együttműködési készséget fejlesszék, edzés. akaratukat.
- Járuljanak hozzá életmódjuk, motívumaik, szokásaik, az értékekkel történő azonosulásuk fokozatos kialakításához, meggyökereztetéséhez.

1.3. A teljes körű egészségfejlesztéssel összefüggő feladatok

A teljes körű egészségfejlesztési program az iskola közössége életminőségének, életfeltételeinek, egészségi állapotának javítását szolgálja; olyan problémakezelési módszer, amely az iskola közösségének aktív részvételére épít.

A teljes körű iskolai egészségfejlesztés az alábbi négy alapeladat rendszeres végzését jelenti a nevelési-oktatási intézmény partneri kapcsolati hálójában szereplők ésszerű bevonásával:

- egészséges táplálkozás megvalósítása;
- mindennapi testnevelés/testedzés minden tanulónak, a mozgás beépítése a mindennapi életbe;
- a tanulók érett személyiséggé válásának elősegítése személyközpontú pedagógiai módszerekkel és a művészetek személyiségfejlesztő hatékonyságú alkalmazásával;
- környezeti, médiatudatossági, fogyasztóvédelmi, balesetvédelmi és családi életre nevelést is magában foglaló egészségfejlesztési tematika oktatása.

Az egészségfejlesztési ismeretek témakörei az iskolában:

- Az egészség fogalma
- A környezet egészsége
- Az egészséget befolyásoló tényezők

- A jó egészségi állapot megőrzése
- A betegség fogalma
- A táplálkozás és az egészség, betegség kapcsolata
- A testmozgás és az egészség, betegség kapcsolata
- Balesetek, baleset-megelőzés
- A lelki egészség
- A társadalom élete, a társadalmi együttélés normái: illem és etika, erkölcs
- A szenvedélybetegségek és megelőzésük (dohányzás, alkohol- és drogfogyasztás, játékszenvedély, internet- és tv-függés)
- A média egészséget meghatározó szerepe
- Fogyasztóvédelem
- Iskola-egészségügy igénybevétele

Egészségnevelési elvek

- A teljes körű egészségfejlesztés célja, hogy a nevelési-oktatási intézményben eltöltött időben minden tanuló részesüljön a teljes testi-lelki jóllétét, egészségét, egészségi állapotát hatékonyan fejlesztő, a nevelési-oktatási intézmény mindennapjaiban rendszerszerűen működő egészségfejlesztő tevékenységekben.
- Kiemelt felelősséggel tartozik az iskola, mint olyan intézmény, amely a tanulók ismereteinek, képességeinek és viselkedésének fejlesztésére hivatott. Az egészséges életmódra nevelést már kisgyermekkorban el kell kezdeni, és az életfordulókon (serdülőkor, ifjúkor) fokozottabban megerősíteni. A nevelési folyamatban nélkülözhetetlen – az alapvető értékek mellett – a testi-lelki-szociális egészség közvetítése, az élet egészségvédelme.
- Jelentős szerepet kap benne a szülő, a család, az ifjúságvédő, a civil közösségek, sport- és egyéb egyesületek, média, stb.
- Az egészségkultúráltság maga az életmód. Az egészségvédelem szoros kapcsolatban áll az erkölcsi értékekkel, magatartással. Már kora gyermekkortól kezdve számos befolyás éri a gyermeknek az egészségről alkotott fogalmát, de számos hatás éri viselkedésüket, magatartásukat is. Sokszor nincsenek tisztában a befolyásokkal, amelyek érik őket. Ezért fontos része az egészségnevelési programnak az is, hogy segítsen a tanulóknak kialakítani olyan készségeket, amelyek lehetővé teszik saját magatartásuk kedvező irányú befolyását.

1.4.A kiemelt figyelmet igénylő tanulókkal kapcsolatos pedagógiai tevékenység

Iskolai nevelő és oktató munkánk egyik alapvető feladata a kiemelt figyelmet igénylő tanulók fejlesztése, melynek alapja a tanulók egyéni képességeinek, fejlettségének, ismereteinek figyelembe vétele, a differenciálás; valamint különféle egyéni fejlesztő módszerek és szervezeti formák alkalmazása a tanítási folyamatban.

Az együttnevelés az intézmény egészében pedagógiai hatással bír: pozitív emberi értékek, tulajdonságok kialakítására törekvés (a szeretet, a jószág, a becsületesség, az őszinteség, az önzetlenség, a szorgalom, a segítőkészség, a tolerancia, a felelősségérzet példáinak erősítése), az együttműködési képesség kialakítása, az empátia fejlesztése.

Kiemelt figyelmet érdemlő tanulók a sajátos nevelési igényű; a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő; a kiemelten tehetséges; a hátrányos és a halmozottan hátrányos helyzetű tanulók.

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

1.4.1 A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulókkal kapcsolatos pedagógiai teendők

Tevékenységeink:

- Iskolánk a nyilvántartás vezetése (HH/HHH) mellett a szociális és hatósági intézményhálózattal való kapcsolattartást is biztosítja.
- A gyermek- és ifjúságvédelmi felelős együttműködik az iskola minden érintett pedagógusával, a diákönkormányzattal. Kapcsolatot tart a Fővárosi Pedagógiai Szakszolgálat XVI. kerületi Tagintézményének szociális munkásával

Iskolánk a nevelési tanácsadóval, és a gyermekjóléti szolgálattal az alábbi területeken működik együtt:

- Az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése.
- Felzárkóztató órák, fejlesztő foglalkozások a szakértői vélemények alapján készült intézményvezetői határozatok alapján.
- A nevelők és a tanulók személyes kapcsolata.

- Pályaorientáció.
- A szülőkkel való együttműködés.
- A szülők és a családok nevelési gondjainak segítése.
- A szülők tájékoztatása a családsegítő és a gyermekjóléti szolgálatokról, szolgáltatásokról.

1.4.2. Beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulók

A beilleszkedési, tanulási és magatartási zavar az elfogadott társadalmi normáktól való eltérő viselkedés, valamint a tanulási képességek zavara. Fontos feladatunknak tartjuk időben felismerni és kiszűrni a beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzdő tanulókat.

Ezért az iskola feladatai között az egyik legfontosabb a helyzet felismerése, jelzése, a tanuló megfelelő szakemberhez való irányítása, speciális csoportba javasolása. Együttműködünk a gyógypedagógusokkal, a pedagógiai szakszolgálatok szakembereivel és az egészségügyi intézményekkel.

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

- a belépő évfolyam év eleji tudásszint mérése, különös tekintettel a szövegértésre és a matematikai kompetenciára,
 - a problematikusnak ítélt tanulók szakértői vizsgálatának kérelme,
 - tanulásmódszertani ismeretek alkalmazása a tantárgyi órákon,
 - szoros kapcsolat, a nevelési tanácsadóval és a gyermekjóléti szolgálattal,
 - az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése,
 - a nevelők és a tanulók személyes kapcsolattartása,
 - a felsőfokú továbbtanulás irányítása, segítése,
 - a szülők és a családok nevelési gondjainak segítése,
 - az egy osztályban tanító tanárok együttműködése, egységes nevelési elvek alkalmazása;
 - az osztályközösség segítőkész erejének mozgósítása,
 - a közös iskolai és iskolán kívüli programok során a peremhelyzetű tanulók bevonása,
 - a szülők tájékoztatása a családsegítő és a gyermekjóléti szolgálatokról, szolgáltatásokról,
 - kedvezmények, mentességek biztosítása jogszabályok alapján,
- Az osztályfőnök az ifjúságvédelmi felelős közreműködésével külső szakember segítségét is igényelheti (nevelési tanácsadó, gyermekjóléti szolgálat)

- Az osztályfőnök a btmn-es tanulókról az ifjúságvédelmi felelős bevonásával egyéni fejlesztési tervet készít, amelyet az iskolavezetés bevonásával, segítőhálózat segítségével valósít meg.

1.4.3. Sajátos nevelési igényű tanulók

Iskolánkban a sajátos nevelési igényű tanulók nevelése, oktatása a többi tanulóval együtt, integrált formában folyik.

Az SNI tanulók nevelése-oktatása állapotuknak megfelelően a vonatkozó jogszabályi előírások szerinti speciális implementációjú tanterv szerint történik. A használt módszerek igazodnak hiányosságaikhoz, fogyatékoságukhoz. Értékelésük egyéni elbírálás alapján, a vonatkozó szabályozóban megfogalmazott megfelelően folyik.

Azokat az SNI tanulókat oktatjuk együtt a többségi tanulókkal, akiknek nevelését-oktatását a szakértői bizottságok integrált osztályban javasolják. Ezek a tanulók társaikkal együtt végzik iskolai feladataikat, de a szükséges területeken támogatást kapnak. Ez fokozott toleranciát, az egyéni fejlesztést, más munkaszervezési formák alkalmazását, speciális tankönyv használatát, az ellenőrzés és értékelés szigorú igazítását a tanuló képességeihez, és az egyéni foglalkozásokat jelenthet.

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

Iskolánk a sajátos nevelési igényű tanulók neveléséhez-oktatásához igénybe veszi az illetékes pedagógiai szakszolgálati, illetve pedagógiai-szakmai szolgáltatást nyújtó intézmények segítségét.

1.4.4. Tehetséges tanulók fejlesztése – tehetséggondozás

Kiemelten tehetséges tanuló az a különleges bánásmódot igénylő tanuló, aki átlag feletti általános vagy speciális képességek birtokában magas fokú kreativitással rendelkezik, és felkelthető benne a feladat iránti erős motiváció, elkötelezettség.

Kiemelt fontosságú a tehetségek felismerése és fejlesztése.

Minden pedagógus, de elsősorban a szaktanár, szakoktató és osztályfőnök feladata, hogy felhívja a figyelmet tehetséges tanítványainkra, hogy megfelelően gondoskodhassunk fejlesztésükről.

E tevékenység kiterjed a tanórai és tanórán kívüli területekre egyaránt, és a legszorosabb együttműködést igényli a családdal és a tehetségek fejlesztésével foglalkozó intézményekkel és szakemberekkel. A gyakorlati oktatásban különleges tehetséget felmutató tanulók fejlesztése a gyakorlati képzésben részt vevő gazdálkodó szervezetekkel való együttműködés keretében folyik.

- A tehetséggondozás módszereiben célirányos tanulásszervezési eljárásokat alkalmazunk, ösztönözzük a pedagógusok szakirányú továbbképzéseit (tanulásmódszertan, tehetségdiagnosztika).

A tehetségfejlesztés tevékenységei iskolánkban:

- bemeneti mérések, különös tekintettel a motivációra, tehetség-nyilvántartás,
- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése,
- tehetséggondozó programok (szakkörök, művészeti foglalkozások, dráma, vizuális kultúra, szakmai diákkörök),
- tehetséggondozó, fejlesztő foglalkozások, felkészítés versenyekre, pályázatokon való részvételre,
- iskolai sportkör,
- vetélkedő megrendezése, kiállítások szervezése,
- felkészítés a felsőfokú továbbtanulásra, ennek irányítása, segítése,
- személyes beszélgetések, a biztatás, a jutalmazás megfelelő formáinak megkeresése,
- kiugró tehetségek szakemberhez való irányítása, aki gondoskodik megfelelő fejlesztésükről,
- versenyeztetés,
- Részvétel a Szakma Kiváló Tanulója (SZKTV - Szakma Sztár Verseny) és a Szakmai Érettségi Tantárgyi Versenyen (OSZTV),
- tantárgyakhoz köthető, szakmai, sport, művészeti és komplex versenyek megszervezése, és azokon való részvétel intézményi, illetve területi szinten.

A versenyek részletes felsorolása az éves munkatervben jelenik meg.

1.5.A közösségfejlesztéssel, az iskola szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok

A tanulók közösségben, illetve közösség által történő nevelésének megszervezése, irányítása iskolánk nevelő-oktató munkájának alapvető feladata.

A közösség egyéni arculatának, hagyományainak kialakítása

- Fontosnak tartjuk a tanulói közösségre jellemző, az összetartozást erősítő erkölcsi, viselkedési normák, formai keretek és tevékenységek rendszeressé válásának kialakítását.
- Az önkormányzás képességének kialakítása.
- A tanulói közösségek fejlesztése során kialakítjuk a közösségekben, hogy pedagógusi segítséggel vagy önállóan, közösen tudjanak maguk elé célt kitűzni, a cél eléréséért összehangolt módon tevékenykedjenek, illetve az elvégzett munkát értékelni tudják.
- A közösségi nevelés területei iskolánkban: tanórák (szaktárgyi órák, osztályfőnöki órák), gyakorlati foglalkozások, egyéb foglalkozások (*szakkörök, kirándulások, sportkörök*), diák-önkormányzati munka.
- A tanulóközösségek fejlesztésében a tanulók életkori fejlettségének figyelembevétele.

- A tanulói közösségek irányításánál pedagógusaink alkalmazkodnak az életkorral változó közösségi magatartáshoz: a serdülő és ifjúkori problémákhoz.

A tanulói közösségek tevékenységének megszervezése

- A tanulói közösségeket irányító pedagógusok legfontosabb feladata a közösségek tevékenységének tudatos tervezése és folyamatos megszervezése, hiszen a tanulói közösség által történő közvetett nevelés csak akkor érvényesülhet, ha a tanulók a közösség által szervezett tevékenységekbe bekapcsolódnak, azokban aktívan részt vesznek, és ott a közösségi együttéléshez szükséges magatartáshoz és viselkedési formákhoz tapasztalatokat gyűjthetnek. Olyan pedagógus közösség kialakítására törekszünk, amely összehangolt elvárásaival és nevelési eljárásaival az egyes osztályokat vezetni és tevékenységüket koordinálni tudja. A közösségi nevelés eredményessége érdekében fontosnak tartjuk az osztályfőnök és a gyakorlati oktató szoros együttműködését.

A tanórán „szakmai elméleten, gyakorlati foglalkozáson megvalósítható közösségfejlesztési feladataink:

- A tanulás támogatása egyéni képességekhez igazodó munkaformák előtérbe helyezésével önálló és csoportos munkára támaszkodva, a tanulmányi és a munkaerkölcser erősítésével.
- Különböző, változatos munkaformákkal a közösségi cselekvések kialakítása, fejlesztése kooperatív együttműködéssel (csoportmunka, differenciált, egyéni munka, kísérlet, verseny, projekt) az együvé tartozás, az egymásért való felelősség érzésének erősítése.
- Gyakorlati foglalkozás keretében a különböző csoportszerepek elsajátítása, kipróbálása. Az egyes munkafolyamatok felelősség-megosztása, az együttműködés és a tájékoztatás szerepeinek gyakorlása.
- A tanulók, a közösség felkészítése az SNI tanulók integrált nevelésére. Az SNI tanulók beilleszkedésének segítése és a másság elfogadása a tanulói közösségben.
- A tanulók motiválása, kezdeményezéseiknek, a közvetlen tapasztalatszerzésnek a támogatása.
- Szociális kompetenciák fejlesztése (empátia, egymásra figyélés, együttműködés, tolerancia, alkalmazkodóképesség).

Az egyéb foglalkozások közösségfejlesztő feladatai:

- A tanulók önellenőrzésre, egymás segítésére és ellenőrzésére való nevelése.
- A hagyományörző tevékenységek fejlesztik a közösséget, erősítik a közösséghez való tartozás érzését.

- Sokoldalú és változatos foglalkozásokkal (zene, tánc, múzeumi, kiállítási, könyvtári és művészeti előadásokon tett csoportos látogatások, stb.) járulunk hozzá a közösségi magatartás erősítéséhez.

- Szabadidős tevékenységek.

A felmerülő igényekhez és a szülők anyagi helyzetéhez igazodva különféle szabadidős programokat szervezünk, melyeken a részvétel önkéntes (pl.: túrák, kirándulások, színház- és múzeumlátogatások, klubdélutánok, táncos rendezvények stb.).

A diákönkormányzat közösségfejlesztő feladatai:

- Jelöljön ki olyan közös értékeken és érdekeken alapuló közös és konkrét célokat, amellyel nem sérti az egyéni érdekeket.
- Fejlessze a meglévő közösségi munkákat, közösségépítő tevékenységeket.
- Törekedjen a közösség iránti felelősségtudat kialakítására, fejlesztésére.
- Alakítsa ki a tanulóban a felelősségteljes közszereplés igényét, a demokratikus kommunikáció rutinját.

1.6. A tanulóknak az intézmény döntési folyamatában való részvételi jogának gyakorlása

A tanulót megilleti az a jog, hogy életkorának megfelelő mértékben részese legyen az őt érintő döntések meghozatalának. Ezt a jogát személyesen illetve választott képviselőin, valamint szülőjén/gondviselőjén keresztül gyakorolhatja. Joga van megismerni az őt érintő döntés tartalmát, okát, következményeit. A döntési folyamat során joga van véleményét elmondani.

A nevelési-oktatási intézmény a tanulóval kapcsolatos döntéseit – jogszabályban meghatározott esetben és formában – írásban közli a tanulóval, a szülővel. A tanuló ezen jogai gyakorlásának módját a házirend tartalmazza.

A diákkörökkel és a diákönkormányzattal kapcsolatos szabályozás az iskolai SZMSZ-ben és a Házirendben található.

1.7. A szülő, a tanuló, a pedagógus és az intézmény partneri kapcsolattartásának formái

Az iskolai nevelés-oktatás, a tanuló személyisége harmonikus fejlesztésének elengedhetetlen feltétele a szülők és a pedagógusközösség együttműködése.

Ennek alapja a tanuló iránt érzett közös felelősség, amelynek feltétele a kölcsönös bizalom és tájékoztatás, az őszinteség. Megvalósulási formái a kölcsönös támogatás és a koordinált pedagógiai tevékenység. Eredménye a családi és az iskolai nevelés egysége, és ennek nyomán a tanuló személyiségének kedvező fejlődése.

A diákok és a pedagógusok együttműködésének formái:

- A tanulókat az iskola életéről, az iskolai munkaterről, ill. az aktuális feladatokról az iskola igazgatója, a diákönkormányzat felelős vezetője és az osztályfőnökök tájékoztatják.
- Az intézmény vezetője legalább évente egyszer a diákközyűlésen, valamint a diákönkormányzat vezetőségének ülésén, a diákönkormányzat vezetője havonta egyszer a diákönkormányzat vezetőségének ülésén és faliújságon keresztül, az osztályfőnökök folyamatosan az osztályfőnöki órákon tájékoztatják a diákokat.
- A tanulók kérdéseiket, véleményüket, javaslataikat szóban vagy írásban egyénileg, ill. választott képviselőik útján közölhetik az intézmény vezetőjével, a nevelőkkel, a nevelőtestülettel vagy az iskolaszékkel.
- A tanulót és a tanuló szüleit a tanuló fejlődéséről, egyéni haladásáról a szaktanárok folyamatosan (szóban, az ellenőrzőben írásban) tájékoztatják.

A szülők és a pedagógusok kapcsolattartása, együttműködésének formái:

A szülőket az iskola egészének életéről, az iskolai munkaterről, az aktuális feladatokról az iskola igazgatója és az osztályfőnökök tájékoztatják: az iskola igazgatója legalább félévente egyszer a szülői szervezet iskolai vezetőségének ülésén vagy az osztály szintű szülői értekezleten. Az osztályfőnökök folyamatosan az osztályok szülői értekezletein.

Együttműködési formák:

- Egyéni beszélgetés
- Szülői értekezlet
- Fogadóóra
- Írásbeli tájékoztató
- Pályaválasztási tanácsadás
- Nyílt tanítási nap a nyolcadikosok és szüleik számára
- Kihelyezett szülői értekezlet az általános iskolák hívására
- Az SNI tanulókkal és szüleikkel történő folyamatos kapcsolattartás

Az intézményi közösségek kapcsolattartásának rendjét az iskolai SZMSZ tartalmazza.

Az intézmény kapcsolattartása az alábbi szakmai szervezetekkel:

- Gyermek és ifjúságvédelmi szervezetek
- Gyámhatóság
- Szakmai szolgáltató szervezetek

- Szakszolgálatok
- Iskola egészségügy
- Területileg illetékes kamara
- Gyakorlati képzésben résztvevő gazdálkodó szervezetek
- Iskola képzési profiljába tartozó szakmai szervezetek
- Kulturális és sportszervezetek
- Civil szervezetek

A kapcsolattartás rendjét az SZMSZ tartalmazza. Az egyes munkaköri leírások tartalmazzák az intézményi kapcsolattartók feladatait, a kapcsolattartás formáját, módszerét, gyakoriságát és a beszámolási kötelezettséget.

1.8.A tanulmányokhoz kapcsolódó vizsgák és az alkalmassági vizsga szabályai

1.8.1.Tanulmányokhoz kapcsolódó vizsgák

Tanulmányokhoz kapcsolódó vizsgákat a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI-rendelet által előírt esetekben szervez az iskola (magántanulók, előrehozott érettségizők, intézményvezetői határozat, nevelőtestületi döntés alapján kötelezettek esetében).

A vizsgák időpontjáról – a javítóvizsga kivételével – a vizsgára történő jelentkezéskor írásban tájékoztatni kell a tanulót és a szülőt. A tájékoztatásnak legalább 10 nappal a vizsga kezdő időpontja előtt meg kell történnie. Vizsgát – a rendeletben meghatározottak szerint – független vizsgabizottság előtt vagy abban a nevelési-oktatási intézményben lehet tenni, amellyel a tanuló jogviszonyban áll. A vizsgakötelezettséggel érintett időszakra vonatkozó követelmények elsajátítását vizsgabizottság ellenőrzi és értékeli. A bizottság az összesített részeredmények és a kérdező tanár véleményezése alapján dönt a minősítésről.

Ha a tanuló a vizsga letételére a nevelőtestülettől halasztást kap, a halasztott időpontig úgy folytathatja tanulmányait, mintha sikeres vizsgát tett volna.

A szabályosan megtartott tanulmányokhoz kapcsolódó vizsga nem ismételhető.

Az osztályozó, a különbözeti, a pótló és a javítóvizsga követelményeit, részeit, az értékelés szabályait az érintett pedagógusok közösségei határozzák meg. A vizsga tantárgyi/évfolyamonkénti követelményei megegyeznek a kerettantervek alapján készült a Pedagógiai Program részét képező helyi tanterv, adott tantárgyra és évfolyamra vonatkozó követelményeivel.

A vizsgaidőszakok pontos időpontja a tanév helyi rendjében meghatározott, és közzé teszik az intézmény honlapján.

Osztályozó vizsga

Osztályozó vizsgát kell tenni a tanulónak a félévi és év végi osztályzatok megállapításához, ha:

- felmentették a tanórai foglalkozásokon való részvétel alól,
- engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményének egy tanévben vagy az előírtnál rövidebb idő alatt tegyen eleget,
- tanulmányait magántanulóként végzi,
- előrehozott érettségi vizsgát kíván tenni az adott tantárgyból,
- hiányzása a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI-rendelet 51. § (7) bekezdésében előírt mértéket meghaladja, és ezért nem osztályozható,
- amennyiben a nevelőtestület engedélyezi, hogy osztályozó vizsgát tegyen.

Ha a tanuló hiányzása adott félévben meghaladja adott tantárgyból a 30%-ot, köteles a tantárgyból osztályozó vizsgát tenni; ha a két félévben összesen lépi át a 30%-ot, a nevelőtestület dönthet az osztályozó vizsgáról, vagy a jegyek alapján történő értékelésről, ha az elégséges számú. Ha a hiányzás mértéke a tanévben meghaladja a 250 órát, a szakképzésre felkészítő képzési szakaszban az elméleti órák 20%-át, a tanév végén nem osztályozható, magasabb osztályba való lépése csak sikeres osztályozó vizsga letétele mellett lehetséges. A vizsgára a tanulót a szülő írásban jelentkezteti és felkészíti. A szakképzésben a gyakorlati oktatásra vonatkozó mulasztásokkal kapcsolatos szabályokat az intézmény szakmai programja tartalmazza.

Egy osztályozó vizsga egy adott tantárgy és egy adott évfolyam követelményeinek teljesítésére vonatkozik. A tanítási év lezárását szolgáló osztályozó vizsgát az adott tanítási évben kell megszervezni.

Különbözeti vizsga

- A tanulót jogszabály értelmében megilleti az a jog, hogy a választható tantárgyak esetében a május 20-i határnappal a következő tanévre más választható tantárgyat válasszon. Ennek feltétele a sikeres különbözeti vizsga. A különbözeti vizsga a tantárgyi követelmények optimumát kéri számon. A vizsgára a szülő jelentkezteti és készíti fel a tanulót.

Különbözeti vizsgát tehet a tanuló, ha:

- írásbeli határozat alapján engedélyezték,
- átvétellel tanulói jogviszonyt kíván létesíteni, és az előző iskolájából eltérő tanterv szerinti tanulmányokat folytatott.

Különbözeti vizsgát a tanév során folyamatosan lehet szervezni.

Javítóvizsga

Ha a tanuló a tanév végén bármely tantárgyból elégtelen osztályzatot kapott, a nevelőtestület határozata alapján javítóvizsgát tehet, kivéve, ha háromnál több tantárgyból van elégtelen osztályzata. Amennyiben a javítóvizsgán nem teljesíti a meghatározott követelményeket vagy nem jelenik meg, évet ismételni köteles. A javítóvizsga időpontját a szorgalmi időszak lezárásakor az iskola bejáratára kell kifüggeszteni és az iskola honlapján kell elhelyezni.

A tanulót a vizsgára a szülő készíti fel, az iskola a szülő, tanuló kérésére konzultációs lehetőséget biztosíthat (augusztus).

A javítóvizsgán elégséges osztályzatot kapott tanuló magasabb évfolyamba léphet.

Pótló vizsga

Amennyiben a tanuló neki fel nem róható okból nem jelent meg a vizsgán vagy a vizsga letétele előtt távozott, a vizsgát megismételheti.

Pótló vizsgát tehet a tanuló, ha:

- neki fel nem róható okból elkésik, távol marad,
- megkezdett vizsgáról engedéllyel távozik.

A pótló vizsgát – az igazgató döntése alapján – az adott vizsganapon vagy az iskola által megszervezhető legközelebbi vizsganapon kell megtartani

1.8.1.A felvétel és az átvétel helyi szabályai

A köznevelési intézmény tanulói közé felvétel vagy átvétel útján lehet bejutni, amely jelentkezés alapján történik.

Felvétel:

Iskolánk a felvételi kérelmekről az alábbiak szerint dönt:

- Technikum, gimnázium esetén: a tanulmányi eredmények és a központilag kiadott egységes feladatlapokkal megszervezett írásbeli vizsga (a továbbiakban: központi írásbeli vizsga) eredménye és a szóbeli elbeszélgetés,

- szakközépiskola esetén az általános iskolai tanulmányi eredmények, a szóbeli elbeszélgetés és az egészségügyi, pályaalkalmassági követelmények teljesítése.

A jelentkezés rendjét és a felvételi eljárást a 20/2012. (VIII. 31.) EMMI-rendelet szabályozza.

Iskolánk felvételi tájékoztatót készít, és azt a honlapján nyilvánosságra hozza, valamint a KIFIR rendszerében október 20-áig elhelyezi.

A felvételi tájékoztató tartalmazza:

- az iskola OM-azonosítóját, telephelyenként a meghirdetett tanulmányi területek leírását, az azokat jelölő belső kódokat,
- a felvételi eljárás rendjét,
- a felvételi kérelmek elbírálásának, rangsorolásának módját, szabályait, ezen belül különösen a teljesítmények értékelésének módját és figyelembe vételének arányait,
- a sajátos nevelési igényű, valamint a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő jelentkezőre vonatkozó speciális elbírálási szabályokat,
- az iskola szóbeli vizsgát vagy az Nkt. 27. § (5) szerinti képesség-, készségfelmérést szervez, a vizsga vagy a felmérés követelményeit, időpontját és hely
- szakképzésre vonatkozó szabályok alapján az egészségügyi, pályaalkalmassági követelményeket.

A felvételi vizsgákat a tanév rendjében meghatározott időszakon belül, a jogszabályi előírásoknak megfelelően szervezzük. Az iskola felvételi szabályzata tartalmazza a szóbeli felvételi vizsgakövetelményeket. A szóbeli meghallgatások felvételi bizottságok előtt zajlanak.

Másik intézményből történő átvételről az igazgató dönt az alábbiak szerint:

Átvétel:

A felsőbb évfolyamra jelentkezéskor az iskola vizsgálja a tanuló megelőző tanulmányait, a választandó osztály befogadóképességét, az osztály struktúráját.

A vizsga idejét az iskola igazgatója határozza meg.

Az átvétel igazgatói határozattal engedélyezhető:

- előzetes tanulmányok beszámításával,
- különbözeti vizsgával,
- egyéni segítségnyújtással,
- türelmi idő biztosításával,

- évfolyamismétléssel.

A szakképzésre vonatkozó további átvételi szabályokat az iskola szakmai programja tartalmazza

2.EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM

Az egészségfejlesztési program hozzásegíti a tanulókat:

- az egészséges életvitel kialakításához,
- a helyes értékrend felépítéséhez,
- az egészségvédelem kérdéseinek megismeréséhez,
- az életmóddal kapcsolatos (biológiai-pszichés) tennivalók elsajátításához,
- a képességek erősítéséhez, fejlesztéséhez,
- az egészségre káros szokások megismeréséhez, kiküszöböléséhez.

Mindennek legyen figyelemfelkeltő, tájékoztató, motiváló szerepe az egészség érték tudatosításában. Ezek birtokában képesek lesznek egészségük megőrzésére, a betegségek megelőzésére, az egészséges személyiség kimunkálására, a helyes egészségmagatartás kialakítására.

A programba beépül a folyamatkövetés és az eredményvizsgálat. Ehhez idő kell, fontos a többszintűség, a célok, feladatok követhetősége.

Az egészségfejlesztési program célja:

- az egészségkultúráltság emelése,
- olyan tulajdonságok kifejlesztése, amelyek hozzásegítenek a tudás hasznosításához,
- a tanulók segítése a testi és a lelki egészség harmóniájának megteremtésében, az egészséges életmód kialakításában és megtartásában,
- az életvezetési képességek fejlesztése,
- a tanulók felelősségérzetének fejlesztése egészségük megőrzéséért,
- a tanulók felkészítése a stressz-hatások feldolgozására,
- a környezeti és egészségtudatosság erősödésének előkészítése,
- a mindennapi testedzés megvalósítása a tanulók számára,
- az egészségnevelés mentálhigiénés nevelésre való kiterjedése.

Tartalma:

- az egészségfejlesztéssel összefüggő célok, feladatok,

- a feladatok végrehajtását szolgáló program,
- az iskola-egészségügyi szolgálat munkája.

Kapcsolódó szakanyagok:

- módszertani szakanyag a tanulók fizikai állapotának méréséhez és minősítéséhez,
- módszertani anyag a mindennapos testneveléshez.

Az egészségnevelés fő jellemzői:

- az egészség megtartása, fokozása,
- az egészség visszaszerzésére irányuló és a személyiség formálását elősegítő tevékenység.

Területei:

- Egészségmegőrzés; a helyes életmód kialakítása.
- Mozgás, rendszeres testedzés, játéklehetőség.
- Táplálkozási szokások kialakítása egészségünk érdekében.
- Öltözködés.
- Higiénia, tisztálkodás.
- Egészségkárosító szenvedélyek (drog, alkohol, cigaretta, egyéb szenvedélybetegségek és függőségek) megelőzése.
- Ésszerű napirend kialakítása.
- Szűrővizsgálatok.

A vonatkozó ágazati jogszabályok alapján az alábbiak szerint foglalhatjuk össze az iskolai egészségvédelem főbb feladatait:

- Ismertesse meg az emberi szervezet működésének és a természeti, társadalmi, pszichés környezet kölcsönhatásának törvényeit.
- Fejtse ki az egészséges táplálkozásra, életmódra, valamint az egészséges környezet megteremtésére vonatkozó tudnivalókat, buzdítson azok megtartására.
- Valósítsa meg a személyes, testi és lelki higiénia követelményeit.
- Szorgalmazza a testmozgás, az aktív életmód, a sportolás rendszeressé tételét.
- Szolgáltasson módszereket (döntési helyzetekhez megoldásokat), a stresszhelyzetek megelőzésére és feloldására, a konfliktusok kezelésére.
- Ismertesse a szexuális kultúrával és a családtervezéssel, a nemi úton terjedő betegségek megelőzésével kapcsolatos tudnivalókat.
- Tudatosítsa a szenvedélybetegségek káros hatásait és a rászokás elkerülésének módját.

- Ismertesse meg a tanulókkal az egészségügyi szolgáltatások igénybevételének feltételeit és lehetőségeit.
- Adjon gyakorlati tanácsot az egészséget és a testi épséget veszélyeztető tényezők, balesetveszélyek elkerülésének módjára, a lehetőségekhez mérten tanítsa meg az elsősegélynyújtás elemi tennivalóit.
- Fejlessze ki a beteg, sérült és fogyatékos embertársak iránti elfogadó és segítőkész magatartást.

Az iskolai teljes körű egészségfejlesztés színterei:

- Életviteli feladatok;
- Tanórai feladatok;
- Tanórán kívüli feladatok.

Életviteli feladatok

Az iskolai élet a nevelés-oktatás színtere. A nevelés dimenziói közt az egyik, meghatározó tényező az egészség iránti igényre nevelés. A szó tartalmának meghatározása sugallja a feladatokat.

Tanórai feladatok

Az egészséges életmódra nevelés tananyagának tervezésénél megfogalmazott célok és feladatok:

- járuljon hozzá a tanulók képességeinek sokoldalú fejlesztéséhez,
- életmódjuk, szokásaik értékekkel történő kialakításához,
- eddze akaratukat mentálisan, fizikálisan, szociálisan,
- bővítse ismereteiket.
- Tantárgyakba beépített egészségnevelés: osztályfőnöki óra, testnevelésóra, biológiaóra, stb. Kiemelt jelentőségű a biológia, ahol a tanterv tartalmazza az egészségtant, az egészséges életmóddal kapcsolatos problémák, prevenció és megoldás területét.
- „Egészségóra” (a védőnő vagy meghívott előadó foglalkoztató előadása).

Tanórán kívüli foglalkozások:

- délutáni szabadidős foglalkozások,
- sportprogramok,
- témával kapcsolatos filmvetítések, vetélkedők, versenyek, egyéb játékos programok, csoportfoglalkozások,
- egészséghet,
- sportrendezvények, kulturális programok,

- kirándulások, túrák, sportprogramok,
- együttműködés sportegyesületekkel.

Mindennapi testedzés megvalósítása:

- testnevelés órákon,
- szabadidőben, rendszeres sportfoglalkozások keretében,
- diáksport egyesület működtetésével, egyedi együttműködési megállapodás alapján,
- egy-egy sportágnak az iskolában helyet adva, biztosítva a tanulók szervezett sportolási részvételét,
- sporttáborok szervezése,
- sportversenyek lebonyolítása,
- a diáksport révén diákjaink bekapcsolódnak a különféle versenyekbe.

Az egészségnevelés megvalósításában résztvevők:

Belső (iskolai) résztvevők:

- az intézményvezető,
- az iskolaorvos, védőnő,
- a testnevelő, szaktanárok,
- a diákönkormányzatot segítő pedagógus.

A külső kapcsolatok lehetőséget biztosítanak az egészségfejlesztési munka kiszélesítésére, valamint a különböző szervezetek, szakemberek, szakértők bevonására.

Egészségnevelés tartalma az iskolánkban:

- önmagunk és egészségi állapotunk ismerete,
- a rendszeres testmozgás egészségmegőrzésében való szerepének a felismerése,
- az értékek ismerete,
- az étkezés, a táplálkozás egészséget befolyásoló szerepe,
- a betegségek kialakulása és a gyógyulási folyamat,
- a barátság, a párkapcsolatok, a szexualitás szerepe az egészségmegőrzésben,
- a személyes krízishelyzetek felismerése és a kezelési stratégiák ismerete,
- a tanulás és a tanulás technikái,
- az idővel való gazdálkodás szerepe,

- a rizikóvállalás határai,
- a szenvedélybetegségek elkerülése,
- biztonságos és támogató tanulási környezet alakítása,
- a természethez való viszony,
- az egészséges környezet jelentősége,
- az egészséges táplálkozás,
- a szenvedélybetegségekkel való foglalkozás,
- a szexuális felvilágosítás-nevelés, a családtervezés alapjai,
- az AIDS-prevenció,
- a betegség és a gyógyulást segítő magatartás (elsősegélynyújtás, gyógyszerhasználat),
- a testi higiénia,
- a környezeti ártalmak (zaj, légszennyezés, hulladékkezelés),
- a személyes biztonság (közlekedés, rizikóvállalás),
- az egyénileg kialakított mozgásprogram fontossága az egészségmegőrzésben,
- a stressz- és feszültségoldó gyakorlatok fontossága a kiegyensúlyozott testi-lelki fejlődésben és az interperszonális kapcsolatokban.

A teljes körű egészségfejlesztés megvalósulása:

A program megvalósulása a tanévek során, az iskola munkatervében megtervezetten történik. A szaktanárok és az osztályfőnökök, a diákönkormányzat és más, alkalmanként felálló munkacsoportok a napi munka tervezésekor figyelemmel kísérik a program megvalósulását. A megvalósítás során a folyamatokat tervezzük, nyomon követjük, ellenőrizzük és értékeljük a megfogalmazott módszerek, értékek mentén.

Az egészségnevelést szolgáló egyéb foglalkozások:

- minden évben egy alkalommal elsősegély-nyújtási bemutatót szervezünk a tanulóknak az lehetőleg az Országos Mentőszolgálat és/vagy Vöröskereszt bevonásával,
- évente egy egészségvédelemmel, helyes táplálkozással, elsősegély-nyújtással foglalkozó („Egészség hét”/projektnap/témanap) eseményt szervezünk a tanulók számára.

A teljes körű egészségfejlesztési program megvalósításáért az iskola minden pedagógusa, dolgozója felelős.

A program megvalósulásának ellenőrzése, értékelése

Életvitel szerűen megvalósuló tevékenységek:

A napi iskolai élet során folyamatosan végzett és irányított tevékenységek beépülnek a tanuló magatartásformái sorába. A tanítók és a tanárok a tanulók közt élve érzékelik a folyamat fejlődését, és megerősítik a helyes viselkedésmintákat.

Tanórai keretben megvalósuló fejlesztés:

A tananyaghoz kapcsolódóan, a tanmenetekben rögzített elsajátítandó ismeretek mérhetőek. Részei a tanulási folyamatnak. A tananyag számonkérésének folyamatában ellenőrizhető, hogy az életvitel szerűen rögzítendő elemek valóban beépültek-e a tanuló viselkedési kultúrájába.

Tanórán kívüli tevékenységek (egyéb foglalkozások) során megvalósuló fejlesztés:

A munkaterv szerint megszervezett témanapok, témahetek, projektek egyrészt a fejlesztési folyamat előre tervezett elemei, másrészt a hiányosságok észlelését követő korrekciók. Célunk, hogy az átadott ismeretek, a megtapasztalt egészségnevelési elemek beépüljenek a tanuló és a családja napi életviteli kultúrájába, annak szerves részévé váljanak. Ezek a programok gyakran versenyztetéssel valósulnak meg, így az eredmények követhetőek.

Visszacsatolás:

A programok és az egész tanév során elért eredmények reális feltérképezése és értékelése adja a következő tervezési időszak szakmai alapját. Az elsajátítandó ismeretek fejlődnek, a diákok tudása elmélyül. Az iskola és a tanárok éves munkatervet, programtervet és a foglalkozási tervet készít.

Az általános fizikai teherbíró képesség mérése során feltérképezhetők az egyes képességek területén mutatkozó hiányosságok. A hiányosságok feltárása, a tanulók életmódjának ismerete kiindulási alapul szolgál az egyéni és a közösségi fejlesztő, felzárkóztató programok elkészítésében. Célunk az egészségileg hátrányos helyzet megszüntetése, az általános fizikai teherbíró képesség fokozatos fejlesztése, a szükséges szint elérésére, megtartására.

A tanulók fizikai képességének mérésére egyszerű, kevés szerigényű és bárhol végrehajtható teszteket (NETFIT) használunk.

El kell érni, hogy az általános fizikai teherbíró képesség fejlődésének folyamatos nyomon követése motivációs tényezőként hasson a tanulókra, és az iskolából kikerülve életvitelükben helyet kapjon a rendszeres fizikai aktivitás.

2.1. Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos iskolai terv

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának célja, hogy a tanulók

- ismerjék meg az elsősegélynyújtás fogalmát,
- ismerjék meg az élettannal, anatómiával kapcsolatos legfontosabb alapfogalmakat,

- ismerjék fel a vészhelyzeteket,
- tudják a leggyakrabban előforduló sérülések élettani hátterét, várható következményeit,
- sajátítsák el a legalapvetőbb elsősegély-nyújtási módokat,
- ismerkedjenek meg a mentőszolgálat működésével; sajátítsák el, mikor és hogyan kell mentőt hívni.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos kiemelt feladatok:

- a tanulók korszerű ismeretekkel és az azok gyakorlásához szükséges készségekkel és jártassággal rendelkezzenek az elsősegély-nyújtási alapismeretek területén,
- a tanulóknak bemutatjuk és gyakoroltatjuk velük az elsősegélynyújtás alapismereteit,
- a tanulók az életkoruknak megfelelő szinten – a tanórai és egyéb foglalkozások keretében – foglalkoznak az elsősegélynyújtással kapcsolatos legfontosabb alapismeretekkel.

Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításának érdekében:

- az iskola kapcsolatot épít ki az Országos Mentőszolgálattal, Vöröskereszttel,
- tanulóink bekapcsolódnak az elsősegélynyújtással kapcsolatos iskolán kívüli vetélkedőkbe,
- támogatjuk a pedagógusok részvételét 30 órás, elsősegély-nyújtási továbbképzésen.

Az elsősegély-nyújtási ismeretek a következő tantárgyakba épülnek be:

Természetismeret (biológia, kémia fizika), elméleti és gyakorlati jelleg tanórák: (pl.: rovarcsípések, légúti akadály, artériás és ütőeres vérzés, komplex újra élesztés, mérgezések, vegyszer okozta sérülések, savmarás, égési sérülések, forrázás, szénmonoxid mérgezés, égési sérülések, forrázás veszélyei).

- Testnevelés: pl.: magasból esés.

Az elsősegély nyújtásával kapcsolatos ismereteket tantárgyanként és évfolyamonként a pedagógiai program mellékletét képező tantervek tartalmazzák.

2.2.Komplex intézményi mozgásprogram

- A komplex intézményi mozgásprogram adott tanévre aktualizált feladatterve az éves munkaterv melléklete.
- Az intézmény tanulói rendszeresen részt vesznek a különféle szervezetek által meghirdetett sport- és egészségnapokon.

- Az alternatív és szabadidős mozgásrendszerek keretében egyes sportágakat a feltüntetett órában beépítettük az óratervi órakeretbe
- Az alábbi sportágakból házi bajnokságot szervezünk:
-futball, kosár, kézi labda,
- Napközben labdát biztosítunk a sportolni kívánó diákok számára.
- Az iskolai sportkörünk az alábbi szakágakkal rendelkezik:
futball, kosár, kézi labda, asztali tenisz
- Az évszak sajátosságainak megfelelően a következő mozgásos tevékenységeket végezzük:
ősszel és tavasszal: kosár, foci, kézi labda meccsek..., télen: korcsolyázni járnak a diákjaink
- A tanulók fizikai állapotának mérését minden évben elvégezzük (NETFIT). Ezeknek a méréseknek a tapasztalatait felhasználjuk a testnevelési órák fizikai képességfejlesztésének megtervezésénél, a sportköri foglalkozásokon és a tömegsport órákon.

3. AZ ISKOLA OKTATÁSI PROGRAMJA

3.1. A választott kerettanterv megnevezése, jellemzői

Iskolánk helyi tanterve a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) számú EMMI-rendelet mellékletei alapján a kifutó képzések, a 2020.09.01.-től induló új képzések pedig a Kormány 5/2020. (I. 31.) rendelete a **Nemzeti alaptanterv** kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet módosítása alapján elkészült kerettantervekre épül.

- Kerettanterv a technikumok számára-kifutó
- Kerettanterv a technikumok számára-új
- Kerettanterv a szakképzőiskolák számára-kifutó
- Kerettanterv a szakképzőiskolák számára-új
- Kerettantervek a felnőttoktatás számára-kifutó
- Kerettantervek a felnőttoktatás számára-új
- Kerettanterv a gimnáziumok 9-12.évfolyama számára-kifutó
- Kerettanterv a gimnáziumok 9-12.évfolyama számára-új

- Kerettanterv a gimnáziumok 7-12.évfolyama számára

3.2. Az iskolában tanított kötelező, kötelezően választandó vagy szabadon választható tanórai foglalkozások megnevezése, óraszámai

Iskolánk helyi tantervében a kötelező tanítási órák keretében tanított tantárgyak tananyagai és követelményei teljes egészében megegyeznek az oktatásért, továbbá a szakképzésért felelős miniszterek által kiadott kerettantervekben meghatározott tananyaggal és követelményekkel.

3.2.a. Kerettanterv technikumok- kifutó képzések számára, 9-12. évfolyam

Kötelező tantárgyak:

- Magyar nyelv és irodalom
- Idegen nyelv
- Idegen nyelv – Függelék: angol és német nyelvi specifikáció
- Matematika
- Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek
- Etika
- Pénzügyi és vállalkozási ismeretek*
- Komplex természettudomány*
 - 108 órás, egy évfolyamos változat
 - 144 órás, két évfolyamos változat
 - 278 órás, négy évfolyamos változat
- Biológia-egészségtan*
 - 206 órás, három évfolyamos A változat
 - 206 órás, három évfolyamos B változat
 - 144 órás, két évfolyamos változat
- Fizika*
 - 206 órás, három évfolyamos A változat
 - 206 órás, három évfolyamos B változat
 - 144 órás, két évfolyamos változat
- Kémia*
 - 206 órás, három évfolyamos változat
 - 144 órás, két évfolyamos A változat
 - 144 órás, két évfolyamos B változat
- Földrajz*
 - 206 órás, három évfolyamos változat

- 144 órás, két évfolyamos változat
- Művészetek**
 - Ének-zene
 - Dráma és tánc
 - Vizuális kultúra
 - Mozgóképkultúra és médiaismeret
- Informatika*
 - 144 órás, két évfolyamos változat
 - 72 órás, két évfolyamos változat
- Testnevelés és sport

* *Képzéstől függően alkalmazandó*

** *A négy művészeti tárgy (Ének-zene, Vizuális kultúra, Dráma és tánc, Mozgóképkultúra és médiaismeret) kerettanterveiből szabadon választhatóan tölthető fel a Művészetek órakerete.*

Szabadon választható tantárgyak:

- Társadalmi, állampolgári és gazdasági ismeretek
- II. idegen nyelv – Idegen nyelv

Technikum-kifutó képzés tantárgyi struktúra és óraszámok

Kötelező tantárgyak és minimális óraszámok a szakgimnázium 9–12. évfolyamán:

A kerettantervek által előírt tartalmak a tantárgyak számára rendelkezésre álló időkeret kilencven százalékát fedik le. Egy heti öt (évi 180) órás időkerettel rendelkező tantárgy kerettanterve tehát heti fél (évi 18) óra szabad időkeretet biztosít a tantárgy óraszámán belül a pedagógusnak, melyet a helyi igényeknek megfelelően a kerettanterven kívüli tantárgyi tartalommal tölthet meg.

Kereskedelem XXVI. Vendéglátóipar XXVII., Turisztika XXVIII. ágazatok esetében:

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4	556	-	-
Idegen nyelv	4	4	4	4	556	4	124
Matematika	3	3	3	3	417	-	-
Történelem	2	2	3	3	345	-	-
Etika	-	-	-	1	31	-	-
Informatika	2	2	-	-	144	-	-
Művészetek	-	-	1	-	36	-	-
Testnevelés	5	5	5	5	695	-	-

Osztályfőnöki	1	1	1	1	139	-	-
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	-	-	-	108	-	-
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	-	2	2	2	206	-	-
Kötelezően választható tantárgy: Érettségi tantárgy, vagy Idegen nyelv, vagy Fizika*, vagy Informatika, vagy Szakmai tantárgy**	-	-	2	2	134	-	-
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	-	1	-	-	36	-	-
Érettségire épülő (fő) szakképesítés	8	8	7	7	(1045+453)	31	961
Érettségi vizsga keretében megszerezhető szakképesítés	3	4	3	3	1498	-	-
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	36	35	35		35	
Tanítási hetek száma	36	36	36	31		31	
Éves összes óraszám	1260	1296	1260	1085	4901	1085	1085

* Amennyiben az iskola a Fizika tantárgyat választja, a szakgimnáziumi kerettantervben megtalálható 144 órás (két évfolyamos) tantárgyi kerettantervet kell használnia.

** Az órakeret a Katonai alapismeretek tantárgy oktatására is fordítható.

Két éves technikai-kifutó szakképesítések óraterve táblázata minden ágazat esetében

Tantárgyak	1/13. évf.	2/14. évf.	1/13-2/14. évf. óraszám összesen
Szakmai idegen nyelv	4	4	268
Érettségire épülő szakképesítés órakerete	31	31	2077
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	35	
Tanítási hetek száma	36	31	
Éves összes óraszám	1260	1085	2345

A tantárgyi struktúra és óraszámok az 5/2020 Korm.rendelete a NAT kiadásának módosulásával a következőképpen változnak:

Technikum-kifutó évfolyamok közismereti és szakmai órakerete

Tantárgyak		9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.	9-12. óraszám összesen	13. évf.	13. évf. óraszám összesen	
Kötelező tantárgyak									
Magyar nyelv és irodalom		4	4	4	4	556	-	-	
Idegen nyelv (első élő idegen nyelv)		4	4	4	4	556	4	124	
Matematika		3	3	3	3	417	-	-	
Történelem		2	2	3	3	345	-	-	
Állampolgári ismeretek		-	-	-	1	34			
Digitális kultúra		2	1	1	-	144	-	-	
***Művészetek		1	1	1	-	108	-	-	
****Testnevelés		5	5	5	5	695	-	-	
Közösségi nevelés		1	1	1	1	139	-	-	
Választható tantárgyak									
*	A	Komplex természettudomány	2	2	2	2	278	-	-
	B	Első (emelt óraszámú), vagy második idegen nyelv, vagy művészettörténet, vagy érettségi tárgyból felkészítésre használható órakeret	3	2	1	2	278	-	-
** Szabadon tervezhető órakeret A		2	2	2	3	306	-	-	
** Szabadon tervezhető órakeret B		1	2	3	3	306	-	-	
Szakmai tantárgy óraszámai		8	9	8	8	1148	31	961	
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	34	-	35	-	
Tanítási hetek száma		36	36	36	31	-	31	-	
Éves összes óraszám		1224	1224	1224	1054	4726	1085	1085	

* Az iskola dönt, hogy A vagy a B megoldást választja.

** Az A és B szabadon tervezhető órakeret közismereti és szakmai órára egyaránt felhasználható.

A technikum-kifutó képzés esetén a következő kötelező tantárgyak esetében: *magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, állampolgári ismeretek, digitális kultúra* valamint *testnevelés* a gimnáziumi kerettanterveket kell alkalmazni.

Két éves szakképesítések óraterv táblázata

Tantárgyak	1/13. évf.	2/14. évf.	1/13-2/14. évf. óraszám összesen
Szakmai idegen nyelv	4	4	268
Érettségire épülő szakképesítés órakerete	31	31	2077
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	35	
Tanítási hetek száma	36	31	
Éves összes óraszám	1260	1085	2345

Technikum - új képzések tantárgyi struktúrája és óratervek

Nyelvi előkészítő évfolyam óraszámjai

Tantárgyak	óraszám/hét
Idegen nyelv	18
Testnevelés és sport	5
Digitális kultúra	3
Képességfejlesztés (helyi tantervben meghatározottak szerint)	3
Osztályfőnöki	1
Összesen	30

A 9/Ny osztályt a 2020.évi NAT alapján indítjuk.

Kötelező tantárgyak:

- Magyar nyelv és irodalom
- Idegen nyelv
- Idegen nyelv – Függelék: angol és német nyelvi specifikáció
- Matematika
- Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek
- Állampolgári ismeretek

- Digitális kultúra
- Pénzügyi és vállalkozói ismeretek
- Komplex természettudományos tantárgy
- Testnevelés

Technikum-új heti óraszámai

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

Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34	34	34	
--	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--

A technikum-új képzés esetén a következő kötelező tantárgyak esetében: *magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, állampolgári ismeretek, digitális kultúra* valamint *testnevelés* a gimnáziumi kerettanterveket kell alkalmazni.

Két éves szakképesítések óraterv táblázata

Tantárgyak	13. évf.	14. évf.	13-14. óraszám összesen
Idegen nyelv (ajánlott, nyelvvizsgára felkészítés)			0
Szakmai órakeret	35	35	2345
Rendelkezésre álló órakeret/hét	35	35	
Tanítási hetek száma	36	31	
Éves összes óraszám	1260	1085	2345

2.2.b.Szakképzőiskolai-kifutó képzés kerettanterv Óraterv

A közismereti képzés heti óraszámai:

A közismereti és szakmai órák aránya:

Területek		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Közismeret	Kötött órák	15 óra	9 óra	6 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	3 óra	2 óra	3,5 óra
	<i>Összesen</i>	<i>18 óra</i>	<i>11 óra</i>	<i>9,5 óra</i>
Szakmai elmélet és gyakorlat	Kötött órák	14,5 óra	23 óra	23 óra
	Szabadon felhasználható órakeret	2,5 óra	2 óra	2,5 óra
	<i>Összesen</i>	<i>17 óra</i>	<i>25 óra</i>	<i>25,5 óra</i>
Heti összes óraszám		35 óra	36 óra	35 óra

A szakmai órák tantárgyi bontását szakmánként az iskola szakmai programja tartalmazza.

A közismereti órák eloszlása:

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom	2 óra	1 óra	–
Idegen nyelv	2 óra	2 óra	2 óra
Matematika	2 óra	1 óra	–
Társadalomismeret	2 óra	1 óra	–
Természetismeret	3 óra	–	–
Testnevelés*	5 óra	5 óra	5 óra***
Osztályközösség-építő Program	1 óra	1 óra	1 óra
<i>Szabad órakeret**</i>	<i>1 óra</i>	<i>0 óra</i>	<i>1,5 óra</i>
Összesen:	18 óra	11 óra	9,5 óra

* Az Nkt. értelmében az iskoláknak az adott osztályokban csak azokon a tanítási napokon kell megszervezniük a mindennapos oktatást (legalább napi egy testnevelésóra keretében), amelyeken közismereti vagy szakmai elméleti oktatás is folyik. Ha ennek eredményeként a heti öt testnevelésóra nem teljesíthető, a fennmaradó órák a szabad órakeret részévé válnak, így annak felhasználásáról az intézmények dönthetnek.

** A szabad órakeret felhasználásáról az iskola dönt, így például az informatika oktatását is beemelheti a helyi tantervébe (ehhez a kerettanterv külön informatika tantárgyi kerettantervet is ajánl).

Kötelező közismereti tantárgyak:

- Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom
- Idegen nyelv
- Matematika
- Társadalomismeret
- Természetismeret
- Testnevelés és sport
 - Testnevelés és sport - 3 óra órarendi keretben+2 óra sportköri foglalkozás
- Osztályközösség-építés-osztályfőnöki óra

Szabadon választható tantárgyak

- Informatika – kiegészítés

Szakképzőiskolai-új képzés kerettanterv Óraterv

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	9-11. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Kommunikáció-magyar nyelv és irodalom	2	2	2	206
	Idegen nyelv	2	1	1	139
	Matematika	2	2	1	175
	Történelem és társadalomismeret	3	0	0	108
	Természetismeret	3	0		108
	Testnevelés	4	1	1	211
	Osztályközösség-építő Program	1	1	1	103
	Pénzügyi és munkavállalói ism.			1	31
	Összes közismereti óraszám	17	7	7	1081
Ágazati alapoktatás	16	0	0	576	
Szakirányú oktatás	0	25	25	1675	
Szabad órakeret	1	2	2	170	
Tanítási hetek száma	36	36	31		
Éves összes óraszám	1224	1224	1054	3502	
Rendelkezésre álló órakeret/hét	34	34	34		

Tantárgyak		10. évfolyam	11. évfolyam	9-11 óraszám összesen
Idegen nyelv				
Szakmai órakeret		32	32	2144

Szabad órakeret		3	3	201
Rendelkezésre álló órakeret/hét		35	35	
Tanítási hetek száma		36	31	
Éves összes óraszám		1260	1085	2345

Kötelező közismereti tantárgyak:

- Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom
- Idegen nyelv
- Matematika
- Társadalomismeret
- Természetismeret
- Testnevelés és sport
 - Testnevelés és sport - 2 óra órarendi keretben+2 óra sportköri foglalkozás
- Osztályközösség-építés
- Digitális kultúra

Szabadon választható tantárgyak

- Informatika – kiegészítés

Az Európai Unió által ajánlott, a Nat-ban meghatározott kulcskompetenciák, az ezeket célzó kompetenciafejlesztés a szakképző iskolák helyi tanterveinek kialakításakor is mérvadó.

2.2.c. Gimnázium évfolyamainak-kifutó, kerettanterven alapuló tantárgyi rendszere (Óraterve)

Óratervek a kerettantervekhez 9-12. évfolyam, gimnázium				
Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	4	4	4	4
I. idegen nyelv	3	3	3	3
II. idegen nyelv	3	3	3	3
Matematika	3	3	3	3
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	3	3
Etika			1	
Biológia – egészségtan		2	2	2
Fizika	2	2	2	
Kémia	2	2		
Földrajz	2	2		
Ének-zene	1	1		
Vizuális kultúra	1	1		
Dráma tánc/Mozgóképkultúra és médiaismeret*	1			
Művészetek**			2	2
Informatika	1	1		
Technika, életvitel és gyakorlat				1
Testnevelés és sport	5	5	5	5
Osztályfőnöki	1	1	1	1
Szabadon tervezhető órakeret	4	4	6	8
Rendelkezésre álló órakeret	35	36	35	35

*A két tantárgy valamelyikének választása kötelező.

**11-12. évfolyamon a négy művészeti tárgy (Ének-zene, Vizuális kultúra, Dráma és tánc, Mozgóképkultúra és médiaismeret) kerettanterveiből szabadon választhatóan tölthető fel a Művészetek órakerete.

Gimnázium évfolyamainak-új, kerettanterven alapuló tantárgyi rendszere (Óraterve)

A 9-12. évfolyamok tantárgyai és heti óraszámai, 2020

Az évfolyamoknál a baloldali adat a Nat kötelező óraszámát tartalmazza, a jobboldali rovatba a szabadon tervezhető órákat lehet bejegyezni.

Heti óraszám/évfolyam	9/Ny		9.		10.		11.		12.	
Magyar nyelv és irodalom			3		4		4		4	
Matematika			3		3		3		3	
Történelem			2	1	2		3		3	
Állampolgári ismeretek									1	
Természettudomány							2			
Kémia			1		2					
Fizika			2		3					
Biológia			3		2					
Földrajz			2		1					
Első élő idegen nyelv	18		3		3		4		4	
Második idegen nyelv			3		3		3		3	
Művészetek							1			
Ének-zene			1		1					
Vizuális kultúra			1		1					
Mozgóképkultúra és médiaismeret									1	
Digitális kultúra	3		2		1		2			
Testnevelés	5		5		5		5		5	
Képességfejlesztés	5									
Kötött célú órakeret							4		4	
Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
Hittan egyházi intézményben										
Kötelező alapóraszám	32		32		32		30		29	
Szabadon tervezhető óra				2		2		4		5
Összes tervezett óraszám	32	0	32	1	32	0	32	0	29	0
Összesített óraszám	32		33		32		32		29	
Maximális órakeret	32		34		34		34		34	

A szabadon tervezhető óraszámokat a 11,12.évfolyamokon az érettségi tantárgyakra tervezzük felhasználni a végzős osztályokban tanító tanárok javaslatai alapján

A szabadon tervezhető órakeret terhére a tanulóink választhatják a Belügyi Rendészeti Ismeretek tantárgyat, amelyből közép szinten érettségizhetnek is.

Csoportbontásban tanított tárgyak: idegen nyelv, informatika, digitális kultúra

A 9/Ny osztályt a 2020.évi NAT alapján indítjuk.

Négyéves – esti gimnáziumi-kifutó óraterv

Tantárgyak	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Anyanyelvi kommunikáció	1	1	1	1
Magyar nyelv és irodalom	2	2	2	2
1. idegen nyelv	2+1	2+1	2+1	2+1
Matematika	3+1	3+1	3+0	3+1
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	1+1	1+1	1+1	2
Fizika	1	1	1	1
Kémia	1	1	1	
Biológia	1	1	1	
Földrajz	1	1	1	+1
Művészeti ismeretek	1	1	1	+1
Informatika				+2
Osztályfőnöki	1	1	1	1
Összesen	18	18	18	18
Szabadon tervezhető órakeret	3	3	3	4
Rendelkezésre álló órakeret	15	15	15	14

A kerettantervek által előírt tartalmak a tantárgyak számára rendelkezésre álló időkeret kilencven százalékát fedik le. Egy heti öt (évi 180) órás időkerettel rendelkező tantárgy kerettanterve tehát heti

Gimnázium 7-12 évfolyamainak kerettanterven alapuló tantárgyi rendszere (Óraterve)

Óraterv a kerettantervekhez 7–12. évfolyam, gimnázium						
Tantárgyak	7. évf.	8. évf.	9. évf.	10. évf.	11. évf.	12. évf.
Magyar nyelv és irodalom	3	4	4	4	4	4+1
I. idegen nyelv	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1
II. idegen nyelv			3+1	3+1	3+1	3+1
Matematika	3+1	3+1	3	3	3+1	3+1
Történelem, társadalmi és állampolgári ismeretek	2	2	2+1	2+1	3+1	3+1
Erkölcstan	1	1				
Etika					1	
Biológia – egészségtan	2	1		2	2	2
Fizika	2	1	2	2	2	
Kémia	1	2	2	2		
Földrajz	1	2	2	2+1		
Ének-zene	1	1	1	1		
Vizuális kultúra	1+1	1+1	1	1		
Dráma és tánc/Mozgóképkultúra és médiaismeret*			1			
Művészetek**					2	2
Informatika	1	1	1+1	1		
Technika, életvitel és gyakorlat	1					1
Testnevelés és sport	5	5	5	5	5	5
<i>Osztályfőnöki</i>	1	1	1	1	1	1
Szabadon tervezhető órakeret	3	3	4	4	6	8
Rendelkezésre álló órakeret	31	31	35	36	35	35

* A két tantárgy valamelyikének választása kötelező.

**11–12. évfolyamon a négy művészeti tárgy (Ének-zene, Vizuális kultúra, Dráma és tánc, Mozgóképkultúra és médiaismeret) kerettanterveiből szabadon választhatóan tölthető fel a Művészetek órakerete.

A hat évfolyamos gimnáziumok kötelező órái , amelyekhez a 2020.NATalaján kizárólag a következő tantárgyakhoz készültek kerettantervek:

- Matematika
- Történelem
- Fizika
- Biológia
- kémia

A kerettantervek által előírt tartalmak a tantárgyak számára rendelkezésre álló időkeret kilencven százalékát fedik le. Egy heti öt (évi 180) órás időkerettel rendelkező tantárgy kerettanterve tehát heti fél (évi 18) óra szabad időkeretet biztosít a tantárgy óraszámán belül a pedagógusnak, melyet a helyi igényeknek megfelelően a kerettanterven kívüli tárgyi tartalommal tölthet meg.

3.3. A választható tantárgyak, foglalkozások, és az ezeket oktató pedagógusok kiválasztásának szabályai

Az iskola bizonyos tantárgyak/tantárgycsoportok esetében választást kínál fel a tanulóknak. Ebben az esetben a tanuló, a tanuló szülője az iskolába lépéskor a jelentkezéssel egy időben választ e tárgyak közül. Ez a választás a tanulmányi idő végéig tart.

Amennyiben valamilyen oknál fogva a szülő e választását felülbírálja és élni kíván változtatási jogával, úgy ezt írásban kell kezdeményeznie a megelőző tanév május 20-ig, a jogszabályi előírások alapján. Az iskola vezetősége a tanulót nevelő-oktató pedagógusok véleményének kikérésével hozza meg döntését, melynek feltétele a különözeti vizsga letétele. A különözeti vizsga a követelmények optimum szintjét kéri számon.

A tanuló az iskola kínálatából egyéb foglalkozásokat is választhat. Ezekre a tantárgyválasztás szabályai vonatkoznak. Abban az esetben, ha a foglalkozáson való aktív részvétel előzetes ismeretekhez is köthető, úgy a változtatásnál előzetes ismeretek felmérése szükséges.

A tanuló abban az esetben választhat a pedagógusok közül, amennyiben a téma és képességek szerinti csoportalakítás során legalább két azonos csoport jön létre két különböző pedagógus vezetésével.

A szabadon tervezhető többletórák megtanítandó és elsajátítandó tananyagát az egyes tantárgyak helyi tantervénel lehet megtalálni.

3.4. A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei

Csoportbontás

Az intézményben csoportbontásban tanított órákat az egyes technikai ágazatok és szakképzőiskolai szakképesítések óratervei tartalmazzák.

Csoportbontásban szervezzük az emelt és a középszintű érettségire felkészítő foglalkozásokat. Célunk ezzel, hogy az ismereteket elmélyítsük, több idő jusson a kommunikációs készségek fejlesztésére és a tanulók tudásának megalapozására.

Az emelt és közép szintű érettségire való felkészítést a 20/2012.(VIII. 31.) EMMI-rendelet 13–15.§ szerint szervezzük meg a kifutó osztályokban az új induló oktatási formáknál a 2020.NAT előírásainak megfelelően. A csoportok csak kellő számú jelentkező esetén indulnak (minimum 12 fő). Az emelt szintű érettségire való felkészítést intézmények közötti egyeztetés alapján több középiskolával közösen látjuk el, biztosítjuk a jogszabályban előírt órakeretet.

A csoportok szervezésénél irányadó a 2011. évi CXC. törvény 6. melléklete, mely a gyermekek, tanulók finanszírozott heti foglalkoztatási időkeretét tartalmazza.

Csoportbontások szervezési elvei:

- Az egyes tantárgyakra vonatkozó elveket az azonos tantárgyat tanító pedagógusok közössége határozza meg:
 - lehetséges eljárás, hogy a diagnosztizáló mérést követően nívó-csoportok alakuljanak, amelyek lehetővé teszik a differenciálást, a felzárkóztatást és a tehetséggondozást,
 - másik megoldás a homogén-csoportok létrehozása, amely az osztályfőnök irányításával jön létre.
- Az egy osztályból alkotott egyes csoportok létszáma maximum 10 %-al térhet el egymástól.
- Tanév közben az érintett szaktanárok, szakoktatók egyetértésével, az osztályfőnök javaslatára az igazgató engedélyezheti a csoportváltást.

A gimnáziumi osztályokba a nyelvi és az informatikai órákat, tanítjuk csoportbontásban. A technikai és a szakképzőiskolai osztályokban még a szakmai gyakorlati órákat. Általában 12 fő/csoport alapján.

3.5. A nem kötelező (választható) tanórai foglalkozások megtanítandó és elsajátítandó tananyaga

A nem kötelező tanórai foglalkozások megnevezése és óraszám

Az egyéb foglalkozások tananyagát és követelményeit az intézményvezető által jóváhagyott foglalkozási tervek tartalmazzák.

A választható tárgyak esetén (emelt és a középszintű érettségire felkészítő foglalkozások) a tanulók és a szülők aláírásukkal erősítik meg választásukat, és tudomásul veszik, hogy az értékelés, a mulasztás, továbbá a magasabb évfolyamra lépés tekintetében úgy kell tekinteni, mintha kötelező tanórai foglalkozás lenne.

3.6. Az oktatásban alkalmazható tankönyvek, tanulmányi segédletek és taneszközök kiválasztásának elvei

Iskolánk pedagógusai a helyi tanterv alapján, a szaktanárok, intézményvezető véleményének kikérésével választják meg az alkalmazott tankönyveket, tanulmányi segédleteket, taneszközöket, ruházati és más felszereléseket.

Tankönyvek csak a jóváhagyott tankönyvlistáról választhatók. Pedagógusaink nem választhatnak olyan tankönyvet, amelynek igénybevétele az iskolai tankönyvrendelés és tankönyvellátás jogszabályban meghatározott rendje szerint nem biztosítható valamennyi tanulónak.

A következő tanévben szükséges taneszközökről a májusi szülői értekezleten szóban, az iskola hirdető tábláján elhelyezett listán és a bizonyítvány kiosztásakor írásban tájékoztatjuk a szülőket. Tájékoztató található a kölcsönözhető tankönyvekről is, a 2020/2021 tanévtől pedig minden tanuló a tankönyvet ingyenesen veheti át.

A tankönyvrendelés összeállításánál az alábbi elveket érvényesítjük:

- pedagógusaink a tankönyvválasztásnál a hivatalos tankönyvjegyzékben szereplő tankönyvek köréből választanak;
- a tankönyvrendelésbe a pedagógus csak olyan tankönyv felvételét javasolhatja, amely megfelel az alkalmazott tantervnek, és amelyet a tantárgy tanulása során a tanulók rendszeresen használnak.

A nyomtatott taneszközön túl néhány tantárgynál a tanulóknak egyéb eszközökre is szükségük van. Ezek a testnevelés, a vizuális kultúra. A sportfelszerelést a szülők szerzik be, a rajzeszközök beszerzése osztályszinten történik.

Az egyes évfolyamokon a különféle tantárgyak feldolgozásához szükséges kötelező tanulói taneszközöket az egyes szaktanárok határozzák meg az iskola helyi tanterve alapján.

A taneszközök kiválasztásánál a következő szempontokat vesszük figyelembe:

- A taneszköz feleljen meg az iskola helyi tantervének.
- Az egyes taneszközök kiválasztásánál azokat az eszközöket kell előnyben részesíteni, amelyek több tanéven keresztül használhatóak.
- A taneszközök használatában az állandóságra törekszünk: új taneszköz használatát csak nagyon szükséges, az oktatás minőségét lényegesen javító esetben vezetünk be

3.7. A Nemzeti alaptantervben meghatározott pedagógiai feladatok helyi megvalósításának részletes szabályai

A nemzeti alaptantervben megfogalmazott pedagógiai feladatok fejlesztése szervesen illeszkedik az iskola nevelő-oktató munkája különböző színtereinek feladataihoz. Az egyes területek fejlesztési feladatai a tantárgyi keretben és az iskola tantárgyközi és nem tanórai keretei között valósulnak meg.

NAT fejlesztési területek	Pedagógiai fejlesztési feladatok és megvalósítási keretek	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Az erkölcsi nevelés</i>	<p>Közismereti, szakmai-elméleti és gyakorlati tantárgyak tantervi feladataihoz kapcsolódóan: a felelősségtudat elmélyítése, az önállóság, az önfegyelem, az érdeklődés, a kötelességtudat, a munka megbecsülése, az együttérzés, a segítőkészség, a tisztelet és a tisztesség fogalmai és kapcsolódó kompetenciái dolgozhatók fel.</p> <p>Osztályfőnöki órák keretében: erkölcsi, életvezetési értékek, problémák, konfliktusok kezelése, türelem, megértés, elfogadás területei.</p>	<p>Az iskolai szabadidős programok, rendezvények kapcsán az erkölcsi nevelés feladatainak érvényesülése: osztálykirándulások, projektnapok, sportnap, iskolai ünnepélyek, kiállítások rendezése és látogatása, közösségi programok során.</p> <p>Fejlesztési területek: a felelősségtudat, felelős életvitelre történő felkészülés, közösségi élet, segítőkészség, intellektuális érdeklődés.</p>

NAT fejlesztési területek	Pedagógiai fejlesztési feladatok és megvalósítási keretek	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Nemzeti öntudat, hazafias nevelés</i>	<p>Közismereti, szakmai-elméleti és gyakorlati tantárgyak tantervi feladataihoz kapcsolódóan: nemzeti, népi kultúránk értékei, hagyományai, jeles magyar történelmi személyiségek, tudósok, feltalálók, művészek, írók, költők, sportolók munkássága.</p> <p>Kiemelten fontos tantárgyi keretben: történelem, társadalomismeret: a szülőföld, a haza, a nemzet és népei megismerése, a nemzet történelme, a haza védelmének szükségessége; testnevelés: híres magyar sportolók, a haza védelme;</p> <p>magyar irodalom: közösséghez tartozás, a hazaszeretet, sokszínű kultúra.</p>	<p>Iskolai ünnepélyek: nemzeti és állami ünnepek, kiállítások rendezése és látogatása, múzeumi órák. Iskolai és osztálykirándulások alkalmával nemzeti, népi kultúránk értékeinek, hagyományainak megismerése, a közösséghez tartozás és hazaszeretet érzelmi megalapozása. A magyar kultúra megismerése, a magyarságtudat kialakítása, a magyarság helye az európai kultúrában.</p> <p>Kiemelt iskolai ünnepélyek, a nemzeti öntudat és a hazafias nevelés színterei: Aradi vértanúk napja (okt. 6.), Október 23-a, Hűség napja (dec. 14.), Kommunista diktatúrák áldozatainak emléknapja (febr. 25.), Nemzeti ünnep (márc. 15.), Holokauszt áldozatainak emléknapja (ápr. 16.), Összetartozás Napja (jún. 4.)</p>
<i>Állampolgárságra, demokráciára nevelés</i>	<p>Közismereti, szakmai-elméleti és gyakorlati tantárgyak tantervi feladataihoz kapcsolódóan a korszerű tanítás-tanulásszervezési eljárások alkalmazásával fejlődik a tanulók önszerveződése, együttműködése, részvétele a közös feladatok megoldásában, a vitakultúra, a kreatív, önálló mérlegelő gondolkodás, az elemzőképeség, a felelősség, az önálló cselekvés, a megbízhatóság, a kölcsönös elfogadás elsajátítása.</p> <p>Kiemelt szerepe van a történelem, a társadalomismeret tantárgyaknak, az osztályfőnöki órának, a gazdaság és a társadalom működésével foglalkozó szakmai tantárgyaknak az állam és a közélet működésével kapcsolatos ismeretek megszerzésében.</p>	<p>Diák-önkormányzati működés és rendezvényeik keretében, osztálykeretben és iskolai keretben gyakorlati tapasztalatokat szerezhetnek a tanulók a demokrácia működéséről. Az évente megrendezésre kerülő diákközgyűlés lehetőséget ad a demokratikus jogok gyakorlására. Iskolai rendezvények biztosítják a tanulói önszerveződések kialakulását, az önkormányzatiság gyakorlását. Ilyen rendezvények: diákközgyűlés, kulturális csoportok, sportcsapatok, szakkörök, projektnapok, osztályrendezvények.</p>

NAT fejlesztési területek	Pedagógiai fejlesztési feladatok és megvalósítási keretek	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Önismeret és a társas kultúra fejlesztése</i>	<p>Közismereti, szakmai-elméleti és gyakorlati tantárgyak keretében alkalmazott ellenőrzési, értékelési rendszer jelenti az alapját a tanulói önértékelés fejlesztésének. A szisztematikus pedagógusi értékelés, a tanulók, iskolai csoportok egymásra vonatkozó értékelése alapozza meg a helyes önértékelés kialakítását. A társas kapcsolatok fejlesztésének alapja a korszerű módszertan alkalmazása az elméleti és a gyakorlati oktatásban. A korszerű tanulásszervezés keretében a csoportmunka, a kooperatív csoportmunka, a projektmódszer alkalmazása támogatja az önismeret és a társas kompetenciák fejlesztését. A gyakorlati oktatás keretében sajátíthatják el a munkaerőpiac elvárásai között is megjelenő kulcskompetenciákat: az együttműködési képességet, a hatékony kommunikációt, a toleranciát, a vezetői, a vezetett szerepeket.</p> <p>Az osztályfőnöki órákon tematikusan is feldolgozzuk az önismeret és a társas kapcsolatok témakörét.</p>	<p>Az iskola tanórán kívüli lehetőségeinek kínálatával lehetőséget nyújtunk a tanulók képességének kibontakoztatására, fejlesztésére. A közösségi élmény lehetőséget teremt a társas kapcsolatok gyakorlásra. Szakkörök, sportcsoportok, iskolai rendezvények, kirándulások segítik a társas kultúra fejlesztését.</p>
<i>A családi életre nevelés</i>	<p>Tanórai keretekben csaknem minden közismereti és szakmai tárgy lehetőségét kihasználva fejlesztjük. Irodalmi példákon keresztül lehet vizsgálni a különböző családmockokat, családmockokat és emberi kapcsolatokat. A művészeti ábrázolásokkal, a történelmi példákkal a család összetartó erejét, a családi háttér szerepét mutathatjuk be. A biológia, az osztályfőnöki órákon a családi élet, a szexualitás, a gyermeknevelés fiziológiai és érzelmi alapjait ismerhetik meg a tanulók. Matematika, informatika, gazdasági ismeretek tantárgyban a család mint gazdálkodó egység, mint hierarchikus szervezeti rendszer jelenik meg.</p>	<p>A pedagógusok és a család kapcsolati rendszerében: fogadóórákon, szülői értekezleteken, iskolai rendezvényeken, osztálykirándulásokon, iskolabálon, ünnepélyeken jelenik meg a család mint az iskola együttműködési rendszerének fontos partnere.</p> <p>Az egészségnevelési heteken (november, március) a családi életre nevelés, a párkapcsolatok, a szexuális ismeretek, a gyermekvállalás, a gyermeknevelés, az idősek szerepe és a helye a családban előadások során és kiscsoportos munka keretében dolgozzuk fel.</p>

NAT fejlesztési területek	Pedagógiai fejlesztési feladatok és megvalósítási keretek	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>A testi és lelki egészségre nevelés</i>	Minden tantárgyi munkában fontos szerepet tölt be. A helyes táplálkozás, a mozgás szerepe, a testi higiéné, az egészséges életmód az osztályfőnöki, a biológia-, kémia-, fizika-, testnevelés órákon építendő be a tanulási-tanítási folyamatba. A társas viselkedés szabályai, a konfliktuskezelés, a stresszhelyzetek kezelése, az egészséges életmód követelményei kompetenciaelemként és módszertani feldolgozás folyamán alakítható ki és fejleszhető.	Az iskolai egészségnevelési heteken, az iskolai sportnapon, az osztály projektnapokon ez a fejlesztési terület kiemelten jelenik meg. Az egészségnevelési hetek rendezvényein a káros szenvedélyek elleni programokra kerül sor külső előadók, kortárs előadók bevonásával. Filmek, kiállítások feldolgozása is segíti a testi és lelki egészségre nevelést.
<i>Felelősségvállalás másokért, önkéntesség</i>	Az osztályfőnöki órákon tematikusan feldolgozhatók ezek a területek a tanulók saját élményeire alapozva. A módszertani megvalósítás kiváló lehetőséget jelent a fejlesztésre. Csoportmunkában, a kooperatív tanulásszervezési eljárásokkal szervezett tanulási tevékenységgel fejleszhető a szükséges kompetenciák. A gyakorlati oktatásban a közösen végzett munka szépsége, az együttműködés, a problémamegoldás, a felelősségvállalás kiemelt kompetenciaterületek.	Az iskolai közösségi szolgálat megszervezése és lebonyolítása nyújt lehetőséget a terület kompetenciáinak fejlesztésére. Az osztályprogramok, kirándulások, a segítőprogramok tudatosítják a tanulóknak ezt a fontos területet. Az évenként megrendezésre kerülő iskolai véréadás, az arra való felkészülés, lebonyolítás jó példa az egymásért való áldozat, a felelősség bemutatására. A csoportokban végzett tevékenységek: iskolai sportszervezetek, kulturális csoportok, a csapatban végzett munkák mind fontos gyakorlati tapasztalatot jelentenek.
<i>Fenntarthatóság, környezettudatosság</i>	Erőforrások tudatos, takarékos és felelősségteljes, megújulási képességre tekintettel való felhasználása a szakmai, környezetvédelmi órákon, szakmai gyakorlaton, fizika, kémia és földrajzórán tantervi elemekhez kötődően dolgozhatók fel. Irodalmi és történelmi feldolgozások jól mutathatják be a felelősség, illetve a felelőtlenység szerepét ezen a területen.	Az egészségnevelési hetek, az iskolai projektnapok, az iskolában megszervezett szelektív hulladékgyűjtés a fejlesztés szinterei. A környezetünk tisztaságáért szervezett iskolai és osztályprogramok a további szinterei ennek a fejlesztési területnek.
<i>Pályaorientáció</i>	Minden szakmai-eleméleti és gyakorlati tantárgy feladata a munkába állás előkészítése, a munka világának bemutatása. A szakközépiskolai oktatás előkészítő éveiben gyakorlati ismereteket kell nyújtani a megalapozott szakmai specializáció választásához.	Az iskola pályaorientációs munkája, a szakképzések bemutatása a tanulók bevonásával. Szakmai bemutatók vállalkozások bevonásával. Működő gazdálkodószervezetek látogatása tanórai és tanórán kívüli keretekben.

NAT fejlesztési területek	Pedagógiai fejlesztési feladatok és megvalósítási keretek	
	Tantárgyi fejlesztési feladatok	Tanórán kívüli fejlesztési feladatok
<i>Gazdasági és pénzügyi nevelés</i>	A tanórák keretében sok lehetőség van a gyakorlati ismeretek, tapasztalatok megszerzésére: osztályfőnöki órákon a gazdálkodási alapok, a család mint gazdálkodó egység jelenik meg. A matematika és informatika órákon a gazdálkodás, a pénzügyi fogalmak megismerésére van lehetőség. A vállalkozások és a családok gazdálkodási szabályai gyakorlati példákon keresztül taníthatók osztályfőnöki és szakmai órákon. Ezeken az órákon ismerik meg a tanulók a pénzügyi tervezés legfontosabb fogalmait és gyakorlatát.	Meghívott előadók, banki szakemberek segítségével projektnapokon is lehetőség van az ismeretek bővítésére. A diák-önkormányzati programokon, pályázati projekteken, csereprogramokban, osztályprogramok szervezésén keresztül gyakorolják a pénzügyi tervezést és lebonyolítást.
<i>Médiatudatosságra nevelés</i>	Az irodalom, a vizuális kultúra, az informatika tantárgyak tantervi elemként dolgozzák fel a média nyelvi jelrendszerét; megismerkednek a média működésével és hatásmechanizmusával, a média és a társadalom közötti kölcsönös kapcsolatokkal, a valóságos és a virtuális, a nyilvános és a bizalmas érintkezés megkülönböztetésének módjával, valamint e különbségek és az említett médiajellemzők jogi és etikai jelentőségével.	Iskolai szabadidős programokon vizuális és IT tartalmak bemutatásával, tudatos, értelmes és értékelvű használatával formálhatók a tanulók ismeretei. Az iskolai honlap, az iskolarádió, az iskolai filmek, az iskolai művészeti kiállítások további gyakorlati tapasztalatokat nyújtanak a tanulók számára.
<i>A tanulás tanítása</i>	Minden tantárgy és pedagógus teendője, hogy felkeltse az érdeklődést az iránt, amit tanít, és útbaigazítást adjon a tananyag elsajátításával, szerkezetével, hozzáféréssel kapcsolatban. Meg kell tanítania, hogyan alkalmazható a megfigyelés és a tervezett kísérlet módszere; hogyan használhatók a könyvtári és más információforrások; hogyan mozgósíthatók az előzetes ismeretek és tapasztalatok; melyek az egyénre szabott tanulási módszerek; miként működhetnek együtt a tanulók csoportban; hogyan rögzíthetők és hívhatók elő pontosan, szó szerint például szövegek, meghatározások, képletek.	A felzárkóztató foglalkozások, korrepetálások a sajátos nevelési igényű tanulók számára szervezett fejlesztő foglalkozások a tanórán kívüli szinterei a tanulás megtanításának.

3.8. A mindennapos testnevelés, testmozgás megvalósításának módja

Az iskola mindennapos testnevelési órákról szóló programja a helyi lehetőségekből kiinduló, reális, fenntartható célkitűzés, mivel a program iskolánk minden tanulójának egész éven át lehetőséget ad a rendszeres mozgásra. A program figyelembe veszi a helyben felkínálható iskolán kívüli lehetőségeket is.

A mindennapos testnevelésben lehetőség van arra, hogy a tanuláshoz szükséges tulajdonságokat megerősítsük: legyen erős, kitartó, becsületes és szorgalmas, ne legyen fáradékony, bírja a tanulással járó idegi és fizikai terhelést.

Célunk:

- Tanulóinkban felkelteni a rendszeres testmozgás, az egészséges életmód iránti igényt, elsajátíttatni az ehhez szükséges elméleti és gyakorlati tudnivalókat, ismereteket.
- Tudatosítani a tanulóknak a saját szervezetük felépítésének és működésének alapfokú tudnivalóit.
- A testnevelés, a sport segítségével kialakítani a tanulóknak a mindennapi élethez szükséges alapvető tulajdonságokat, készségeket: akaraterő, szorgalom, kitartás, becsületesség, szabályok betartása, a társak tisztelete, segítése, a csapatmunka szerepe, az idegi és fizikai állóképesség, az egészséges önbizalom, céltudatosság stb.
- A mindennapos testnevelés tematikáját a testnevelés helyi tantárgyi programja tartalmazza.

A testnevelés tanórai keretei mellett a tanulóknak biztosítjuk az iskola sport udvarának mindennapos használatát. Támogatjuk a tanulók sportegyesületekben való sportolását.

A technikumi, gimnáziumi osztályainkban az óratervekben heti 3óra+2óra sportköri foglalkozás, a szakképzőiskolai osztályainkban minden elméleti oktatási héten 3+2 testnevelés órát biztosítunk.

A tanulók fizikai állapotának mérése, a mérés módszerei

A megfelelő szintű fizikai erőnlét, edzettség elérése, majd megtartása nemcsak a sport, hanem az egészség, az általános jólét szempontjából is igen fontos tényező. A fizikai aktivitás jellemzője, az egészséges testsúly, az állóképesség és az izomerő.

A vonatkozó jogszabályok a tanulók fizikai állapotának mérését tanévenként a tavaszi hónapra írják elő. A mérésre egyszerű, kevés szerigényű és bárhol végrehajtható tesztekkel használunk.

El kell érni, hogy az általános fizikai teherbíró képesség fejlődésének folyamatos nyomon követése motivációs tényezőként hasson a tanulókra, és az iskolából kikerülve életvitelükben helyet kapjon a rendszeres fizikai aktivitás is.

Az intézmény a tanulók fizikai állapotának mérésére az alábbi módszereket alkalmazza:

A *NETFIT* fittségmérési rendszer négy különböző fittségi profilt különböztet meg, amely profilokhoz különböző fittségi tesztek tartoznak. A négy profil egészében jellemzi egy tanuló egészségközpontú fittségi állapotát. Az egyes profilok különböző számú tesztet tartalmaznak.

A testösszetétel és tápláltsági profil 3 db mérést, az aerob fittségi (állóképességi) profil 1 db tesztet, a vázizomzat fittségi profil 5 db tesztet, míg a hajlékonysági profil 1 db tesztet tartalmaz.

Testösszetétel és tápláltsági profil

- Testtömeg mérése – testtömeg-index (BMI)
- Testmagasság mérése
- Testzsírszázalék-mérése – testzsírszázalék

Aerob fittségi (állóképességi) profil

- Állóképességi ingafutás teszt (20 méter vagy 15 méter) – aerob kapacitás

Vázizomzat fittségi profil

- Ütemezett hasizom teszt – hasizomzat ereje és erő-állóképessége
- Törzsemelés teszt – törzsfeszítő izmok ereje és nyújthatósága
- Ütemezett fekvőtámasz teszt – felsőtest izom ereje
- Kézi szorítóerő mérése – kéz maximális szorító ereje
- Helyből távolugrás teszt – alsó végtag robbanékony ereje
- Hajlékonysági teszt – térdhajlítóizmok nyújthatósága, csípőízületi mozgásterjedelem

3.9. Érettségi vizsgatárgyak

A kötelező érettségi vizsgatárgyakon kívül iskolánk az egyes gimnáziumi, technikumi osztályok óraterveiben meghatározott tantárgyakból vállalja a tanulók felkészítését emelt vagy középszintű érettségi vizsgára.

Az emelt szintre történő felkészítés mellett a kötelező érettségi vizsgatárgyakon kívül legalább három vizsgatárgyból lehetővé kell tenni a középszintű vizsgára történő felkészülést. Az idegen nyelv vizsgatárgyak egy vizsgatárgynak minősülnek.

Az érettségi vizsgán a vizsgázónak öt – négy kötelező és legalább egy általa választott (a továbbiakban: kötelezően választott) – vizsgatárgyból kell – legalább középszinten – vizsgát tennie. A vizsgázó a kötelezően választott vizsgatárgy mellett további vizsgatárgyakat választhat (szabadon választott vizsgatárgyak).

A középszintű érettségi vizsgatárgyai:

kötelező vizsgatárgyak:

- magyar nyelv és irodalom,
- történelem,

- matematika,
- idegen nyelv (angol,német)
- a technikumban a kötelezően választandó vizsgatárgy a szakmai komplex vizsgatárgy.

A gimnáziumi tanulók az ötödik vizsgatárgyat szabadon választhatják az öt érettségi tárgyon túl jelentkezhet választható vizsgatárgyból érettségi vizsgára.

Érettségi témakörök középszinten

Az érettségi vizsgára a középszintű tételsorokat az alábbi jogszabályok szerint állítjuk össze:

100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról

40/2002. (V. 24.) OM-rendelet az érettségi vizsga részletes követelményeiről

Az egyes tantárgyakra vonatkozó érettségi témaköröket a pedagógiai programunk mellékleteként adjuk közre.

3.9. A tanuló tanulmányi munkájának ellenőrzése, értékelése

3.9.1. Ellenőrzés

Az ellenőrzés feladata és célja:

Az ellenőrzés feladata, hogy adatokat, tényeket tárjon fel az intézményben folyó tevékenységekről, illetve a tevékenységek által elért eredményekről.

Az ellenőrzés célja, hogy a feltárt adatok, tények alapján olyan intézkedéseket lehessen hozni, amelyekkel az esetleges hibák, problémák kijavíthatók. Ehhez kapcsolódik az értékelés, amely az ellenőrzés eredményeinek elemzését jelenti.

Az ellenőrzés módszerei:

- Megfigyelés
- Írásos kikérdezés (kérdőív)
- Interjú (lehet egyéni vagy csoportos)
- Tanulók által készített produktumok vizsgálata, ezek között kiemelt jelentőséggel a tanulók gyakorlati feladatai
- Tanulói projektek értékelése
- Tanulói teljesítmények felmérése (mérés)
- Dokumentumok elemzése
- Az írásbeli beszámoltatás
 - témazáró dolgozat
 - röpdolgozat

- szódolgozat stb.

Az írásbeli beszámoltatás rendje: röpdolgozatot, szódolgozatot szükség esetén bármikor, előzetes bejelentés nélkül, témazáró dolgozatot előzetes bejelentés alapján íratunk. Az egyes értékeléstípusokat a naplóban jelöljük.

Korlátai: röpdolgozat esetében semmilyen korlát nincs, témazáró dolgozat esetében 1 tanítási nap 2 dolgozatnál többel nem terheljük tanulóinkat.

Értékelésben betöltött szerepe, súlya: a témazáró dolgozat súlyozott jegynek számít.

3.9.2. Értékelés

A tanulók tudásának értékelése:

A tantárgyi követelményeket a helyi tanterv határozza meg. A tanulók értékelése az egyes tantárgyak tantervi követelményeinek ismerete – ezen belül is kötelezően az 51/2012. (XII. 21.) EMMI-rendeletben szabályozott kerettantervi anyag és a 14/2013. (IV. 5.) NGM-rendelet a szakképzési kerettantervekről rendelet alapján történik a kifutó képzéseknél. A 2020.szeptember 1.-től induló szakképzéseknél 2019.évi LXXX. szakképzési törvény és annak végrehajtásáról szóló 12/2020. illetve a 319/2020 Kormányrendelete alapján történik. Az értékelés az adott tantárgyat tanító pedagógus jogköre, amelynek szabályait az intézményvezető határozza meg és ellenőrzi. Az értékelésnél figyelemmel kell lenni a tanuló általános állapotára, fejlesztés esetén egyéni haladására, képességeire. Nagyon fontos a minimumszint pontos meghatározása, melynek a tanuló és a szülő számára is egyértelműnek és teljesíthetőnek kell lenni. Minden tanár és szakoktató a tanév első óráján, foglalkozásán a tanuló füzetében rögzíti a tantárgy minimális követelményeit, az értékelés legfontosabb szabályait.

Az értékelés a tanítási-tanulási folyamat minden mozzanatára kihat. A pedagógusok értékelő magatartásának és a tanulók önértékelésének jellemzője a pozitívumokra való támaszkodás, az elért sikerek, eredmények megerősítése.

Az értékelési koncepció célja, hogy az értékelés:

- ne minősítsen, hanem fejlődési állapotról számoljon be;
- számba tudja venni, hogy a tanuló az előző szintjéhez, önmagához mérten mennyit fejlődött;
- a tanuló számára adjon egyértelmű visszajelzést erősségeire és fejlesztendő területeire;
- jelenjék meg, hogy a tanuló saját lehetőségeit mennyire használta ki.

Az értékelésnek ki kell terjednie az iskolai élet minden területére. Ennek megfelelően értékeljük minden tanuló esetében:

- tárgyi követelmények elsajátítását napi szinten, témakörök mentén,
- szabálytiszteletét, felelősségvállalását,
- korábbi teljesítményéhez képest fejlődési törekvéseit.

Értékelésünknek a következő kritériumoknak kell megfelelnie:

- ösztönző hatású,
- folyamatos, rendszeres,
- segítő szándékú legyen,
- céljai és követelményei világosak és előre ismertek.

Az értékelés formái

A szóbeli értékelés:

- a tanulói tevékenység folyamatos megerősítése, korrigálása, segítség, tanár a tanórán és azon kívül,
- feleletek, dolgozatok érdemjegyéhez fűzött indoklás,
- a tantestület illetve a diákság előtti igazgatói értékelés.

Az írásbeli, szöveges értékelés:

- a dolgozatokhoz írt rövid instrukció, vélemény,
- dicséret, elmarasztalások beírása az ellenőrző könyvbe és a naplóba.

Igazgatói értékelés a tanévnyitó és a tanévzáró értekezleten történik, osztályfőnöki értékelés félévente legalább két alkalommal.

Osztályozás (Nkt.54. §; 20/2012. EMMI-rendelet 64. §), a Szkt.60§, 12/2020Korm.rendelet 180§

Az osztályzatok kialakításának elvei:

Iskolánkban a hagyományos ötfokozatú skálán érdemjegyekkel minősítjük a diákok egy-egy tantárgyból nyújtott teljesítményét. Ez lehet szóbeli felelet, témazáró, kisebb dolgozat, kiselőadás, önállóan végzett otthoni munka, gyűjtőmunka, órai munka, projekt munka stb. Valamennyi tantárgyból osztályozás van. Az egyes szaktárgyak tanárai egységesen értékelik a tanulókat. Irányadó a középszintű érettségi és a szakmai vizsga százalékos elosztása a A tanárok a tanítási folyamat kezdetén ismertetik a diákokkal az értékelés elveit.

Az emelt szintű érettségire történő felkészítés értékelése:

Ha a tanuló egy tantárgyból alapórára és emelt szintű érettségi felkészítésre is jár, akkor a két képzés során szerzett érdemjegyei alapján félévkor és év végén egy osztályzatot kell kialakítani. Ha a tanuló egy tantárgyból alapórára és közép szintű érettségi felkészítésre is jár, akkor a két képzés során szerzett érdemjegyei alapján félévkor és év végén egy osztályzatot kell kialakítani.

Érdemjegyek elvárható száma:

A diákok a tudásukról szóban és írásban egyaránt számot adhatnak. A tantárgyak sajátosságainak megfelelően legyenek arányban a szóbeli és írásbeli feleletek. A tanuló számára biztosítani kell, hogy a félévi és az év végi eredmények reális értékeléséhez heti 2-3 órás tantárgyból kéthavonta minimum egy, de a félév során legalább három, 4 vagy több órás tantárgyból lehetőség szerint havonta egy, de a félév során legalább négy alkalommal szerezzen érdemjegyet. Egyéb esetben az óraszám +1 osztályzat az irányadó.

Gyakorlati tantárgyakból havonta egy érdemjegyet kell kapniuk a tanulóknak, hosszabb gyakorlati projektfeladat esetén havi bontásban a projektre több osztályzatot is kapnak.

A félévi és a tanév végi értékelés osztályzatokkal történik. A tantárgyi osztályzatokra a szaktanár, a magatartás és a szorgalom osztályzatokra az osztályfőnök tesz javaslatot, ezeket a nevelőtestület véglegesíti az osztályozó értekezleten, melyet évente két alkalommal, félév előtt és a tanév vége előtt tartunk.

3.10. Az otthoni felkészüléshez előírt írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei és korlátai

Az iskolai életben központi helyet foglal el a tanórai tanulás, valamint a másnapi tanórákra való felkészülés. A szaktanárok a tananyag elsajátítása érdekében szóbeli és írásbeli – tanórán kívül elvégzendő – feladatokat adhatnak a diákoknak. A gyakorlati oktatás során indokolt esetekben adható otthoni feladat, ilyen lehet például gyűjtőmunka, kutatási feladat, kiselőadásra való felkészülés, rajzi feladat stb.

A tanulók tanulási képessége eltérő, feladataikat nem végzik azonos intenzitással, különböző a munkavégzésük üteme, gondolkodásuk, emlékezőképességük, figyelemösszpontosításuk, fáradtságuk. Figyelemmel kell lenni a tanuló aznapi, másnapi terhelésére. Tekintetbe kell venni a tanuló képességeit, mentességeit, korlátait. A tanuló tanulásban való bármely képességbeli akadályozottsága, az emiatti lassabb haladási tempója nem lehet ok az önálló tanulásra fordítható idő megnövelésének, sőt az szükség szerint csökkentendő.

Az írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának elvei, ezzel kapcsolatos feladatok:

- Folyamatos megfigyelés eredményeként a helyes tanulási technikák kiválasztása, fejlesztése.
- Minden tanuló számára a leoptimálisabb – életkori szintjének és aktuális szükségletének megfelelő – tanulási módszerek megismerése, az egyéni tanulásban az önállóság fokozása.
- A figyelem, akarat fejlesztése, irányítása.
- A tanulók természetes érdeklődésének felkeltése, ébrentartása, elmélyítése, az egyéni érdeklődés és egyéni képességek kibontakoztatása.

- Az önművelési igény felkeltése, az önművelés legfontosabb jártasságainak, készségeinek, képességeinek kialakítása, fejlesztése, önálló ismeretszerzésre ösztönzés.
- A tanórai keretben folyó nevelő-oktató munka speciális foglalkozások keretében történő megszilárdítása, kiegészítése, bővítése.
- A hátránnyal induló tanulók következetes fejlesztése, felzárkóztatása, a gyengébb képességűekkel való differenciált foglalkozás.
- A tehetséges tanulók képességeinek kibontakoztatása, fejlesztése.
- Önképzésre nevelés.
- Önálló gyűjtőmunka végzése.
- Csoportos feladat elvégzése a tanítási időn kívül.
- Önellenőrzésre, önértékelésre nevelés.
- A tantárgyakhoz kötődő, differenciált képességfejlesztést szolgáló feladatok.

Az írásbeli és szóbeli feladatok meghatározásának korlátai:

Az írásbeli feladat:

- legyen változatos,
- legyen előkészített,
- segítse az elmélyítést,
- gyakoroltasson,
- szoktasson csoportos munkára,
- az összes házi feladat kevesebb, mint felét tegye ki.

A szóbeli feladat:

- fejlessze a szövegértést,
- fejlessze a beszédkésztséget,
- teremtsen lehetőséget együttműködésre,
- fejlessze a verbális memóriát,
- tegye eredményessé a csoportos/kooperatív órai munkát,
- az összes házi feladat több mint felét tegye ki.

Hétvégére és az iskolai szünetekre csak annyi házi feladat adható fel, mint általában egyik tanórától a másikra.

A tanulók heti átlagos otthoni tanulmányi munkája nem haladja meg a tantárgy heti óraszámának felét.

3.11. A tanuló jutalmazásával összefüggő, a tanuló magatartásának és szorgalmának értékeléséhez, minősítéséhez kapcsolódó elvek

A magatartás és a szorgalom osztályzatokra a tanuló osztályfőnöke tesz javaslatot, és azt a félévi illetve év végi osztályozó értekezleten a nevelőtestület hagyja jóvá. Az osztályfőnöknek a javaslat megtételekor figyelembe kell venni a tanulót tanító pedagógusok, a gyakorlati képzőhely és az osztály véleményét. Ha az osztályfőnök által javasolt valamelyik minősítéssel nem minden pedagógus ért egyet, az osztályozó értekezleten a végleges minősítést nyílt szavazással, egyszerű szavazattöbbséggel kell megállapítani. A szavazásban a tanulót tanító pedagógusok vesznek részt. Szavazategyenlőség esetén az osztályfőnök véleménye dönt.

Hagyományosan tanulóink kimagasló teljesítményeit a tanévzáró ünnepélyeken értékeljük. Ennek formája bizonyítvány, oklevél, könyv, szóbeli dicséret. Itt tanulói közösségeket is kiemelhetünk.

Ennek szempontjai a tantestület döntése szerintiek:

- tanulmányi munka,
- sportteljesítmények,
- közösségi munka,
- kulturális és közéleti tevékenység.

A jutalmazás formái:

Egyéni jutalmazási formák:

Az iskolában elismerésként a következő írásos dicséretetek adhatók:

- szaktanári,
- szakoktatói,
- osztályfőnöki,
- igazgatói,
- nevelőtestületi.

Az egész évben kiemelkedő munkát végzett tanulók, tantárgyi szorgalmi és magatartási dicséretét a bizonyítványba kell bevezetni. Az osztályfőnökök, a gyakorlati képzőhelyek javaslatára a legkiemelkedőbb – megyei, országos eredményekkel rendelkező – tanulók oklevélben és könyvjutalomban részesülnek.

Közösségi munkáért a DÖK is javasolhat tanulókat az elismerésre.

Az a tanuló, akinek intézményi szinten is kiemelkedő a teljesítménye (tanulmányi, szakmai és kulturális versenyek győztese, az iskoláért végzett kiemelkedő társadalmi munka részese), jutalmát a tanévzáró ünnepélyen az iskola közössége előtt nyilvánosan veszi át.

Csoportos jutalmazási formák:

- jutalomkirándulás

- kulturális hozzájárulás (színház- vagy kiállítás látogatáshoz).

3.12. A tanuló magasabb évfolyamra lépésének feltételei

Az iskola magasabb évfolyamára léphet az a tanuló, aki a helyi tantervben előírt, a továbbhaladás hoz szükséges követelményeket teljesítette, beleértve a szükséges készségek meglétét és az elvárt kimeneteli követelményeket valamennyi tantárgyból. A szakképzésben alkalmazni kell a szakképzési törvény szabályait is.

A tanuló osztályzatait évközi teljesítménye és érdemjegyei vagy az osztályozó vizsgán, a különbözeti vizsgán, valamint a pótló és javítóvizsgán nyújtott teljesítménye (a továbbiakban a felsorolt vizsgák együtt: tanulmányokhoz kapcsolódó vizsga) alapján kell megállapítani.

Magasabb évfolyamba történő lépéshez, a tanulónak sikeresen kell teljesítenie az évfolyamra előírt követelményeket. Az egyéni tanulmányi renddel rendelkező tanulónak az előírt tanulmányi követelményeket az egyéni tanulmányi rendben meghatározottak szerint kell teljesítenie. A tanuló az évfolyam teljesítéséről bizonyítványt kap.

Ha az előírt a tanév végi osztályzat megállapításához a tanulónak osztályozó vizsgát kell tennie a akkor a 2.10.1. pontban felsoroltak szerint és esetekben.

Ha a tanuló nem teljesítette az évfolyamra előírt tanulmányi követelményeket, tanulmányait az évfolyam megismétlésével folytathatja. Az évfolyam megismétlésével folytathatja tanulmányait az a tanuló is, akit fegyelmi büntetésként az adott iskolában eltiltottak a tanév folytatásától.

Ha a tanuló a következő tanév kezdetéig azért nem tett eleget a tanulmányi követelményeknek, mert az előírt vizsga letételére a nevelőtestületől halasztást kapott, az engedélyezett határidő lejártáig tanulmányait felsőbb évfolyamon folytathatja.

Szakképzőiskolai végzettséggel a tanuló, amennyiben teljesítette a technikum felvételi követelményeit, a technikum 10. évfolyamán folytathatja tanulmányait.

Szakképzőiskolai tanuló szakmai végzettséggel a közismereti és szakmai tanulmányainak beszámításával a folytathatja tanulmányait a kétéves érettségire felkészítő képzésben esti tagozaton

A tanuló dönt arról, hogy az érettségi vizsgát követően tovább tanul-e a technikum komplex szakmai vizsgára felkészítő szakképzési évfolyamán. A tanuló, döntése alapján a technikum ágazathoz tartozó bármelyik szakképzésben is folytathatja tanulmányait iskolán belül vagy másik intézményben. Erre az általános átvétel szabályai az érvényesek.

A tanuló szakképzőiskolai végzettséggel bekapcsolódhat az érettségire felkészítő kétéves képzéssel párhuzamosan az érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre történő felkészítésbe azzal a feltétellel, hogy a 14. évfolyam már csak a szakképzőiskola befejező évfolyamának elvégzése után kezdhető meg. Az érettségi vizsgát legkésőbb a 14. évfolyam első félévének utolsó napjáig kell megszereznie.

A szakképzőiskola befejező évfolyamának elvégzésével a tanuló bekapcsolódhat az érettségi végzettséghez kötött szakképesítésre történő felkészítésbe azzal a feltétellel, hogy legkésőbb a tizenharmadik (első szakképzési) évfolyam első félévének utolsó tanítási napjáig megszerzi az érettségi végzettséget.

3.13. A technikum –kifutó osztályaiban a mellék-szakképesítés megszerzésével (bevezetésével) kapcsolatos szabályozások-

Bevezetés

A **szakképzési törvény 2018. január 1-én hatályba lépett módosításai** változást hoztak a technikumi képzés-kifutó tananyagtartalmának felépítésében. A változás támogatja a rugalmas, az adott ágazathoz igazodó tanulási utak kialakítását a technikum –kifutó osztályaiba. Ennek keretében a tanulók dönthetnek arról, hogy a tanult főszakképesítéshez kapcsolódó **mellék-szakképesítést kívánják-e tanulni képzésük 11-12. évfolyamán.**

Az Szt. 2. §-a definiálja a mellék-szakképesítés fogalmát:

„24 a. Mellék-szakképesítés: A technikum-kifutó középiskolai évfolyamai tananyagának keretében **a tanuló választása alapján** tanulható és megszerezhető, az Országos Képzési Jegyzékben meghatározott, az adott technikum-kifutó ágazathoz és **az érettségit követő szakképzési évfolyamon megszerezhető szakképesítéshez kapcsolódó** szakképesítés vagy rész-szakképesítés, amelynek tananyagát a szakképzési kerettanterv tartalmazza.”

A mellék-szakképesítés fogalma megjelenik a Nkt-ban is.

12. § (2) A technikum-kifutó, az Országos Képzési Jegyzékben meghatározott ágazatokban – figyelembe véve az ágazaton belüli specializációt is – **tehető szakmai érettségi vizsga**, továbbá **a tanuló választásától függően** a szakképzésről szóló törvényben foglaltak szerinti **mellék-szakképesítés**, valamint az Országos Képzési Jegyzékben meghatározott, a szakmai érettségi vizsga ágazatához tartozó szakképesítés szerezhető.

A tanulási utak kialakítása keretében **iskolánk feladata annak meghatározása**, hogy melyek azok az ágazati szakmai készségeket erősítő tartalmak, amelyek hozzájárulnak a technikum-kifutó tanulóinak munkaerő-piaci keresettségének növeléséhez.

A technikum-kifutó tanulói számára az új jogszabályi keretek között – a szakmai képzés során a főszakképesítés kötelező tanulmányai mellett – **legalább két (2) alternatív tanulási lehetőséget kell felajánlani** a szakmai tudás erősítése, szélesítése céljából.

Egyrészt biztosítani kell a tanuló számára a **mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét**, másrészt, ha a tanuló a mellék-szakképesítést nem választja, egyéb, a tanuló szakmai kompetenciáit, tudását erősítő szakmai tartalmak tanulására kell lehetőséget adnunk.

A tanulónak ajánlott javaslatok között a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét folyamatosan biztosítjuk

Mellék-szakképesítés választásával, vizsgaidőszakkal, csoportlétszámmal kapcsolatos szabályok

Választhatóság (Bevezetés ütemezése)

Az Szt. és ehhez kapcsolódóan az Nkt. mellék-szakképesítés választhatóságára vonatkozó új rendelkezései NEM felmenő rendszerben kerültek bevezetésre, hanem a már képzésben lévő 9. és 10. évfolyamos tanulók tekintetében is alkalmaznunk kell.

Döntés (választás) időpontja (Írásbeli nyilatkozat leadásának határideje)

Az **Szt. új 22/A. §-a** határozza meg, hogy mikor dönt a tanuló arról, hogy választja-e a mellék-szakképesítést, ennek megfelelően:

22/A. § (1) A tanuló a technikum **tizedik évfolyamán** legkésőbb **április 30-ig írásbeli nyilatkozatban választ** a tizenegyedik-tizenkettedik évfolyamok kerettantervi irányáról a technikum-kifutó képzése által biztosított lehetőségek közül.

Vizsgaidőszak (Komplex szakmai vizsga időszaka)

Szt. 22/A. § (2) értelmében a szakgimnáziumi tanuló a szakgimnázium pedagógiai programjában meghatározottak szerint – **legkésőbb a tizenkettedik évfolyam első félévét követő, a tanév rendjéről szóló rendeletben meghatározott február-márciusi vizsgaidőszakra** – **jelentkezhet a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló komplex szakmai vizsgára.**

A fentiek értelmében nincs akadálya egy korábbi, 12. évfolyamot megelőző vizsgaidőszakra való jelentkezésnek.

Szakmai vizsgára jelentkezés feltétele:

Szakmai vizsgára abban az esetben jelentkezhet a tanuló, **ha a mellék-szakképesítés szakképzési kerettantervben meghatározott tanulmányi követelményeinek eleget tett.** Ez azt jelenti, hogy a tananyagtartalmat úgy ütemezzük, hogy a tanuló a mellék-szakképesítésre vonatkozó tananyagot legkésőbb a jelentkezés időpontig elsajátítsa, annak oktatása már nem lehetséges a 12. évfolyam utolsó félévben. (Jelentkezést írásban, a kialakult gyakorlatnak megfelelően kell megtenni.)

Csoportindítás feltételei

A felajánlott mellék-szakképesítés indítását (megszervezését) iskolánk abban az esetben vállalja, ha egy adott tanulócsoportból **legalább 6 tanuló** írásban nyilatkozik a technikum-kifutó képzésének **tizedik évfolyamán** legkésőbb az adott tanév **április 30-áig.**

Választható mellék-szakképesítések

A technikum–kifutó képzésének 9-12. évfolyamain folyó ágazati tanulmányok keretében megszerezhető mellék-szakképesítések a 2019/2020. tanévet megelőzően beiskolázott tanulók számára

Ágazat	Megszerezhető mellék-szakképesítés	Érettségi végzettséghez kötött ágazati szakképesítés
XXVII. Vendéglátóipar	3481103 Pincér	5481101 Vendéglátásszervező

A technikum-kifutó 9-12. évfolyamain folyó ágazati tanulmányok keretében megszerezhető mellék-szakképesítések a 9. évfolyamra a 2019/2020. tanévtől beiskolázott tanulók számára

Ágazat	Megszerezhető mellék-szakképesítés	Érettségi végzettséghez kötött ágazati szakképesítés
XXVII. Vendéglátóipar	3481103 Pincér	5481101 Vendéglátásszervező

Megjegyzések:

- Ha a mellék-szakképesítés óraszámja nem éri el a 453 órát, akkor a 2. számú vagy 3. számú táblázatban található óraszám 453 óráig kiegészített részét ágazati szakmai kompetenciák fejlesztésére lehet fordítani.
- Abban az esetben, ha a mellék-szakképesítés óraszámja nem éri el a 453 órát a tantárgyi helyi tantervben van szabályozandó szabad sáv, akkor is, ha a tanuló választja a mellék-szakképesítést.
- A 453 óra csak 11-12. évfolyamon használható fel.

Mellék-szakképesítés nem választók részére felkínált lehetőségek iskolánkban

A technikum-kifutó, a főszakképesítés tanítására biztosított órakereten túli órakeretben, a szakmai képzés során **három (3)¹ tanulási lehetőséget ajánlunk fel tanulóink számára választás céljából (a. - c. pont).** Jogszabály lehetőséget ad arra, hogy az egyes ágazatokban a szakképzési évfolyamon megszerezhető főszakképesítés órakerete mellett a helyi tantervben szabadon állítsuk össze a teljes órakeretet kitöltő képzést. **A tanulónak ajánlott javaslatok között a mellék-szakképesítés megszerzésére irányuló képzés választásának lehetőségét folyamatosan biztosítjuk.**

Felkínált választási lehetőségek:

- a) ágazati szakmai vagy ahhoz közvetlenül kapcsolódó, azt alapozó közismereti érettségi tárgyra, vagy emelt szintű érettségire történő felkészítés,
- b) az a)–d) pontok mellett fent maradó órakeretben, de legfeljebb a teljes órakeret húsz százalékában a tanult tantárgyak körében tudás-megerősítés, gyakorlás,
- c) a főszakképesítés magasabb színvonalon történő elsajátítását elősegítő, ágazati szakmai kompetenciákat, készségeket erősítő képzés.

Tantervi tartalmak ágazonként, amelyeket tanulhatnak a tanulók, amennyiben a mellék-szakképesítést nem választják

A c.) ponthoz kapcsolódó lehetséges ágazati tartalmak különösen:

XXVII. Vendéglátóipar ágazat

- Vállalati igényekre épülő szakmai tartalmak (elmélet, gyakorlat, vállalati kultúra)
- Szakmai szoftverek használatának elmélyítése
- Gasztronómiai trendek a világban
- E-kereskedelmi ismeretek bővítése, elmélyítése
- Fogyasztóvédelmi ismeretek elmélyítése
- Projekttevékenységek, projekttervezés
- Személyiségfejlesztés, viselkedéskultúra, szakmai kommunikáció
- Vezetői készségek, irányítási technikák
- Együttműködés, asszertivitás, problémamegoldás, konfliktuskezelési technikák
- Tízujjas vakon gépírás
- stb.

Amit figyelembe kell venni a tartalom meghatározásánál:

- Az 51/2012. EMMI rendeletben meghatározottak alapján a **mellék-szakképesítések órakerete jelenleg a 11. és 12. évfolyamon egyaránt heti 3-3 óra**. A jogszabályi előírások alapján legalább ekkora óraszámban kell alternatív szakmai tartalmat kínálni a mellék-szakképesítés tanulását nem választó diákoknak.
- Amennyiben a **tanuló nem választja** a mellék-szakképesítést, akkor a **11-12. évfolyamon 453 óra használható fel ágazati szakmai kompetencia fejlesztésre**.

3.14. Az egészségnevelési és környezeti nevelési elvek

Kiemelt célok:

- a dohányzás visszaszorítása,
- az alkohol- és drogprevenció,
- az egészséges táplálkozási szokások elterjesztése,
- az élelmiszerbiztonság fejlesztése,
- egészségmegőrzés, munkavédelem,
- aktív napi testmozgás kialakítása,
- a közegészség- és járványügyi biztonság fokozása,
- az egészséges fizikai környezet kialakítása,
- környezet ápolása és védelme,

- környezettudatos szemlélet, magatartásformák kialakítása.

Egészségnevelési elvek:

- Testi, pszichikai, szellemi szempontból egészséges fiatalok nevelése.
- Az egészséges életmód a harmonikus, erkölcsös és konstruktív életvitel rendjének kiépítése úgy, hogy ezek számukra alapértékké váljanak.
- Az ehhez szükséges ismeretek, készségek, attitűdök elsajátításának kialakítása.
- Elsődleges prevenció keretében az egészségvesztés megakadályozása; az egészség megőrzése, a specifikus betegségek kialakulásának megelőzése.
- A tanulók természetismeret és biológia órákon szerzett ismereteire támaszkodva, azokat tudatosítva a tanulóknak az ember és a környezet közötti kapcsolatot, azok hatékony kölcsönhatását.
- Megismertetni a tanulókkal az egészségre kedvező és káros tényezőket, a betegségmegelőzési módokat, eljárásokat, tudatosítani a tanulóknak az egészséges életmód szabályait, normáit, a pozitív beállítódásokat.
- Élethelyzetek, szituációk bemutatásával és elemzésével fejleszteni szemléletüket, viselkedési normáikat, erkölcsiségüket, önmaguk és mások iránti felelősségérzetüket.

Egészségnevelés területei:

- Higiénikus, egészséges életvitel,
- Betegségek elkerülése, egészség megóvása,
- Léleki egészség megóvása, krízis-prevenció,
- Függőséghez vezető motívumok feltárása, egészségkárosító szokások megelőzése,
- Az egészséges táplálkozás,
- A családi életre, szülővé nevelés,
- Szabadidő – kultúra fejlesztése.

Környezeti nevelési elvek:

- A tanórákon az adott témához a megfelelő környezetvédelmi vonatkozások hozzárendelése.
- Az tanóra jellege határozza meg, hogy melyik problémát hogyan dolgozzák fel. Kiemelt helyet kapnak a hétköznapi élettel kapcsolatos témák.
- Szakmai elméleti és gyakorlati oktatás környezettudatos szemlélete, a környezeti feltétel vizsgálata.
- A diákjaink számára szakmai gyakorlatok alkalmával lehetőség van a környezeti nevelésre; a környezetkímélő technológiák elsődlegessége.
- Rendszeres üzemlátogatások, tanulmányi kirándulások szervezése.

- Évente rendezett sportnapon a túrázás, kerékpártúra, és egyéb sporttevékenységek során találkozhatnak tanulóink a környezetvédelemmel kapcsolatos problémákkal.
- A személyes felelősségen alapuló környezetkímélő, takarékos magatartás és életvitel.
- A természeti és épített környezet szeretete és védelme, a sokféleség őrzése.
- Tudományosan megalapozott a globális összefüggések megértése, ebből adódó mindennapi lehetőségek és feladatok bemutatása.
- Ökológiai szemlélet, gondolkodásmód a szakmai elméleti és gyakorlati oktatásban.

3.15. A tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések

Valamennyi tanulónak joga van képességei maradéktalan kibontakoztatására, személyiségfejlődésének támogatására. Külön figyelmet kell fordítani a valamilyen okból hátrányos helyzetbe került tanulóakra, akiknek olyan támogató környezetre van szükségük, mely biztosíthatja iskolai sikerességüket. Az esélyegyenlőséget biztosítani kell a szakképzéshez való hozzáférés esetében, a gyakorlati képzőhelyek kiválasztásában, a választható szakképesítések vonatkozásában, a hátrányos helyzetűek támogatásában.

Iskolánk – többek között – az alábbi segítséget nyújtja számukra az esélyegyenlőség megteremtése érdekében:

- kulcskompetenciák fejlesztésében,
- az oktatásban használt információs, kommunikációs technológiák alkalmazásával, a digitális tananyagok felhasználásának elősegítésével,
- méltányos és egészséges tanulási környezet kialakításával,
- a pedagógusok módszertani kultúrájának fejlesztésével,
- tapasztalat-, élményszerzésen alapuló tanulással,
- a differenciáló módszerek alkalmazásával,
- a hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű és a sajátos nevelési igényű tanulók integrált nevelésével,
- a mindennapos testedzés, a mozgás, sportolás biztosításával,
- környezettudatos szemléletű oktatás-neveléssel,
- egészségügyi, szociális támogató rendszer kialakításával,
- hatékony, új tanulási módszerek elsajátíttatásával és alkalmazásával a tanórákon,
- a tanulói aktivitás növelésével a tanítási órákon,
- a tanulási attitűd pozitív átformálásával,
- pályaválasztás segítségével,
- a továbbtanulás támogatásával,

- személyiségfejlesztéssel és közösségépítéssel,
- a szabadidő hasznos eltöltésének elősegítésével,
- partnerközpontú nevelés

3.16. A fogyasztóvédelemmel kapcsolatos ismeretek

Jogi meghatározottság

A fogyasztóvédelemről szóló irányadó jogszabályok rendelkeznek a fogyasztók oktatásáról.

Vonatkozó hatályos jogunk írja elő a fogyasztók oktatásának szükségességét a fogyasztóvédelmi jogszabályok megismerése céljából. Eszerint a fogyasztók oktatása alapvetően állami feladat, amelyet az oktatásban részt vevő intézmények, az e feladatra törvényben kijelölt államigazgatási szervek és az érdekvédelmi szervezetek együttműködve teljesítenek.

Kiemelt fejlesztési feladat a NAT-ban a felkészülés a felnőtt életre, amelyben a fogyasztói kultúra kialakítása is nevelési-oktatási feladatként szerepel.

A fogyasztóvédelmi oktatás célja

A fogyasztóvédelmi oktatás célja a fogyasztói kultúra fejlesztése, és tudatos, kritikus fogyasztói magatartás kialakítása és fejlesztése a tanulóknál.

A fogyasztóvédelmi oktatás tartalmi elemei

A tanulók hatékony társadalmi beilleszkedéséhez, az együttműködéshez és a részvételhez elengedhetetlenül szükséges a szociális és társadalmi kompetenciák tudatos, pedagógiaileg megtervezett fejlesztése. Olyan szociális motívumrendszerek kialakításáról és erősítéséről van szó, amely gazdasági és társadalmi előnyöket egyaránt hordoz magában.

Szükséges a társadalmi és állampolgári kompetenciák kialakítása, a jogukat érvényesíteni tudó, a közéletben részt vevő és közreműködő tanulók képzése. A szociális és társadalmi kompetenciák fejlesztése a versenyképesség erősítésével kapcsolatos területek, mint például a vállalkozási, a gazdálkodási és a munkaképesség szoros összefüggése, az ún. cselekvési kompetenciák fejlesztése.

Fontos továbbá a fogyasztás során a tájékozódás képessége, a döntési helyzet felismerése, és a döntésre való felkészülés. Meg kell ismertetni a tanulókkal a piac, a marketing és a reklám szerepét, alkalmassá téve őket az eligazodásra. Hangsúlyozni kell a minőség és a biztonság szerepét a fogyasztás során, valamint a gazdaságosságot és a takarékoskosságot.

A fogyasztóvédelmi oktatás céljaként megfogalmazott fogyasztói kultúra, valamint a kritikus fogyasztói magatartás kialakítása és fejlesztése érdekében szükséges, hogy a diákok értsék, és a saját életükre vonatkozóan alkalmazni tudják az alábbi fogalmakat:

Környezettudatos fogyasztás: Egyfajta középút az öncélú, bolygónk erőforrásait gyorsulva felélő fogyasztás és fogyasztásmentesség között.

Kritikus fogyasztói magatartás: A fogyasztói jogok érvényesítése.

A fogyasztónak joga van:

- az alapvető szükségleteinek kielégítéséhez,
- a veszélyes termékek és eljárások ellen való tiltakozáshoz,
- a választáshoz különböző termékek és szolgáltatások között,
- a megfontolt választáshoz szükséges tények ismeretéhez,
- a jogos panaszok tisztességes rendezéséhez,
- az egészséges és elviselhető környezetben való élethez.

Preventív, vagyis megelőző fogyasztóvédelem: a vevő már a kezdet kezdetén érvényesíteni tudja jogait, és nincs szükség panaszbejelentésre, bírósági perekre.

A fogyasztóvédelmi oktatás színterei az oktatásban

Az egyes tantárgyak tanórai foglalkozásai:

Vizuális kultúra:

- A közvetlen és rögzített kommunikáció.
- A tömegtájékoztató formáinak megkülönböztetése.
- A reklámlakátok szerepe.
- A fotó és a reklám hatásrendszerének feltárása.

Földrajz:

- A fogyasztói kultúra fejlődése.
- Tudatos, kritikus fogyasztói magatartás.
- Gyűjtőmunka nyomtatott információhordozókból hazánk gazdasági és település-földrajzi sajátosságairól.
- Az életmód és a fogyasztási szokások alakulása.
- Vásárlási, fogyasztási szokásaink.
- A család gazdálkodása.

Informatika:

- Az internet egyes kommunikációs szolgáltatásainak használata.
- Vásárlás az interneten.
- Informatikai biztonság, az információ hitelessége, a szerzői jog fogalmának megismerése.

Magyar nyelv és irodalom:

- A különböző irodalmi művek, filmek elemzésének szempontjai.

Történelem:

- Az ipari és hírközlési forradalmak jelentőségének megértése.

További színterek:

- Tanórán kívüli elemek (vetélkedők, versenyek, rendezvények stb.).
- Hazai és nemzetközi együttműködések (más iskolákkal, állami és civil szervezetekkel, cégekkel).
- Az iskola fogyasztóvédelmi működése és az ezzel kapcsolatos foglalkozások.

A fogyasztóvédelem módszertani elemei

A módszereknek tartalmaznia kell az egyén és társadalom viszonyáról szóló információgyűjtés, információfeldolgozás, a feldolgozott információk alapján való döntés és a döntés alapján eltervezett cselekvés végrehajtásának módszereit.

Fontos, hogy a diákok e módszereket minél többször valós helyi és globális problémákon és értékeken keresztül maguk alkalmazzák:

- Interjúk, felmérések készítése az emberek vásárlási szokásairól,
- Adatgyűjtés, feldolgozás információrögzítés együttműködéssel,
- Problémamegoldó gyakorlat ötletbörzével, értékeléssel,
- Viták, szituációs játékok (eladói és vásárlói érdekek összehangolása, fogyasztói kosár készítése),
- Érveléstechnikai gyakorlatok (hatékony érdekérvényesítés).

3.17. A társadalmi bűnmegelőzéssel, az áldozattá válással, az erőszakmentes konfliktuskezeléssel összefüggő ismeretek

Kriminológiai aspektusok

Alapvető célunk a társadalmi bűnmegelőzéssel, az áldozattá válással kapcsolatos ismeretek oktatása terén az iskolában tanulók jogkövető magatartásának elősegítése, esetleges bűnelkövetésük megakadályozása, a felmerülő problémák, konfliktusok, krízisek kulturált és hatékony kezelése. Napjainkban az iskola szerepét úgy szokták felvetni, hogy betölti-e a szükséges nevelő hatását, segít-e azokban a problémákban (érzelmi, szociális), melyek az iskolában megnyilvánulnak. A tünetek, zavarok, elváltozások minden életkorban más-más jellegűek, megnyilvánulásúak, más oki konstellációt tükröznek. Kisgyermekkorban a szülői kapcsolatból való kiszakadás, az önállósodás, a kortárs csoportban az egyenrangú kapcsolatok alakítása és tartása jelentenek problémát, konfliktusforrást. Tízéves kor körül megjelennek a felnőtté válás problémái (felnőtt szerep, nemi szerep, identitástudat stb.). Gyakori jelenség, hogy a család nem köti meg eléggé a gyermeket, az iskola pedig nem integrálja kellőképpen a maga rendszerébe, ezért a szabadidő terén más kiscsoport hatása alá kerül, melyek általában az iskolai és családi kultúra értékeivel szemben állnak, és más viselkedési normákat közvetítenek. Deviáns értékeket próbálnak megvalósítani. Ez többé-kevésbé nyílt konfliktus formájában is megjelenik az iskolában.

A vázolt problémák fokozottan és halmozottan jelentkeznek a családi, anyagi, szociális gondokkal küzdő, hátrányos helyzetű illetve veszélyeztetett tanulók esetében.

A bűnmegelőzés tartalmi elemei

Az iskolai nevelés-oktatásban szükséges a lélektani motívumokra, a helyes és követendő értékrend kialakítására, információnyújtásra, figyelemmel kísérésre, a beilleszkedési problémák csökkentésére fektetni a hangsúlyt.

A cél elérése érdekében megvalósítandó feladatok:

- A helyes értékrend átadása és kialakítása a tanulónál.
- A hátrányos helyzetű és veszélyeztetett tanulók folyamatos figyelemmel kísérése, jelzés az együttműködő segélyező szervezetek felé.
- Információnyújtás a legális (cigaretta, alkohol stb.) és illegális (kábitószer) drogok használatának negatív hatásairól, következményeiről.
- A szabadidő hasznos és kulturált eltöltése alternatíváinak ismertetése és a lehetőségek biztosítása.
- Hátránykompenzáció a különböző problémákkal küzdő tanulók esetében.
- Az iskolai beilleszkedési problémák csökkentése, a pozitív társadalmi normák szerinti életvezetés elősegítése.
- Esetkezelés, folyamatos segítségnyújtás a tanulónak és családjának.
- Jogok és kötelezettségek ismertetése, tisztázása.
- A joghátrányok és jogkövetkezmények megismerésének elősegítése.

A bűnmegelőzés iskolai módszertanának elemei

- Mentálhigiéné, krízis, erőszak, drog és bűnelkövetési, illetve áldozattá válás elleni előadások segítő szakemberek közreműködésével,
- Szoros és folyamatos együttműködés gyermekjóléti és családsegítő intézményekkel, szakszolgálatokkal, különböző civil szervezetekkel, alapítványokkal, hatósági szervekkel (rendőrség, ügyészség, bíróság),
- Személyiségfejlesztés,
- Közösségfejlesztés,
- Drámapedagógiai eszköz

4. AZ ISKOLA KÉPZÉSI PROGRAMJA

A szakképző intézményünkben 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: *technikumi-kifutó, technikumi-új*

b) szakirányú oktatásban : *szakképzőiskolai-kifutó, szakképzőiskolai-új*
nevelés-oktatás és szakmai képzés folyik

Az oktatás rendje iskolarendszerű nappali, esti oktatásban (felnőttoktatás), és iskolarendszeren kívüli felnőttképzési rendszerben történik.

Az Iskolánk helyi szakmai programja a hatályos jogszabályok, a megjelent szakmai és vizsgakövetelmények alapján, illetve az ehhez kapcsolódóan elkészült központi programok, szakmai kerettantervek figyelembevételével készült a kifutó képzéseknél.

2020.szeptember 1-től induló képzéseknél a képzési és kimeneti követelményekben megjelenő kimeneti szabályozás és a programtervekben meghatározott tananyag tartalmak figyelembe vételével készült.

A felnőttképzési programok ugyancsak a fenti előírásoknak megfelelően készülnek.

Szakképzés jogi háttere:

– a nemzeti köznevelésről szóló **2011. évi CXC.** törvény,

– a szakképzésről szóló **2019.évi LXXX.** törvény

--2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről **Hatályos: 2018.01.01-től**

– az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló **150/2012. (VII. 6.)** kormányrendelet -kifutó képzéseknél,

– A szakképzési kerettantervekről szóló **30/2016. (VIII. 31.) NGM** rendelet -kifutó képzéseknél,

– **24/2017. (VIII. 31.) NGM** rendelet a szakképzési kerettantervekről szóló **30 /2016. (VIII. 31.) NGM** rendelet módosításáról,

– a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet és a szakképzési kerettantervekről szóló 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet módosításáról szóló 24/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet módosításáról szóló **5/2018. (VII. 9.) ITM** rendelet –kifutó képzéseknél

– Az emberi erőforrások minisztere 26/2018. (VIII. 7.) EMMI rendelete a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló **51/2012. (XII. 21.) EMMI** rendelet módosításáról –kifutó képzéseknél

- 14. melléklet az 22/2016. (VIII.25.) rendelet a kerettantervek kiadásának és jóváhagyásának rendjéről szóló 51/2012. (XII. 21.) EMMI rendelet módosításáról (Kerettanterv a szakköznevelők 9-12. évfolyama számára.) –kifutó képzésnél,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet- kifutó képzéseknél,
- **29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet** a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról –kifutó képzéseknél,
- **25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet** a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról –kifutó képzéseknél,
- **315/2013. (VIII.28.) Korm. rendelet** a komplex szakmai vizsgáztatás szabályairól-kifutó képzéseknél,
- 25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelet egyes szakképzési és felnőttképzési tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról-kifutó képzéseknél
- 12/2020 (II.7.), a 319/2020 (VII.1) Kormányrendeletek** a szakképzési törvény végrehajtásáról az –új képzésekre vonatkozóan
- Belső szabályzatok: Az iskola Szakmai programja, Az iskolai Házi rendje

4.1. Általános alapelvek

A tananyag tervezésének alapelvei:

- a Szakmai és Vizsgakövetelmények előírásai alapján a Központi Programok, Kerettantervek ajánlásai szerint történjen a -kifutó képzésekre vonatkozóan
- 2020 szeptember 1-től induló képzéseknél a képzési és kimeneti követelményekben megjelenő kimeneti szabályozás és a programtervekben meghatározott tananyag tartalmak figyelembe vételével
- ki kell alakítani a szakirányú oktatás tantárgyi struktúráját: évfolyamonként az egyes tantárgyak nevét, éves és heti óraszámát, az oktatandó tananyag elemeket
- a tananyagelemeket a tanulási folyamatba horizontálisan és vertikálisan az adott szakmák logikája szerint kell elrendezni - az elmélet és gyakorlat a témaköröket illetően összhangban legyen
- nagyobb szerepet kell kapnia a szaktanárok közötti kommunikációnak a tanítási folyamat megszervezésében

- a frontális osztálymunkát visszaszorítva nagy hangsúlyt kell kapnia a tanórákon a tanulók egyéni és kis csoportos foglalkoztatásának, az egyéni képesség- és készségfejlesztésnek

A tanítási-tanulási folyamat megtervezésének alapja a tanulási eredmény. A tanulási eredményekre épül a teljes tanítási folyamat (beleértve a vizsgáztatást is). A tanulási eredmények nemcsak az adott tanulási szakasz (tanulási terület) követelményeinek pontosabb meghatározását teszik lehetővé, hanem a tanítási folyamatra, módszerek kiválasztására, értékelési kritériumok és feladatok meghatározására vonatkozóan iránymutatásul is szolgálnak az oktatók számára. A tanulási eredmény alapú szemléletnek a tanteremi és tanműhelyi munkára és a duális képzésben a felügyelet mellett és önállóan végezhető gyakorlati feladatokra is hatást kell gyakorolni. Ezért a tanítási stratégiát, a tanítás tartalmát, módszereit, eszközeit, értékelést a tanulási eredményekből kiindulva kell meghatározni. A tanulási eredmény alapú képzési program esetében a hagyományos tantárgyi rendszer mellett eredményesebb a tanulási terület alapú oktatás. Az ilyen jellegű képzési program egyben más tanítási módszertant is igényel.

Minden szakmában alapvető követelmény:

- a megfelelő elméleti, lexikális tudás megszerzése – készség szintjén – valamennyi szakmai orientáló és szakmai alapozó elméleti tárgyból (lásd oktatási program)
- a szakmai gyakorlatokon a team munkában végzett csoportos gyakorlatokon el kell érni, hogy az alapvető munkaszervezési és technológiai folyamatok ismerete mintegy “rutinná” váljon

A szakmai vizsga követelmény minden szakképesítésnél előírja a **kifutó képzéseknél**, hogy **szintvizsgát** az iskola rendszerű képzés keretében szervezni kell az 1/9 osztályban. Megszervezésének és lebonyolításának anyagi és technikai feltételeit az iskola biztosítja. A szintvizsgán a kamara által összeállított központi feladatbankból a szintvizsga bizottság elnöke által kiválasztott gyakorlati feladatokat oldják meg a vizsgázók. A szintvizsga értékelése a kiválasztott feladathoz tartozó értékelési útmutató alapján történik, szakmai vizsgabizottság döntése alapján.

Az **új szakmai képzéseknél** a kimeneteli követelmények rögzítik az ágazati alapoktatást követően a kötelező **ágazati alapvizsgát**, amelyet az ágazati képzésben, a technikumban a 10. osztályban, a szakképző iskolai részben a szakmai képzés 1/9. osztályában kell megszerezniük a tanulóknak.

Az ágazati vizsga gyakorlati vizsga, amelynek leírását és értékeli szempontjait az adott szakma képzési és kimeneti követelményei tartalmazzák

A Felnőttoktatásra vonatkozóan, ahol kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítés folyik, az ágazati alapoktatáshoz tartozó tantárgyak oktatását a szakmai oktatás első félévében tervezzük megszervezni.

4.2. Képzési programunk tantárgyi struktúrája kifutó és új technikumi képzéseinknél

4.2.1. Technikumi képzések tantárgyi rendszere

Turizmus-vendéglátás szakmacsoport:

- 54 811 01 Vendéglátásszervező-kifutó

Technikumi képzés-kifutó esetén a heti és éves szakmai óraszámok:

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
9. évfolyam	8 óra/hét	288 óra/év
10. évfolyam	12 óra/hét	432 óra/év
Ögy.		140 óra
11. évfolyam	11 óra/hét	396 óra/év
Ögy.		140 óra
12. évfolyam	12 óra/hét	372 óra/év
5/13. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2729 óra

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

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
1/13. évfolyam	31 óra/hét	1116 óra/év
Ögy.		160 óra
2/14. évfolyam	31 óra/hét	961 óra/év
Összesen:		2237 óra

A kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a technikumi –kifutó képzés 9-12., és ezt követő 13. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik!

A kerettanterv szakmai tartalma – a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően – a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám lefedi.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

			9.		10.			11.			12.		5/13.		1/13.			2/14.	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy	e	gy	e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	4	4	7	5	140	1,5	1,5	140	3,5	3	9,5	21,5	16	13,5	160	9,5	21,5
	Összesen		8	12	3	6,5		31	29,5		31								
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	fő szakképesítés										0,5					0,5		
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	fő szakképesítés										2					2		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	fő szakképesítés	1		1							1		2			1		
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	fő szakképesítés		1	1			0,5			1		1		3,5			1	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	fő szakképesítés	1		1							1,5		2			1,5		
	Élelmiszerek gyakorlata	fő szakképesítés		1	1						0,5			2,5					
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája	fő szakképesítés			1									1					
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	34 811 03 Pincér						1											

11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	34 811 03 Pincér						1											
	Felszolgálati alapok gyakorlata	34 811 03 Pincér							2										
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás	34 811 03 Pincér								1									
	Felszolgálás gyakorlata	34 811 03 Pincér									2								
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	fő szakképesítés	1		2			1			0,5		1,5		4,5			1,5	
	Értékesítés gyakorlata	fő szakképesítés		2		1							9		3				9
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	fő szakképesítés			1						1		1		2			1	
	Informatika a vendéglátásban	fő szakképesítés									0,5				0,5				
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	fő szakképesítés	1		1			0,5			1		1		3,5			1	
	Termelés gyakorlata	fő szakképesítés			2				0,5			1		9,5		3,5			9,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata	fő szakképesítés							0,5				2		0,5				2
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban	fő szakképesítés									1		1		1			1	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	34 811 03 Pincér																	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	34 811 03 Pincér																	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	34 811 03 Pincér																	

	Élelmiszerek gyakorlatban	a	34 811 03 Pincér																
11519-16 alapismeretek	Élelmiszerbiztonsági	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája	34 811 03 Pincér																
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése			helyi tanterv szerint																

A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	A tantárgy kapcsolódása	9.		10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés 9-12. o. összes	Nem a főszakképesítésre	Főszakképesítés 9-12. o. összes	5/13.		Főszakképesítés 9-13. o. összes óraszám	1/13.			2/14.		A két évfolyamos szakképzés összes
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy				e	gy		ögy	e	gy			
			Összesen		Összesen		140	Összesen		140	Összesen					e	gy		1990	Összesen		Összesen		
Összesen	144	144	251	180	140	54		54	140		109	94	1483	453	1030	293	667	1990		574	488	160	293	667
Összesen	288		431		140	108		140	203		960					1062			160	867 óra (39,7%)		960		
Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 851 óra (37,5%)											867 óra (39,7%)												
Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 1139 óra (62,5%)											1155 óra (60,3%)												

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet40% gyakorlat 60% arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie

A nem a főszakképesítéshez kapcsolódó óraszámok megoszlása:

34 811 03 Pincér	237 óra
helyi tanterv szerint	216 óra

A szabadsávok óráit a **Vendéglátóipar ismeretek ágazati szakmai érettségi 5. tantárgyára fordítjuk a technikumi-kifutó képzésben a következő képen:**

- 9. évfolyam: 1 óra/ hét Vendéglátó gazdálkodás
1 óra/hét Élelmiszerismeret
- 10. évfolyam: 1óra/hét Szakmai számítások
- 11. évfolyam: 2 óra/ hét Marketing és kommunikáció
- 12. évfolyam: 1 óra Vendéglátó gazdálkodás
1 óra Élelmiszerismeret
2 óra Szakmai számítások

Technikumi-új képzések tantárgyi rendszere

-ágazati technikumi képzés a 9-13. évfolyamon (érettségi + technikus szakképesítés) az alábbiak szerint:-új

EU, Magyar képesítési szint	ágazat	Szakmai azonosító szám	szakképesítés megnevezése	képzési idő	évfolyam	munka-rend
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 02	Cukrász szaktechnikus	5 év	9-13.	nappali/esti
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 06	Szakács szaktechnikus	5 év	9-13	nappali/esti
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 101323 08	Vendégtéri szaktechnikus	5 év	9-13	nappali/esti
5-5	Turizmus-vendéglátás	5 1015 23 07	Turisztikai technikus	5 év	9-13	nappali/esti

Technikumi képzések-új heti és éves szakmai óraszámai:

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
9. évfolyam	7óra/hét	252 óra/év
10. évfolyam	9 óra/hét	324 óra/év
11. évfolyam	13 óra/hét	454 óra/év
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175óra
12. évfolyam	12 óra/hét	446 óra/év
Egybefüggő szakmai gyakorlat		200 óra
5/13. évfolyam	17 óra/hét	620 óra/év
Összesen:		2096óra

A technikai - új képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/14.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik az 5 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/13.) ágazati technikum-új képzés szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik az 5. évfolyamos képzés 9-13. középiskolai évfolyamokra jutó ágazati technikum-új képzés szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
1/13. évfolyam	30 óra/hét	1066 óra/év
Egybefüggő szakmaigyakorlat		200 óra
2/14. évfolyam	30 óra/hét	958 óra/év
Összesen:		2024 óra

A kizárólag 13-14. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a technikai –kifutó képzés 9-12., és ezt követő 13. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik.

Európai-Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti a szakma szintje: 5

Képzési idő:5 év

A programtervvel kitöltött időkeret megfelelően – tartalmaz az iskola által szabadon felhasználható időkeretet, amit a közismereti tantárgyakra tervezzük felhasználni.

Az elmélet és a gyakorlat aránya a programtervben nem kerül élesen elválasztásra. Így van lehetőségünk az adott témakör, tananyagtartalom igényeinek megfelelően a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Egyes tantárgyaknál központilag került meghatározásra a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására. A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű.

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja		252	324	454	446	620	2096	1066	958	2024
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv technikus szakmák (esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Turizmus vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
- középszintű képzés	Előkészítés	0	0	90	18	0	108	90	18	108
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása			90			90	90		90
	Munkafolyamatok előkészítése				18		18		18	18
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	72	36	0	108	72	36	108
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72	36		108	72	36	108
	Cukrászati termékek készítése	0	0	184	284	0	468	184	284	468
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása			18	22		40	18	22	40
	Tészták és uzsonnasütemények készítése			48			48	48		48
	Tészták és sós teasütemények készítése			40			40	40		40
	Krémes készítmények előállítása			30			30	30		30
	Édes teasütemények, mézesek készítése			48			48	48		48
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése				74		74		74	74
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése				92		92		92	92
	Bonbonok készítése				30		30		30	30
	Cukrász									

	Hidegcukrászati termékek készítése				30		30		30	30
	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás				36		36		36	36
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	0	36	72	0	108	36	62	98
	Bevonatok készítése, alkalmazása			9	12		21	9	9	18
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			27	30		57	27	27	54
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése				30		30		26	26
	Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	0	0	72	36	0	108	72	31	103
	Anyaggazdálkodás			36			36	36		36
	Cukrászati termékek kalkulációja			36	18		54	36	16	52
	Elszámoltatás				18		18		15	15
	Tanulási terület összórászáma	0	0	454	446	0	900	454	431	885
Cukrász emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	0	0	0	0	217	217	36	155	191
	Gazdálkodás a bevételekkel					36	36	36		36
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					17	17		17	17
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					114	114		88	88
	Létszám- és bér gazdálkodás					16	16		16	16
	Vezetés a gyakorlatban					18	18		18	18
	Vállalkozás indítása					16	16		16	16
	Marketing és protokoll	0	0	0	0	93	93	0	93	93
	Marketing					63	63		63	63
	Viselkedés és üzleti protokoll					30	30		30	30

	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	248	248	0	217	217
	Cukrászdai értékesítés					174	174		140	140
	Cukrászati munkaszervezés					74	74		77	77
	Tanulási terület összórászáma	0	0	0	0	558	558	36	465	501
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	0	175	200			200		

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a Cukrász szaktechnikus szakképesítés központi programterve tartalmazza.

A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

-5 1013 23 06 Szakács szaktechnikus

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja	
Évfolyam összes óraszámja	252	324	468	404	744	2192	1132	1002	2134	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv technikus szakmák (esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
A munka világa	A munka világa	54	0	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9

Turizmus - vendéglátás alapozás	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összóraszáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
Szakács- középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	0	0	72	31	0	103	108	0	108
	Előkészítés			12			12	8		8
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			12			12	8		8
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek			12			12	8		8
	Alapkészítmények			4			4	4		4
	Sűrítési eljárások			10			10	8		8
	Bundázási eljárások			10			10	12		12
	Mártások			12			12	10		10
	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)				11		11	14		14
	Pékárúk és cukrászati alaptészták				13		13	20		20

Savanyítás, tartósítás				7		7	16		16
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	72	31	0	103	108	0	108
Kéziszerszámok			20			20	20		20
Hűtő- és fagyasztóberendezések			20			20	20		20
Főző- és sütőberendezések			20			20	20		20
Egyéb berendezések és gépek			12			12	12		12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek				31		31	36		36
Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	0	216	248	0	464	180	217	397
Főzés			50			50	60		60
Gőzölés			46			46	40		40
Párolás			50			50	40		40
Sütés I.			70			70	40		40
Sütés II.				50		50		30	30
Különleges technológiák				25		25		27	27
Cukrászat				70		70		70	70
Speciális ételek (mentes, kímélő)				33		33		30	30
Ételkészítés árukosárból				70		70		60	60
Ételek tálalása	0	0	36	62	0	98	36	62	98
Alapvető tálalási formák, lehetőségek			10			10	10		10
Szezonális alapanyagok használata			8			8	8		8
Heti menük összeállítása			8			8	8		8
Alkalmi menük összeállítása			10			10	10		10
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők				17		17		17	17
Nemzetközi ételismeret				17		17		17	17
Büfék összeállítása és tálalása				16		16		16	16

Kalkuláció összeállítása				12		12		12	12
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	0	72	32	0	104	72	31	103
Áruátvétel			8			8	8		8
Árugazdálkodási szoftverek használata			36			36	36		36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése			4			4	4		4
Az anyagfelhasználás kiszámítása				6		6		6	6
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása			8			8	8		8
Raktározás			16			16	16		16
Árképzés				8		8		6	6
Bizonylatolás				6		6		6	6
Elszámoltatás				6		6		6	6
Készletgazdálkodás				6		6		7	7
Tanulási terület összórászáma	0	0	468	404	0	872	504	310	814

– emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	0	0	0	0	279	279	52	227	279
	Gazdálkodás a bevételekkel					52	52	52		52
	A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					34	34		34	34
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás					106	106		106	106
	Létszám- és bér gazdálkodás					34	34		34	34
	Vezetés a gyakorlatban					19	19		19	19
	Vállalkozás indítása					34	34		34	34
Szakács szaktechnikus	Marketing és protokoll	0	0	0	0	124	124	0	124	124
	Marketing					80	80		80	80
	Viselkedés és üzleti protokoll					44	44		44	44
	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	279	279	0	279	279
	Konyhavezetési ismeretek					191	191		191	191
	Élelmezésvezetői ismeretek					88	88		88	88
	Tanulási terület összóraszám	0	0	0	0	682	682	52	630	682
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200			200			

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a Szakács szaktechnikus szakképesítés központi programterve tartalmazza.

A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

-5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszama	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszama
Évfolyam összes óraszama		252	324	460	442	625	2103	1080	1023	2103
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20

Turizmus - vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összórászama	234	324	0	0	0	558	558	0	558
	Rendezvényszervezési ismeretek	0	0	108	62	0	170	108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái			35			35	35		35
	Értékesítés folyamata			25			25	25		25
	Kommunikáció a vendéggel			12			12	12		12
	Rendezvény logisztika			20			20	20		20
	Rendezvény bonyolítása			16	22		38	16	22	38
	Elszámolás, fizettetés				40		40		40	40

Vendégtéri szakember középszintű képzés	Vendégtéri ismeretek	0	0	72	62	0	134	72	62	134
	Felszolgálási ismeretek			36	28		64	36	28	64
	Felszolgálás lebonyolítása			36	28		64	36	28	64
	Fizetési módok				6		6		6	6
	Étel és italismeret	0	0	172	225	0	397	180	217	397
	Konyhatechnológiai alapismeretek			15			15		15	15
	Ételkészítési ismeretek			76	46		122	30	92	122
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining				15		15	15		15
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban				15		15	15		15
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai			81	89		170	60	110	170
	Italok készítésének szabályai				20		20	20		20
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás				25		25	25		25
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák				15		15	15		15
	Értékesítési ismeretek	0	0	36	62	0	98	36	62	98
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			36			36	36		36	
A bankett kínálat kialakításának szempontjai				28		28		28	28	
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai				6		6		6	6	
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai				5		5		5	5	

Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése				13		13		13	13
Gasztroesemények az online térben				6		6		6	6
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai				4		4		4	4
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	0	72	31	0	103	72	31	103
Beszerezés			8			8	8		8
Raktározás			8			8	8		8
Termelés			8			8	8		8
Ügyvitel a vendéglátásban			8			8	8		8
Százalék számítás, mértékegység átváltások			4			4	4		4
Árképzés			20			20	20		20
Jövedelmezőség				15		15		15	15
Elszámoltatás				16		16		16	16
Vállalkozási formák			8			8	8		8
Alapvető munkajogi és adózási formák			8			8	8		8
Tanulási terület összóraszám	0	0	460	442	0	902	468	434	902

Üzleti menedzsment	0	0	0	0	253	253	36	217	253
Gazdálkodás a bevételekkel					36	36	36		36
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek					26	26		26	26
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás					116	116		116	116
Létszám- és bér gazdálkodás					28	28		28	28
Vezetés a gyakorlatban					18	18		18	18
Vállalkozás indítása					29	29		29	29

Vendégtermi szaktechnikus – emelt szintű képzés	Marketing és protokoll	0	0	0	0	93	93	0	93	93
	Marketing					60	60		60	60
	Viselkedés és üzleti protokoll					33	33		33	33
	Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	217	217	0	217	217
	A vendég asztalánál készíthető ételek					109	109		109	109
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein					108	108		108	108
	Tanulási terület összóraszáma	0	0	0	0	563	563	36	527	563
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200			200			

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a Vendégtermi szaktechnikus szakképesítés központi programtanterve tartalmazza.

A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

- 5 1015 23 07 Turisztikai technikus:

idegenvezető és turisztikai szervező szakmairánnyal

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként az Idegenvezető szakmairány számára

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszama	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszama	
Évfolyam összes óraszama	252	324	468	432	682	2158	1152	1006	2158	
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20

Turizmus vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összórászáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
	Beszerezés és értékesítés	0	0	72	36	0	108	108	0	108
	Utazásszervezés			8			8	8		8
	Utazásszervezés - kereslet és kínálat			12			12	12		12
	Turisztikai árualap			22			22	22		22
	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend- és útvonaltervezők			6	9		15	15		15
	Globális helyfoglalási rendszerek			6	9		15	15		15

Turisztikai technikus - középszintű képzés	Szállásközvetítő oldalak			6	9		15	15		15
	Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok			6	9		15	15		15
	Magyarország világörökségi helyszínei			6			6	6		6
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	0	0	216	252	0	468	216	252	468
	Árualapok az utazásszervezésben			72			72	72		72
	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei			36			36	36		36
	Pénzforgalmi dokumentumok			24			24	24		24
	Az áfa a turizmus különböző területein			24			24	24		24
	Az utazásszervezés számításai			36	108		144	36	108	144
	Elszámolások			24	18		42	24	18	42
	Utókalkuláció				108		108		108	108
	Gazdasági elemzések				18		18		18	18

	Speciális szolgáltatások	0	0	72	36	0	108	108	0	108
	Bevezetés a pszichológiába			18	9		27	27		27
	Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció			18	9		27	27		27
	Fogyasztói magatartás			36	18		54	54		54
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	0	0	36	72	0	108	36	72	108
	Marketingkommunikáció			6			6	6		6
	Reklám			8			8	8		8
	Személyes eladás			6	12		18	6	12	18
	Eladásösztönzés			16			16	16		16
	PR - Public Relation				8		8		8	8

	Modern marketingkommunikációs eszközök				18		18		18	18
	Direkt marketing				6		6		6	6
	Közösségi média				28		28		28	28
	Adminisztráció és elszámolás	0	0	72	36	0	108	72	36	108
	Nyilvántartások			12	12		24	12	12	24
	Szerződések			12	12		24	12	12	24
	Forgatókönyv			18	12		30	18	12	30
	Jegyzőkönyv			12			12	12		12
	Idegenvezetői jelentés			9			9	9		9
	Részvételi jegy			9			9	9		9
	Tanulási terület összórászáma	0	0	468	432	0	900	540	360	900
Turisztikai technikus Idegenvezető	Idegenvezetés	0	0	0	0	279	279	36	243	279
	Útvonaltervezés					83	83	36	47	83
	Közlekedési eszközökhöz és helyszínekhez kapcsolódó idegenvezetés					83	83		83	83
	Célcsoportok sajátosságai					20	20		20	20
	Konfliktus- és panaszkezelés, rendkívüli helyzetek					31	31		31	31
	Az információközlés írásbeli és szóbeli módjai, IKT az idegenvezetésben					31	31		31	31
	Idegenvezetői adminisztráció, dokumentumtípusok kezelése					31	31		31	31
	Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0	124	124	0	124	124
	A marketing alapjai					7	7		7	7
	Marketing stratégia					7	7		7	7

Szervezeti marketing					7	7		7	7
Piackutatás					7	7		7	7
Brandmarketing					7	7		7	7
Turizmus marketing					31	31		31	31
Etikett és protokoll					43	43		43	43
Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll					15	15		15	15
Országismeret idegen nyelven	0	0	0	0	217	217	0	217	217
Kulturális turizmus					31	31		31	31
Egészségturizmus					31	31		31	31
Bor- és gasztroturizmus					31	31		31	31
Hungarikumok					31	31		31	31
Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén					93	93		93	93
Tanulási terület összórása	0	0	0	0	620	620	36	584	620
Egybefüggő szakmai gyakorlat:				175	200		200		

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként a Turisztikai szervező szakmairány számára

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszama	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszama
Évfolyam összes óraszama	252	324	468	432	682	2158	1152	1006	2158

Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5					5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5					5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5					5	5		5
	Munkanélküliség	3					3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések					11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél					20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás					11	11		11	11
	Állásinterjú					20	20		20	20
Turizmus vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9					9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36					36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9					9	9		9
	IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36					36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9				9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27				27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	144	288	0	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	36	72				108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	36	72				108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72				108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72				108	108		108
	Tanulási terület összóraszáma	234	324	0	0	0	558	558	0	558
- középszintű képzés	Beszerezés és értékesítés	0	0	72	36	0	108	108	0	108
	Utazásszervezés			8			8	8		8
	Utazásszervezés - kereslet és kínálat			12			12	12		12
	Turisztikai árualap			22			22	22		22
	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők			6	9		15	15		15
	Globális helyfoglalási rendszerek			6	9		15	15		15
	Szállásközvetítő oldalak			6	9		15	15		15
	Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok			6	9		15	15		15
	Magyarország világörökségi helyszínei			6			6	6		6
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	0	0	216	252	0	468	216	252	468
	Árualapok az utazásszervezésben			72			72	72		72
	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei			36			36	36		36
	Pénzforgalmi dokumentumok			24			24	24		24
	Az áfa a turizmus különböző területein			24			24	24		24
	Az utazásszervezés számításai			36	108		144	36	108	144
Turisztikai technikus										

Elszámolások			24	18		42	24	18	42
Utókalkuláció				108		108		108	108
Gazdasági elemzések				18		18		18	18

Speciális szolgáltatások	0	0	72	36	0	108	108	0	108
Bevezetés a pszichológiába			18	9		27	27		27
Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció			18	9		27	27		27
Fogyasztói magatartás			36	18		54	54		54
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	0	0	36	72	0	108	36	72	108
Marketingkommunikáció			6			6	6		6
Reklám			8			8	8		8
Személyes eladás			6	12		18	6	12	18
Eladásösztönzés			16			16	16		16
PR - Public Relation				8		8		8	8
Modern marketingkommunikációs eszközök				18		18		18	18
Direkt marketing				6		6		6	6
Közösségi média				28		28		28	28
Adminisztráció és elszámolás	0	0	72	36	0	108	72	36	108
Nyilvántartások			12	12		24	12	12	24
Szerződések			12	12		24	12	12	24
Forgatókönyv			18	12		30	18	12	30
Jegyzőkönyv			12			12	12		12
Idegvezetői jelentés			9			9	9		9
Részvételi jegy			9			9	9		9
Tanulási terület összórászáma	0	0	468	432	0	900	540	360	900
Üzleti menedzsment a turizmusban	0	0	0	0	279	279	36	243	279

Turisztikai technikus Turisztikai szervező	Bevételgazdálkodás					88	88	36	52	88
	Létszám- és bérgazdálkodás					88	88		88	88
	Vezetés a gyakorlatban					10	10		10	10
	Vállalkozás indítása					93	93		93	93
	Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0	124	124	0	124	124
	A marketing alapjai					7	7		7	7
	Marketing stratégia					9	9		9	9
	Szervezeti marketing					7	7		7	7
	Piackutatás					7	7		7	7
	Brandmarketing					7	7		7	7
	Turizmus marketing					31	31		31	31
	Etikett és protokoll					41	41		41	41
	Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll					15	15		15	15
	Országismeret magyar nyelven	0	0	0	0	217	217	0	217	217
	Kulturális turizmus					31	31		31	31
	Egészségturizmus					31	31		31	31
	Bor- és gasztroturizmus					31	31		31	31
	Hungarikumok					42	42		42	42
	Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén					82	82		82	82
Tanulási terület összóraszám	0	0	0	0	620	620	36	584	620	
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	0	175	200			200			

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a Vendégtéri szaktechnikus szakképzés központi programterve tartalmazza. A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

4.2.2. Szakképzőiskolai képzések tantárgyi rendszere

Turizmus-vendéglátás szakmacsoport-kifutó képzései

A 30/2016. (VIII. 31.) NGM rendelet kerettanterve alapján a szakképzőiskolai-kifutó képzés tantárgyi rendszere

A szakképzőiskolai-kifutó képzés szakmacsoportos évfolyamainak kerettanterven alapuló tantárgyi rendszere

Szakmai óratervek a három éves szakmai képzéshez

OKJ azonosító 18. szakmacsoport Vendéglátás- idegenforgalom	Szakképesítés megnevezése	Évfolyamok száma	Évfolyamok jelölése	Szakképzés munka rendje
34 811 04	Cukrász	3	1/9; 2/10; 3/11	Nappali, Esti
34 811 03	Pincér	3	1/9; 2/10; 3/11	Nappali, Esti
34 811 04	Szakács	3	1/9; 2/10; 3/11	Nappali, Esti

Szakképzőiskola-.kifutó képzések-érettségi után

OKJ azonosító 18. szakmacsoport Vendéglátás- idegenforgalom	Szakképesítés megnevezése	Évfolyamok száma	Évfolyamok jelölése	Szakképzés és munka rendje
34 811 04	Cukrász	2	1/11; 2/12	Nappali, Esti

34 811 03	Pincér	2	1/11; 2/12	Nappali, Esti
34 811 04	Szakács	2	1/11; 2/12	Nappali, Esti

Az érettségire épülő szakképzések szakmai moduljai azonosak az előzőekben ismertetett szakmai képzések azonos számú és megnevezésű szakképesítések modultartalmával. Eltérés az évfolyamok számában és az óraszámokban van, amit a szakképesítések óratervei tartalmaznak.

A szakképzőiskolai-kifutó képzésben a heti és éves szakmai óraszámok:

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
9. évfolyam	14,5 óra/hét	522 óra/év	17 óra/hét	612 óra/év
Ögy		140		140
10. évfolyam	23 óra/hét	828 óra/év	25 óra/hét	900 óra/év
Ögy		140		140
11. évfolyam	23 óra/hét	713 óra/év	25,5 óra/hét	791 óra/év
Összesen:		2343 óra		2853 óra

Évfolyam	Heti óraszám szabadsáv nélkül	Éves óraszám szabadsáv nélkül	Heti óraszám szabadsávval	Éves óraszám szabadsávval
1. évfolyam	31,5 óra/hét	1134 óra/év	35 óra/hét	1260 óra/év
Ögy.		160 óra		160 óra
2. évfolyam	31,5 óra/hét	977 óra/év	35 óra/hét	1085 óra/év
Összesen:		2271 óra		2505 óra

Jelmagyarázat: ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

34 811 01 CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS- KIFUTÓ

A szakképesítés alapadatai

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás - turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszámot tartalmazza

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszama évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül			
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam			1. évfolyam		2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
	Összesen	9,5	5	140	5,5	17,5	140	5,5	17,5	9,5	22	160	11	20,5
	Összesen	14,5			23,0			23,0		31,5			31,5	
11499-12	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5				
11497-12	Foglalkoztatás I.							2		2				
11561-16	Gazdálkodási ismeretek	2			1			1		2			2	
11518-16	Élelmiszerismeret	1,5			1			1		1,5			2	
11519-16	Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	0,5											0,5	
	Vendéglátás higiénája				0,5								0,5	
11521-16	Cukrász szakmai idegen nyelv	1			1								2	
11522-16	Cukrász szakmai ismeretek	4			2			1		3,5			3,5	
	Szakrajz	0,5											0,5	
	Cukrász szakmai gyakorlat		5		3,5			3,5		4,5			3	
	Cukrász szakmai üzemi gyakorlat				14			14		17,5			17,5	

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam	
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy
:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	636
	Összesen	522		828		140	715		1124		160	977			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)				
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1428 óra (70,2%)				

A szabadsávok óráit a szakmai tantárgyakra fordítjuk a következő megoszlásban:

9. évfolyam: 2 óra/hét Vendéglátó gazdálkodás

1 óra/hét Élelmiszerismeret

10. évfolyam: 1 óra/hét Szakmai számítások

11. évfolyam: 1 óra/ hét Élelmiszerismeret

2 óra/hét Szakmai számítások

2 óra/hét Cukrász szakmai idegen nyelv

34 811 0 03 PINCÉR SZAKKÉPESÍTÉS-KIFUTÓ

A szakképesítés alapadatai

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot köve

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszámát lefedi.

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszama évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	5	140	5,5	17,5	140	5,5	17,5	9,5	22	160	11	20,5
	Összesen	14,5			23,0			23,0		31,5			31,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2				
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2			1			1		2			2	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5			1			1		1,5			2	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5	
	Vendéglátás higiéniéje				0,5								0,5	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	1			1								2	
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	4,5								3,5			1	
	Felszolgálati alapok gyakorlat		5							4,5				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás				2			1					3	
	Felszolgálás üzemi gyakorlat					17,5			17,5		17,5			20,5

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy		
A szakképe-sítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	636	2101	
	Összesen	522		828		140		715			1124		977				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1428 óra (70,2%)						

A szabadsávok óráit a szakmai tantárgyakra fordítjuk a következő megoszlásban:

9. évfolyam: 2 óra/hét Vendéglátó gazdálkodás

1 óra/hét Élelmiszerismeret

10. évfolyam: 1 óra/hét Szakmai számítások

11. évfolyam: 1 óra/ hét Informatika

2 óra/hét Szakmai számítások

2 óra/hét Pincér szakmai idegen nyelv

34 811 0 04 SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉS -KIFUTÓ

A szakképesítés alapadatai

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3 év

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

A kerettanterv szakmai tartalma - a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően - a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszámát lefedti.

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5	5	140	5,5	17,5	140	5,5	17,5	9,5	22	160	11	20,5
	Összesen	14,5			23,0			23,0		31,5			31,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2				
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	2			1			1		2			2	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5			1			1		1,5			2	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	0,5											0,5	
	Vendéglátás higiéniája				0,5								0,5	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	Szakmai idegen nyelv	1			1								2	
12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai	Ételtészeti ismeretek alapjai elmélet	4,5								3,5				
	Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat I.		5								4,5			
	Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat II.					15,5					17,5			
12095-16 Ételtészeti ismeretek	Ételtészeti ismeretek elmélet				2			1					4	
	Ételtészeti ismeretek gyakorlat					2			17,5					20,5

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	635	2100	
	Összesen	522			828			715			1124			976			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)															
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)															

A szabadsávok óráit a szakmai tantárgyakra fordítjuk a következő megoszlásban:

9. évfolyam: 2 óra/hét Vendéglátó gazdálkodás
1 óra/hét Élelmiszerismeret

10. évfolyam: 1 óra/hét Szakmai számítások

11. évfolyam: 1 óra/ hét Élelmiszerismeret
2 óra/hét Szakmai számítások
2 óra/hét Szakmai idegen nyelv

34 541 11 PÉK-CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉS-KIFUTÓ

A szakképzés jogi háttere

A szakképzési kerettanterv

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Korm. rendelet és
- a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet

alapján készült.

A szakképesítés alapadatai

A szakmacsoport száma és megnevezése: 21. Élelmiszeripar

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXXVI. Élelmiszeripar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3

Elméleti képzési idő aránya: 40%

Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

- 3 évfolyamos képzés esetén: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra;
- 2 évfolyamos képzés esetén: az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással							Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül					
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy	e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	7,5	7	140	9	14	140	9	14	13,5	18,0	160	12	19,5
	Összesen	14,5			23,0			23,0		31,5			31,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.							0,5		0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.							2		2				
10917-12 Sütőipari és cukrászati termékgyártás	Sütőipari gyártástechnológia	2,5			2,5			2		3,5			3,5	
	Cukrászipari gyártástechnológia	2			2,5			2,5		3,5			3,5	
	Sütő- és cukrászati gépek működése	1			2			1		2			2	
	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat		7			12			14		18			17,5
11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek	Mikrobiológia és higiénia	1								1				
	Munka- és környezetvédelem	1								1				
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat					2								2
	Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek				1			1					2	
	Minőségirányítás				1								1	

A kerettanterv szakmai tartalma – a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően – a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti 40% és gyakorlati óraszámát 60% lefedi.

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással								Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen	
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	270	252	140	324	504	140	279	434	2343	486	648	160	372	605	2271	
	Összesen	522			828			713			1134			977			
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	873 óra (38%)									858 óra (38%)						
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1470 óra (62%)									1413 óra (62%)						

A szabadsávok óráit a szakmai tantárgyakra fordítjuk a következő megoszlásban:

9. évfolyam: 2óra/hét Élelmiszer alapismeretek

10. évfolyam: 1 óra/hét Gazdasági ismeretek

11. évfolyam: 1 óra/ hét Sütőipari termék előállítás

2 óra/hét Szakmai számítások

2 óra/hét Marketing, vállalkozási ismeretek

35 811 03 DIÉTÁS SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉS-RAÉPÜLÉS-KIFUTÓ

A szakképesítés-ráépülés alapadatai

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Szakmai előképzettség: 34 811 04 Szakács

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 0,5

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

A szakközép iskolai képzés összes szakmai óraszám 0,5 évfolyamos képzés esetén: 560 óra
(16 hét x 35 óra)

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám

Szakmai követelmény-modulok	Tantárgyak	Elméleti heti óraszám	Gyakorlati heti óraszám
Táplálkozási alapismeretek 11517-14	Táplálkozás- élettani ismeretek	4,5	-
	Diétás ételkészítési ismeretek	5	-
Diétás ételkészítés 11516-14	Diétás ételkészítési gyakorlatok	-	22
Összes óra		9,5	22
Összes óra		31,5	

A szabadsávok óráit : 2- 2 óra/hét a két szakmai tantárgyra fordítjuk

A felnőttoktatás és a felnőttképzés óráit a törvényben meghatározott óraszámoknak megfelelően a szakképzési kerettantervekben rögzített tantárgyak óraszámai alapján oktatjuk.

35 811 02 VENDÉGLÁTÓ-ÜZLETVEZET SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS-KIFUTÓ

A szakképesítés-ráépülés alapadatai

A szakmacsoport száma és megnevezése: 18. Vendéglátás-turisztika

Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász, 34 811 04 Szakács, 34 811 03 Pincér, 34 811 06 Fogadós
2.3. Előírt

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVII. Vendéglátóipar

Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 1 év

Elméleti képzési idő aránya: 50%

Gyakorlati képzési idő aránya: 50%

A szakközép iskolai képzés összes szakmai óraszám 1 évfolyamos képzés esetén:

A szakközép iskolai képzés összes szakmai óraszám szabadsávval 1 évfolyamos képzés esetén: 720 óra (20 x36 óra)

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak heti óraszám

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak	Elméleti heti óraszám	Gyakorlati heti óraszám
	Összesen	17,5	17,5
	Összesen	35,0	
11536-16 Marketing a vendéglátásban	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	4	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata		7
	Vendéglátó marketing		3,5
11537-16 Vendéglátó menedzsment	Élelmiszerbiztonság alapjai	3,5	
	Vendéglátás higiénije		2
	Jogszabályok a vendéglátásban	10	

	Szervezés és irányítás a vendéglátásban		5
--	--	--	----------

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja megadja a fent meghatározott heti óraszámok alapján a teljes képzési időre vonatkozó óraszámokat az egyes tantárgyak témaköreire vonatkozóan is (szabadsáv nélküli szakmai óraszámok).

A szabadsávok óráit: 2- 2 óra/hét a két szakmai tantárgyra fordítjuk:

- A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata
- Élelmiszerbiztonság alapjai

A felnőttoktatás és a felnőttképzés óráit a törvényben meghatározott óraszámoknak megfelelően a szakképzési kerettantervekben rögzített tantárgyak óraszámjai alapján oktatjuk.

35 811 05 Diétás cukrász szakképesítés-ráépülés- kifutó szakmai és vizsgakövetelménye

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 310óra

Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

A **modulzáró vizsga** vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt

feladatok legalább 51%-osra értékelhetők.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafadatai:

- Gyakorlati vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: Diétás cukrászati termékek készítése

A vizsgafeladat ismertetése:

Diétás cukrászati félkész termékek, cukrászati késztermékek készítése

- diabetikus cukrászati termékek készítése és

- glutén mentes, vagy laktóz mentes vagy tejfehérje mentes vagy tojás mentes cukrászati termékek készítése

-Írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Diétás cukrászati termékek bemutatása

21 811 01 Konyhai kisegítő résszakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 360óra

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

A **modulzáró vizsga** vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

A szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt

feladatok legalább 51%-osra értékelhetők.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

- Gyakorlati vizsgatevékenység: Ételkészítés alapjai

Munkatervet állít össze

A vételezési jegy alapján leves betéttel, köret, főzelék feltéttel, étel kiegészítő saláta, egyszerű tésztáétel ételcsoportokból kétféle étel elkészítése és tálalása minimum három adagban.

- Központi írásbeli vizsgatevékenység

- Szóbeli vizsgatevékenység: ételkészítés alapjai (Központi tételsor alapján)

Technológiai ismeretekből és egy-egy konkrét ételcsoporthoz tartozó ételek készítésének ismertetéséből számol be

31 811 04 Vendéglátó eladó résszakképesítés –kifutó szakmai és vizsgakövetelménye

Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 360óra

Elméleti képzési idő aránya: 30%

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

A szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladatok legalább 51%-osra értékelhetők.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

-Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Termelő és értékesítő feladat végrehajtása

Egy vendég részére gyorséttermi, hidegkonyhai, reggeli, uzsonna étel, és reggeli, vagy uzsonna ital adagolása, tálalása, elcsomagolása. Az étkezés befejezésekor elkészíti a gépi nyugtát, és „fizeteti” a vendéget. Az üzletben található gépeket, sütő-főző berendezéseket üzembe, illetve üzemben kívül helyezi.

-Központi írásbeli vizsgatevékenység

- Szóbeli vizsgatevékenység

Vendéglátó vállalkozások lényege és jellemzői, élelmianyag és italismeret, különböző kávékészítési, kávédíszítési eljárások, teakészítési, teaszertartási ismeretek, koktél, jégkása, frappé, és turmixital készítési ismeretek, cukrászdai és kávéházi felszolgálati szabályai, élelmiszerbiztonsági szabályok, vendégkommunikáció, etikett, protokoll szabályok.

Szakképzőiskolai szakmai oktatás -új képzések

Induló új képzések az alábbi szakmákban

EU, Magyar képesítési szint	ágazat	Szakmai azonosító szám	Szakma Részszakma megnevezése	képzési idő	évfolyam	munkarend
4-4	Turizmus - vendéglátás	4 1013 23 05	Szakács Szakácssegéd	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
4-4	Turizmus - vendéglátás	4 1013 23 04	Pincér- vendégtéri szakember Pincérsegéd	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti

4-4	Turizmus - vendéglátás	4 1013 23 01	Cukrász Cukrászsegéd	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti
4-4	Élelmiszeripar	4 0721 05 12	Pék – cukrász Süteménykészítő	3 év	1/9-3/11.	nappali/esti

szakképzőiskolai szakmai oktatás – érettségit követően kizárólag szakképzési évfolyamokkal

EU, Magyar képesítési szint	ágazat	Szakmai azonosító szám	szakma részsakma megnevezése	képzési idő	évfolyam	munkarend
4-4	Turizmus-vendéglátás	4 1013 2305	Szakács Szakácssegéd	2 év	1/11, 2/12	nappali/esti
4-4	Turizmus-vendéglátás	4 1013 23 01	Cukrász cukrászsegéd	2 év	1/11, 2/12	nappali/esti
4-4	Turizmus-vendéglátás	4 1013 23 04	Pincér-vendégtéri szakember Pincérsegéd	2 év	1/11,2/12	nappali/esti
4-4	Élelmiszeripar	4 0721 05 12	Pék-cukrász Süteménykészítő	2 év	1/11,2/12	nappali/esti

Szakképzőiskolai képzések-új heti és éves szakmai óraszámai 3éves képzésben:

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
9. évfolyam	16 óra/hét	576 óra/év
10. évfolyam	23 óra/hét	810 óra/év
11. évfolyam	22 óra/hét	695 óra/év
Egybefüggő szakmai gyakorlat		175óra
Összesen:		2081 óra

A szakképzőiskolai - új képzésben a két évfolyamos képzés második évfolyamának (2/12.) szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, órakerete megegyezik az 3 évfolyamos képzés érettségi utáni évfolyamának szakmai tartalmával, tantárgyi rendszerével, órakeretével. A két évfolyamos képzés első szakképzési évfolyamának (1/11.) ágazati -új képzés szakmai tartalma, tantárgyi rendszere, összes órakerete megegyezik az 3. évfolyamos képzés 1/9-3/13.szakképzőiskolai évfolyamokra jutó ágazati szakmai képzés szakmai tantárgyainak tartalmával, összes óraszámával.

évfolyam	heti óraszám	éves óraszám
1/11. évfolyam	30 óra/hét	1080 óra/év
Egybefüggő szakmaigyakorlat		200 óra
2/12. évfolyam	28 óra/hét	868 óra/év
Összesen:		1948 óra/év

A kizárólag 1/11. évfolyamon megszervezett képzésben, illetve a 1/9-3/13., és ezt követő 2/12. évfolyamán megszervezett képzésben az azonos tantárgyakra meghatározott óraszámok közötti csekély eltérés a szorgalmi időszak heteinek eltérő száma, és az óraszámok oszthatósága miatt keletkezik.

Európai-Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti a szakma szintje: 4

Képzési idő:3év,illetve 2 év

A programtervvel kitöltött időkeret megfelelően – tartalmaz az iskola által szabadon felhasználható időkeretet, amit a 1/9. évfolyamon az ágazati alapvizsga felkészítésére, tervezzük felhasználni a többi évfolyamokon a szaktanárok javaslata alapján év elején kerül a tantárgyfelosztásban meghatározásra.

Az elmélet és a gyakorlat aránya a programtervben nem kerül élesen elválasztásra. Így van lehetőségünk az adott témakör, tananyagtartalom igényeinek megfelelően a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Egyes tantárgyaknál központilag került meghatározásra a tantárgy teljes tartalmát tekintve az órakeretnek minimálisan hány százalékát kell gyakorlati körülmények között (tanműhelyben, termelőüzemben stb.) oktatni. Ez az adott tantárgy egészének gyakorlatigényességét mutatja, és minél magasabb ez az arány, annál inkább ösztönöz az elméleti tudáselemek gyakorlatba ágyazottan történő oktatására. A szakirányú oktatásban a tantárgyakra meghatározott időkeret és tartalom kötelező érvényű.

- **4 1013 23 05 Szakács szakképesítés-új**

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszama	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszama
Évfolyam összes óraszama		576	810	695	2081	1080	868	1948
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5			5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5
	Munkanélküliség	3			3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11
	Állásinterjú			20	20		20	20
Turizmus -vendéglátás alapozás	A munka világa	54	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9
	IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	72	0	72

	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	27		27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108
	Tanulási terület összóraszám	558	0	0	558	558	0	558
- középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	108	62	170	108	62	170
	Előkészítés		20		20	20		20
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés		20		20	20		20
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek		20		20	20		20
	Alapkészítmények		4		4	4		4
	Sűrítési eljárások		10		10	10		10
	Bundázási eljárások		14		14	14		14
	Mártások		20		20	20		20
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)			18	18		18	18
	Pékárúk és cukrászati alaptészták			18	18		18	18
	Savanyítás, tartósítás			26	26		26	26
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134	72	62	134
	Kézi szerszámok		20		20	20		20
Szakács								

Hűtő és fagyasztó berendezések		20		20	20		20
Főző és sütő berendezések		20		20	20		20
Egyéb berendezések és gépek		12		12	12		12
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek			62	62		62	62
Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	486	385	871	180	558	738
Főzés		123		123	90		90
Gőzölés		112		112	90		90
Párolás		129		129		96	96
Sütés I.		122		122		90	90
Sütés II.			60	60		70	70
Különleges technológiák			57	57		52	52
Cukrászat			110	110		100	100
Speciális ételek (mentes, kímélő)			58	58		50	50
Ételkészítés árukosárból			100	100		100	100
Ételek tálalása	0	72	62	134	72	62	134
Alapvető tálalási formák, lehetőségek		20		20	20		20
Szezononális alapanyagok használata		17		17	17		17
Heti menük összeállítása		15		15	15		15
Alkalmi menük összeállítása		20		20	20		20
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők			17	17		17	17
Nemzetközi ételismeret			17	17		17	17
Büfék összeállítása és tálalása			16	16		16	16
Kalkuláció összeállítása			12	12		12	12
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	72	62	134	72	62	134
Áruátvétel		8		8	8		8

Árugazdálkodási szoftverek használata		36		36	36		36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése		4		4	4		4
Az anyagfelhasználás kiszámítása			12	12		12	12
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása		8		8	8		8
Raktározás		16		16	16		16
Árképzés			15	15		15	15
Bizonylatolás			10	10		10	10
Elszámoltatás			10	10		10	10
Készletgazdálkodás			15	15		15	15
Tanulási terület összórászáma	0	810	633	1443	504	806	1310
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175			200		

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a Szakács szakképesítés központi programtanterve tartalmazza.

A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

- 4 1013 23 04 Pincér – vendégtéri szakember-új

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszama	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszama
	Évfolyam összes óraszama	576	810	695	2081	1160	921	2081
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5			5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5
	Munkanélküliség	3			3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11
	Állásinterjú			20	20		20	20
A munka világa	A munka világa	54	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9

Turizmus -vendéglátás alapozás	IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108
	Tanulási terület összóraszám	558	0	0	558	558	0	558
	Rendezvényszervezési ismeretek	0	108	62	170	108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái		35		35	35		35
	Értékesítés folyamata		25		25	25		25
	Kommunikáció a vendéggel		12		12	12		12
	Rendezvény logisztika		20		20	20		20
	Rendezvény bonyolítása		16	22	38	16	22	38
	Elszámolás, fizettetés			40	40		40	40
	Vendégtéri ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
	Felhasználói ismeretek		36	28	64	36	28	64
	Felhasználás lebonyolítása		36	28	64	36	28	64
	Fizetési módok			6	6		6	6

Vendégtéri szakember - középszintű képzés	Étel és italismeret	0	486	385	871	260	611	871
	Konyhatechnológiai alapismeretek		76		76	76		76
	Ételkészítési ismeretek		185	110	295	112	183	295
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining			20	20		20	20
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban			20	20		20	20
	Italismeret és felszolgálásuk szabályai		225	128	353	72	281	353
	Italok készítésének szabályai			34	34		34	34
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás			40	40		40	40
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák			33	33		33	33
	Értékesítési ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai		42		42	42		42	
A bankett kínálat kialakításának szempontjai		30	15	45	30	15	45	
A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai			10	10		10	10	
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai			7	7		7	7	
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése			15	15		15	15	
Gasztroesemények az online térben			8	8		8	8	

Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai			7	7		7	7
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	72	62	134	72	62	134
Beszerzés		8		8	8		8
Raktározás		8		8	8		8
Termelés		8		8	8		8
Ügyvitel a vendéglátásban			13	13		13	13
Százalék számítás, mértékegység átváltások		17		17	17		17
Árképzés		15	13	28	15	13	28
Jövedelmezőség			22	22		22	22
Elszámoltatás			14	14		14	14
Vállalkozási formák		8		8	8		8
Alapvető munkajogi és adózási formák		8		8	8		8
Tanulási terület összórászáma	0	810	633	1443	584	859	1443
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175			200		

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a **Pincér – vendégtéri szakember** szakképesítés központi programterve tartalmazza.

A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

- 4 1013 23 01 Cukrász -új

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

	Évfolyam	1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszama	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszama
	Évfolyam összes óraszama	576	819	717	2112	1190	922	2112
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5			5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5
	Munkanélküliség	3			3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11
	Állásinterjú			20	20		20	20
A munka világa	A munka világa	54	0	0	54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások	9			9	9		9

Turizmus - vendéglátás alapozás	Kommunikáció és vendégkapcsolatok	36			36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem	9			9	9		9
	IKT a vendéglátásban	72	0	0	72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban	36			36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása	9			9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban	27			27	27		27

	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	432	0	0	432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai	108			108	108		108
	Az ételkészítés alapjai	108			108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai	108			108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	108			108	108		108
	Tanulási terület összóraszáma	558	0	0	558	558	0	558
Cukrász - középszintű képzés	Előkészítés	0	108	62	170	108	62	170
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		108		108	108		108
	Munkafolyamatok előkészítése			62	62		62	62
	Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	72	62	134	72	62	134
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72	62	134	72	62	134
	Cukrászati termékek készítése	0	495	407	902	290	612	902

Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása		38	18	56	38	18	56
Tészták és uzsonnasütemények készítése		120		120	72	48	120
Tészták és sós teasütemények készítése		92		92	72	20	92
Krémes készítmények előállítása		74		74	36	38	74
Édes teasütemények, mézések készítése		91		91	36	55	91
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		80	74	154	36	118	154
Nemzetközi cukrászati termékek készítése			160	160		160	160
Bonbonok készítése			62	62		62	62
Hidegcukrászati termékek készítése			62	62		62	62
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása			31	31		31	31
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	72	62	134	72	62	134
Bevonatok készítése, alkalmazása		18	18	36	18	18	36
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		54	18	72	54	18	72
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése			26	26		26	26
Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	0	72	62	134	72	62	134
Anyaggazdálkodás		54	18	72	54	18	72
Cukrászati termékek kalkulációja		18	26	44	18	26	44
Elszámoltatás			18	18		18	18
Tanulási terület összórászáma	0	819	655	1474	614	860	1474
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	0	175			200		

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a **Cukrász** szakképesítés központi programtanterve tartalmazza.

A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

Élelmiszer ágazathoz tartozó

- **4 0721 05 12 Pék-cukrász -új**

A tanulási területekhez rendelt tantárgyak és témakörök óraszama évfolyamonként

Évfolyam		1/9.	2/10.	3/11.	A képzés összes óraszama	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszama
Évfolyam összes óraszama		576	828	708	2112	1151	961	2112
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	18	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés	5			5	5		5
	Munkajogi alapismeretek	5			5	5		5
	Munkaviszony létesítése	5			5	5		5
	Munkanélküliség	3			3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	62	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések			11	11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél			20	20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás			11	11		11	11
	Állásinterjú			20	20		20	20
Élelmiszerismeret	Élelmiszerismeret	72	0	0	72	72	0	72
	Anyagismeret	36			36	36		36
	Élelmiszeripari technológiai alapok	36			36	36		36
	Műszaki alapismeretek	36	0	0	36	36	0	36
	Géprajzi alapismeretek	9			9	9		9
	Gépelemek	7			7	7		7

Élelmiszeripari alapismeretek	Erőátviteli gépelemek	7			7	7		7
	Csővek és csővezetékek	7			7	7		7
	Villanymotorok, hajtóművek, áttételek	6			6	6		6

	Élelmiszervizsgálat	72	0	0	72	72	0	72
	Bevezetés a laboratóriumi munkába	8			8	8		8
	Mintavétel	8			8	8		8
	Tömegmérés	8			8	8		8
	Térfogatmérés	8			8	8		8
	Hőmérsékletmérés	8			8	8		8
	Sűrűségmérés	16			16	16		16
	Oldatok	16			16	16		16
	Alapozó gyakorlatok	144	0	0	144	144	0	144
	Mérések	18			18	18		18
	Szakmaspecifikus alpműveletek	126			126	126		126
	Munkavédelem és higiénia	36	0	0	36	36	0	36
	Munkavédelem	18			18	18		18
	Higiénia	18			18	18		18

	Álágazati specializáció	198	0	0	198	198	0	198
	Álágazati specializáció	198			198	198		198
	Tanulási terület összóraszáma	558	0	0	558	558	0	558
Sütő és cukrászipari ismeretek	Sütőipari ismeretek	0	54	62	116	54	62	116
	Sütőipari anyagok		12		12	12		12
	A sütőipari technológia szakaszai		18		18	18		18
	Kenyérfélék		14		14	14		14
	Péksütemények		10	16	26	10	16	26
	Finompékárúk			26	26		26	26
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek			8	8		8	8
	Egyedi technológiák			8	8		8	8
	Hagyományos sütőipari termékek			4	4		4	4
		Szakmai gépek	0	72	67	139	54	85
	Sütőipari eszközök		4		4	4		4
	A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései		12		12	12		12
	A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései		16	10	26	16	10	26
	A tésztafeldolgozás gépei		4	12	16	4	12	16
	Kelesztők			8	8		8	8
	Kemencék és sütők			16	16		16	16
	A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései			6	6		6	6
	Cukrászati gépek és berendezések		36	15	51	18	33	51

Sütőipari termékek készítése	0	252	186	438	205	233	438
A raktározás és előkészítés műveletei		50		50	50		50
Technológiai műveletek		144		144	112	32	144
Kenyérfeldolgozás		12	61	73	12	61	73
Péksütemények és finompékáruk készítése		30	100	130	20	110	130
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése		10	15	25	5	20	25
A pékség működése		6	10	16	6	10	16
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás	0	72	0	72	0	72	72
Nyersanyagvizsgálatok		20		20		20	20
Késztermékvizsgálatok		20		20		20	20
Minőség szabályozás		10		10		10	10
Üzemi minőségbiztosítási feladatok		22		22		22	22

Cukrászati ismeretek	0	72	62	134	58	76	134
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek		18		18	18		18
Cukrászati félkész termékek		12		12	12		12
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények		20		20	20		20
Kikészített sütemények		12	20	32		32	32
Teasütemények		10	10	20	8	12	20
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek			8	8		8	8
Díszítési műveletek			8	8		8	8
Bonbonok			8	8		8	8

	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek			8	8		8	8
	Cukrászati termékek készítése	0	252	184	436	168	268	436
	Cukrászati előkészítő műveletek		35		35	18		18
	Cukrászati félkész termékek készítése		45		45	40		40
	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése		72		72	72		72
	Kikészített sütemények készítése		55	81	136	38	86	124
	Teasütemények készítése		45	30	75		85	85
	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése			20	20		25	25
	Díszítési műveletek			25	25		35	35
	Bonbonok készítése			16	16		25	25
	Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése			12	12		12	12
	Tanulási terület összórászáma	0	774	561	1335	539	796	1335
Gazdasági és vállalkozási ismeretek	Gazdasági és vállalkozási ismeretek	0	18	49	67	36	31	67
	Gazdasági alapismeret		18		18	18		18
	Vállalkozás alapítása			18	18	18		18
	Vállalkozás működtetése			31	31		31	31
	Tanulási terület összórászáma	0	18	49	67	36	31	67
Portfóliókészítés	Portfóliókészítés	0	36	36	72	0	72	72
	A portfóliókészítés alapjai		4		4		4	4
	Bemutakozás, célkitűzés		4		4		4	4
	Dokumentumgyűjtés		28	32	60		60	60
	Összegzés, reflexió			4	4		4	4
	Tanulási terület összórászáma	0	36	36	72	0	72	72
Egybefüggő szakmai gyakorlat:		0	140			160		

A tanulási területek részletes szakmai tartalmát a **Pék-cukrász** szakképesítés központi programtanterve tartalmazza.

A szakmai, üzemi gyakorlatot duális képzésben külső képzőhelyen tervezzük megvalósítani

4.3. Szakmai gyakorlati oktatás formáinak bemutatása

Kifutó képzések

A szakmai képzés gyakorlati oktatását a szakképzési törvény, a szakmai és vizsgakövetelmények, és a szakképzési kerettanterv előírásai alapján csoportbontásban szervezzük meg tanulóink részére.

Formái:

Technikum-kifutó szakmai képzése 9-12. osztály:

- Kabinet gyakorlat-iskolai tanműhelyben
- Csoportos gyakorlat-iskolai tanműhelyben
- Üzemlátogatás
- Összefüggő nyári gyakorlat a gazdálkodó egységeknél – együttműködési megállapodás alapján

Technikum-kifutó képzés szakképző évfolyamai:

5/13. osztály; 1/13. osztály; 2/14

- Csoportos gyakorlat-iskolai tanműhelyben
- Szakmai gyakorlat gazdálkodó egységeknél-tanulószerződéssel
- Üzemlátogatás
- Összefüggő nyári gyakorlat- tanulószerződéssel

Szakképző iskolai-kifutó képzések szakmai gyakorlatai oktatása

1/9 osztály

- Csoportbontásban az iskola tanműhelyében.

Szintvizsga után tanulószerződést kötünk.-duális képzésben gazdálkodó szervezeteknél

- Összefüggő szakmai gyakorlat (nyári): gazdálkodó egységeknél

2/10 osztály

- Üzemi gyakorlat duális képzésben, gazdálkodó egységeknél.

Összefüggő szakmai gyakorlat (nyári): gazdálkodó egységeknél

3/11 osztály

- Üzemi gyakorlat: duális képzésben gazdálkodó egységeknél

Szakképzőiskola 2 éves képzés (érettségizettek részére)

Szakképző évfolyamokkal

1/11 osztály: 1 félévben az iskola tanműhelyében, csoportbontásban

2. félévtől üzemi gyakorlat duális képzésben gazdálkodó egységeknél.

Összefüggő szakmai gyakorlat (nyári): gazdálkodó egységeknél.

2/12. évfolyam – üzemi gyakorlat duális képzésben gazdálkodó egységeknél.

A Felnőttoktatás gyakorlati oktatása

Az iskola tanműhelyében csoportbontásban majd az összefüggő szakmai gyakorlatot duális képzésben gazdálkodó egységeknél tervezzük

2020.szeptember 01.-től induló új képzések

A szakmai képzés gyakorlati oktatását a szakképzési törvény, a szakmai kimeneti követelmények, a szakmai programterv előírásai alapján szervezzük meg tanulóink részére.

Technikum szakmai képzése 9-13. osztály

A 9.10. évfolyamon történik az ágazati alapvizsgára felkészítés. A gyakorlatot az iskolai tanműhelyben, és szaktanteremben csoport bontásban oktatjuk.

11.-13.osztályokban a gyakorlati képzést duális képzés keretében tervezzük oktatni

Szakképző iskolai osztályok szakmai gyakorlatai oktatása

1/9 osztály

Ágazati alapvizsgára felkészítés történik

Csoportbontásban az iskola tanműhelyében tervezzük

2/10 osztály

- Üzemi gyakorlat: duális képzésben gazdálkodó egységeknél.
- Összefüggő szakmai gyakorlat (nyári): gazdálkodó egységeknél

3/11 osztály

- Üzemi gyakorlat: gazdálkodó egységeknél duális képzésben

Szakképzőiskola 2 éves képzés (érettségizettek részére)

Szakképző évfolyamokkal

1/11 osztály: 1 félévben az iskola tanműhelyében, csoportbontásban

2. félévtől üzemi gyakorlat tanulószerveződéssel gazdálkodó egységeknél.

Összefüggő szakmai gyakorlat (nyári): gazdálkodó egységeknél.

2/12. évfolyam – üzemi gyakorlat tanulószerveződéssel gazdálkodó egységeknél.

A Felnőttoktatás Felnőttképzés, gyakorlati oktatása az iskola tanműhelyében,
összefüggő szakmai gyakorlat : gazdálkodó egységeknél.

A **Felnőttoktatás** gyakorlati oktatása

az ágazati alapvizsga felkészítését az iskola tanműhelyében

csoportbontásban majd az összefüggő szakmai gyakorlatot duális képzésben gazdálkodó egységeknél tervezzük

4.4.A szakképző évfolyamra lépés feltételei

Az első szakképző évfolyamra az vehető fel, aki az adott szakképesítés Szakmai és Vizsgakövetelményeiben meghatározott feltételeket teljesíti a kifutó képzéseknél, az új képzések esetén a képzési és kimeneteli követelmények határozzák meg.

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Bemeneti kompetenciák
- Iskolai előképzettség: minimum alapfokú
- Szakmai előképzettség: szakképző évfolyamra

Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat

- Pályaalkalmassági vizsgálat

Érettségire épülő szakképzés esetén a tanuló akkor is megkezdheti tanulmányait a szakképzési évfolyamon, ha az érettségi vizsgát megkezdte, de nem fejezte be. Tanulmányait azonban az adott évfolyamon csak akkor fejezheti be, ha a tanítási év első felének utolsó napjáig az érettségi bizonyítványt megszerezte.

A nappali rendszerű oktatásban történő szakképzésbe a (ezt szabályozza a Nemzeti köznevelési törvény 60.§-a, a Szakképzési törvény 33.§-a amint kiegészíti a 2012. évi CCXV. törvény (7) bekezdésével) jogszabályban előírt életkorig van lehetősége a jelentkezőnek belépni a felnőttoktatási tagozatra történő felvételnél nincs életkori megkötés.

A második szakképző évfolyamra az a tanuló léphet, aki az előző évfolyam tantárgyi követelményeit legalább elégséges szinten teljesítette.

Előzetes tudás mérése (iskolarendszerű és iskolarendszeren kívüli képzés estén)

Azoknál a diákoknál, akik nem az iskolánkban vettek részt a szakmai orientáció ill. a szakmacsoportos alapozó oktatásban illetve nem nálunk tették az ágazati alapvizsgát, a szakképző évfolyamra lépéskor felmérést végzünk. Az előzetes elméleti ismeretek megállapítása szintfelmérő **írásbeli- és szóbeli vizsga** során történik. Gyakorlatigényes szakma estében elbeszéléskor felmérjük a tanuló szakmáról alkotott elképzeléseit, jövővel kapcsolatos elképzelését. Az összevont csoportos gyakorlati feladatok megoldását **megfigyelés** alapján értékeljük. Amennyiben szükséges felzárkóztatjuk a tanulókat.

Előzetes tudás beszámítása

A diák előzetes tanulmányainak beszámítása miatt kérelmet adhat be az iskola igazgatójának. Mellékelve az előzetes tanulmányok és követelmények teljesítését igazoló dokumentumokat. A beszámítás módjáról az intézmény vezetője dönt.

4.5. Értékelés szakképzési szabályai

A tanuló teljesítményének értékelése, minősítése

A szakképzésben is alkalmazzuk az oktatási programban meghatározottakat, a kifutó és új képzéseknél érvényes értékelés, minősítési elveket.

A közismereti tantárgyaknál is az adott fejezetek végén témazáró dolgozatokat íratunk és a tanórákon, foglalkozásokon szóban is számon kérjük diákjainkat. Ezt az alapelvet alkalmazzuk a szakképzésben is.

Az értékelés a következő elvek alapján valósul meg:

- folyamatos
- adatok támasztják alá
- személyre szóló és ösztönző
- fejlesztő jellegű
- segíti a pozitív megerősítést.

Az értékelés elemei:

- évközi mérések: a tanuló évközi teljesítménye, érdemjegyei, tanulmányok alatti vizsga: osztályozó vizsga
- ágazati alapvizsgán
- szakmai vizsgán
- érettségi vizsgán történő értékelés

Az értékelésnek a célja:

- mérhető legyen
- értéket képviseljen
- motiváló legyen

A nevelés/oktatás-tanulás a szakképzés minőségének javítása.

Az értékelés egy eszköz, amely olyan feladathelyzetet teremt, amelyben diákjaink képességeiket és szakmai tudásukat, tehetségüket kibontakoztathatják. A számonkérések fajtái követik a szakmai vizsgák vizsgatevékenységeit. Így az írásbeli, szóbeli, gyakorlati és interaktív tevékenységeket is értékeljük. A minősítés tananyag elemenként történik, hiszen ezekből épülnek fel a tananyagegységek és a követelménymodulok. A diákok ezek elvégzésével élhetnek egy további szakma elsajátítása során a beszámítás lehetőségével.

A szakmák nyilvántartása az azonosítószámokkal történik. Ezek megjelennek a naplóban, ellenőrzőben, bizonyítványban, törzslapokon és a vizsgákon is.

Az évközi értékelés megfelel az SZVK értékelésének, illetve az új képzéseknél a képzési és kimeneti követelményekben rögzített szakmai követelményeknek. Az alap minden esetben a vizsgakövetelményekben meghatározott szakmai tananyag tartalom, azok évfolyamokra lebontott egységei a programtervben rögzítettek alapján. A teljesítmény % megfeleltetése a tanulói érdemjegyekben:

- 81-100% jeles
 - 71-80% jó
 - 61-70% közepes
 - 51-60% elégséges
 - 0-50% elégtelen
-
- Szóbeli feleleteknél a felépítettséget, lényegkiemelést, logikus érvelést, helyes és szakmai szóhasználatot várunk el.
 - A házi dolgozatok értékelésénél a témataratást, a korszerűséget, a szakmaiság és az önálló munkát helyezük középpontba.
 - A gyakorlati képzésben az elkészített anyagokat, szabályzatokat, feladatokat, vagyis a tanuló személyes portfóliójának vezetését, de a kommunikációs képességet, a projekt munkát is figyelemmel kísérjük. Értékeljük a gyakorlati munkavégzések jellegét, pontosságát, precizitását.

Készségtantárgyak esetén az évközi munka értékelése folyamatos és változatos módon történik. (Órai munkák ellenőrzése, röpdolgozatok, dolgozatok íratása.) A félévi és év végi osztályzatok megállapításakor az érdemjegyek azonos súllyal veendőek figyelembe, szem előtt tartva a szakképesítések központi programjainak illetve az új képzéseknél a szakmák programtervi előírásait.

A duális képzésben a külső gyakorlólhelyeken az értékelést a diákokkal közvetlen kapcsolatot tartó munkatárs és a tanulófelelős közösen végzi. Az iskolai tanműhelyben a gyakorlati tananyagok elsajátítását, gyakoroltatását kötelesek nyomon követni a gyakorlati oktatók és a diákok tevékenységét érdemjeggyel értékelni. Ők is tananyag elemenként minősítenek, majd a félév, év vége vagy az összefüggő nyári szakmai gyakorlat elteltével tantárgyanként/tananyag egységként egy jeggyel zárnak.

A diákok szakmai munkáján túl annak szorgalmát, magatartását is értékeli egy jeggyel. A külső gyakorlólhelyek az iskolát az általuk adott összes jegyről tájékoztatni kötelesek. Az értékelés folyamatossága, tervezettség, szempontrendszer alapján történő megvalósítása az iskolai **minőségbiztosítás** alapja és egyben a pedagógus önszabályozásának eszköze.

A **kifutó** képzéseknél a tanulók szintvizsgát, az **új** szakmai képzéseknél ágazati alapvizsgát tesznek a tanulók. Ezeknek a vizsgáknak a leírása, mérés-értékelése a szakmai követelményekben rögzítettek alapján történik.

A szakképző évfolyamok követelményeinek teljesítése után a tanulók szakmai vizsgát tehetnek.

A komplex szakmai vizsga- kifutó képzéseknél a szakmai elméleti és gyakorlati képzés során átadott és megtanult, a szakmai és vizsgakövetelményben előírt szakmai követelményeknek az – iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési kerettanterv szerinti, az iskolarendszeren kívüli szakképzésben a képzési program szerinti – elsajátítását egységes eljárás keretében méri.(Modulzáró vizsga)

A komplex szakmai vizsgát a szakmai, vizsgakövetelmény alapján és a 315/2013 (VIII. 28.) Kormányrendelet a komplex szakmai vizsgáztatás szabályairól - című rendelet alapján szervezzük.

Szakképesítést igazoló bizonyítványt az kaphat, aki a komplex szakmai vizsgán teljesítette a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott valamennyi követelményt.

A komplex szakmai vizsga állami vizsga, a vizsgabizottság független szakmai testület.

Az új szakmai -technikumi képzéseknél a tanulók 10.évfolyamon **ágazati alapvizsgát** tesznek, amit az iskola szervez az állami vizsgabizottság előtt.

Előre hozott **érettségi vizsgát** a 12. évfolyamon tesznek a tanulók a Nkt.-ben meghatározott vizsgatárgyakból (magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem). A 13.évvégén pedig érettségiznek az idegen nyelvből és **szakmai vizsgát** tesznek az adott szakma képzési és kimeneti követelményeiben előírt szakmai ismeretekből.

Érettségi bizonyítványt kapnak, amibe az érettségi tantárgyak és a szakmai vizsga eredménye kerül rögzítésre.

Az szakképző iskola 9.évfolyamoss **ágazati alapvizsgát** tesznek a tanulók a képzési és kimeneti követelmények előírtaknak megfelelően. A szakképző évfolyamok befejeztével államilag elismert **szakmai vizsgát** tehetnek a tanulók.

A vizsga, a szakmák képzési, kimeneti követelményeiben meghatározott vizsgarészekből (írásbeli, gyakorlati) áll. Ezeket a feladatokat kell a tanulóknak elvégezniük, amelyet a vizsgabizottság a szakmai vizsga leírásában meghatározott szempontok alapján értékeli.

Amennyiben sikerült a szakmai vizsga, arról a bizottság szakmai bizonyítványt, **oklevelet** állít ki.

A sajátos nevelési igényű vizsgázók szakmai vizsgája

Iskolánk biztosítja a képzésüket és a vizsgára való felkészítésüket a 2011.évi szakképzési törvény 11.§ előírásainak megfelelően szervezzük.

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

A Szakmai program hatályba lépése, felülvizsgálata

Iskolánk nevelőtestülete a dokumentumot a vonatkozó jogszabályi változások alapján módosította

A módosítások bevezetése felmenő rendszerben 2020. év szeptember hónap 01.napjától történik.

A Szakmai program nyilvánosságra hozatala

A dokumentumot a fenntartó székhelyén, az iskola könyvtárában, az intézményvezetői irodában és az Iskola titkárságán lehet elolvasni, valamint megtekinthető az iskola honlapján és a Köznevelés Információs Rendszerének elektronikus felületén

Budapest,2020.06.15.





Büki Istvánné
igazgató

LEGITIMÁCIÓS ZÁRADÉK

Az intézményben működő egyeztető fórumok nyilatkozatai:

A pedagógiai program módosítását az iskola szakmai programját az intézmény diákönkormányzata 2020.június 12. napján tartott ülésén véleményezte, amelyet aláírással tanúsítok

Budapest,2020.június 12.


.....
diákönkormányzat képviselője

A pedagógiai program módosítását az iskola szakmai programját a Szülői Munkaközösség 2020.június 15 napján tartott ülésén megtárgyalta. Aláírással tanúsítom, hogy a szülői szervezet véleményezési jogát jelen szakmai program felülvizsgálata során, a jogszabályban előírtaknak megfelelően gyakoroltam

Budapest,2020.06.15.


.....
Szülői Munkaközösség képviselője

A szakmai program elfogadásáról és jóváhagyásáról szóló záradék

A pedagógiai program módosítását az iskola szakmai programját az intézmény nevelőtestülete 2020.június 15. napján tartott értekezletén elfogadta.

Budapest,2020.június 15.



A hitelesítő nevelőtestületi tag





hitelesítő nevelőtestületi tag

FENNTARTÓI JÓVÁHAGYÓ NYILATKOZAT

Jelen szakmai programot a 2019.évi LXXX. szakképzési törvény és a 2011.évi CXC. köznevelésről szóló törvény alapján - mint az intézmény fenntartója egyetértési jogkört gyakorolt.

Aláírással tanúsítom, hogy a fenntartó **Gourmand Kereskedelmi, Vendéglátóipari, Idegenforgalmi Szakképzési Alapítvány** Kuratóriumának elnöke a Gourmand Középiskola szakmai programjával egyetért, azokat jóváhagyja.

Budapest,2020.07.25.

Gourmand
Kereskedelmi, Vendéglátóipari,
Idegenforgalmi Szakképzési
Alapítvány
☒ 1244 Bp. Pf. 843.
Adószám: 18049628-1-41



Dr. Hoffmann Rita
Gourmand Alapítvány
kuratórium elnök

Melléletek:

Helyi program 1.számú melléklete

Középszintű érettségi tantárgyi követelményei, témakörei-kifutó képzés

Kötelező tantárgyak:

- Magyar nyelv és irodalom

Kompetenciák:

1. Szövegértés
2. Írásbeli szövegalkotás
3. Beszéd, szóbeli szövegalkotás
4. Fogalomhasználat

Témák:

1. Magyar nyelv

- Ember és nyelv
- Kommunikáció
- A magyar nyelv története
- Nyelv és társadalom
- A nyelvi szintek
- A szöveg
- A retorika alapjai
- Stílus és jelentés

2. Irodalom

Szerzők, művek

- Életművek (A tanultak alapján)
- Portrék (A tanultak alapján)
- Látásmódok
- A kortárs irodalomból
- Világirodalom
- Színház- és drámatörténet
- Az irodalom határterületei
- Interkulturális megközelítések és regionális kultúra

Értelmezési szintek, megközelítések

- Témák, motívumok
- Műfajok, poétika
- Korszakok, stílustörténet

- Matematika

Kompetenciák

1. Gondolkodási módszerek, halmazok, logika, kombinatorika, gráfok
2. Számelmélet, algebra
3. Függvények, az analízis elemei
4. Geometria, koordináta geometria, trigonometria
5. Valószínűség-számítás, statisztika

Témakörök:

1. Gondolkodási módszerek, halmazok, logika, kombinatorika, gráfok
 - Halmazok
 - Matematikai logika
 - Kombinatorika
 - Gráfok
2. Számelmélet, algebra
 - Alapműveletek
 - Racionális és irracionális számok
 - Hatvány, gyök, logaritmus
 - Betűkifejezések
 - Arányosság
 - Egyenletek egyenletrendszerek
3. Függvények, az analízis elemei
 - A függvény
 - Sorozatok
4. Geometria, koordináta geometria, trigonometria
 - Elemi geometria

- Geometriai transzformációk
- Síkbeli és térbeli alakzatok
- Vektorok síkban és térben
- Trigonometria
- Koordinátageometria
- Kerület, terület
- Felszín, térfogat

5. Valószínűség-számítás, statisztika

- Leíró statisztika
- A valószínűség-számítás elemei

- Történelem

Kompetenciák

1. Források használata és értékelése
2. A szaknyelv alkalmazása
3. Tájékozódás térben és időben
4. Eseményeket alakító tényezők feltárása
5. Történelmi események és jelenségek problémaközpontú bemutatása

Témakörök:

1. Az ókor és kultúrája
2. A középkor
3. A középkori magyar állam megteremtése és virágkora
4. Szellemi, társadalmi és politikai változások az újkorban
5. Magyarország a Habsburg Birodalomban
6. A polgári átalakulás, a nemzetállamok és az imperializmus kora
7. A polgárosodás kezdetei és kibontakozása Magyarországon
8. Az első világháborútól a kétpólusú világ felbomlásáig
9. Magyarország története az első világháborútól a második világháborús
10. Magyarország 1945-től a rendszerváltozásig
11. A jelenkor
12. A mai magyar társadalom és életmód

- Idegen nyelv (angol és német)

Kompetenciák:

1. Olvasott szöveg értése
2. Nyelvhelyesség
3. Hallott szöveg értése
4. Íráskészség
5. Beszédkészség

Témakörök:

- Személyes vonatkozások, család
- Ember és társadalom
- Környezetünk
- Az iskola
- A munka világa
- Életmód
- Szabadidő, művelődés, szórakozás
- Utazás, turizmus
- Tudomány és technika

Kommunikációs helyzetek

Helyzet	Szerep
Áruházban, üzletben, piacon	vevő
Családban, családnál, baráti körben	vendéglátó, vendég
Étteremben, kávéházban, vendéglőben	vendég, egy társaság tagja
Hivatalokban, rendőrségen	ügyfél, állampolgár
Ifjúsági szálláson, campingben, panzióban, szállodában	vendég
Iskolában	tanuló, iskolatárs
Kulturális intézményben, sportlétesítményben, klubban	vendég, látogató, egy társaság tagja

Országhatáron	turista
Orvosnál	beteg, kísérő
Szolgáltatóegységekben (fodrász, utazási iroda, jegyiroda, benzinkút, bank, posta, cipész, gyógyszertár stb.)	ügyfél
Szünidei munkahelyen	munkavállaló
Tájékozódás az utcán, útközben	helyi lakos, turista
Telefonbeszélgetésben	hívó és hívott fél
Tömegközlekedési eszközökön (vasúton, buszon, villamoson, taxiban, repülőn, hajón)	utas, útitárs

- A kommunikációs szándékok listája
- A társadalmi érintkezéshez szükséges kommunikációs szándékok
- Érzelmek kifejezésére szolgáló kommunikációs szándékok
- Személyes beállítódás és vélemény kifejezésére szolgáló kommunikációs szándékok
- Információcseréhez kapcsolódó kommunikációs szándékok
- A partner cselekvését befolyásoló kommunikációs szándékok
- Interakcióban jellemző kommunikációs szándékok (kommunikációs stratégiák)
- Vendéglátás-idegenforgalom alapismeretek

- Vendéglátás - Idegenforgalom alapismeretek – Szakközépiskola 5. tantárgya

Kompetenciák:

1. Vendéglátó és turizmus alapismeretek
2. Szállodai alapismeretek
3. Marketing alapismeretek

Témakörök:

1. Vendéglátó és turizmus alapismeretek
 - A vendéglátás alapjai

- A vendéglátás tevékenységi körei
- A vendéglátás üzlethálózata
- A turizmus alapjai
- A turizmus tevékenysége, tevékenységi formái fajtái
- A turizmus és a környezet összefüggései
- A vendéglátás és a turizmus kapcsolata
- A turizmus, mint tevékenység feltételrendszere
- A turizmus piaca
- A vendéglátás piaca
- Általános ügyviteli alapismeretek

2. Szállodai alapismeretek

- Szálláshelyek, szállodák és egyéb szálláshelyek
- A szálloda és egyéb szálláshelyek működésének tárgyi feltételei
- A szálloda és egyéb szálláshelyek működésének személyi feltételei
- Szállodai és egyéb szálláshelyek ügyvitel
- A szállodai és egyéb szálláshelyek gazdálkodás
- A szállodai tevékenységhez kapcsolódó legfontosabb speciális jogszabályok, rendeletek és előírások

3. Marketing alapismeretek

- A marketing fogalma, fejlődése
- A piac, a piaci környezet elemzése
- A fogyasztói magatartás
- A piacszegmentálás A célpiacok kiválasztása
- A marketing információs rendszer
- A piackutatás fajtái, módszerei, felhasználási területei
- A termékpolitika, termékfejlesztés
- Árpolitika, árstratégia
- Az értékesítéspolitika, értékesítési csatornák kiválasztása
- A marketingkommunikáció eszközrendszere
- A reklám szerepe, tervezése
- A Public Relations
- Az eladásösztönzés, és a személyes eladás
- Az image és az egyedi vállalati arculat

- Az egyéb piacbefolyásolási eszközök

Választható tantárgyak:

- Földrajz

Témakörök:

1. Térképi ismeretek
2. Kozmikus környezetünk
3. A geoszférák földrajza
 - A kőzetburok
 - A levegőburok
 - A vízburok földrajza
 - A talaj
4. A földrajzi övezetesség
 - A szoláris és a valódi éghajlati övezetek
 - A vízszintes földrajzi övezetesség
 - A forró övezet
 - Mérsékelt övezet
 - A hideg övezet
 - A függőleges földrajzi övezetesség
5. A népesség- és településföldrajz
6. A világváltozó társadalmi-gazdasági képe
7. A világgazdaságban különböző szerepet betöltő régiók, ország csoportok és országok
8. Magyarország földrajza
9. Európa regionális földrajza
10. Európán kívüli földrészek földrajza
11. A globális válságproblémák földrajzi vonatkozásai

- Informatika

Kompetenciák:

- korszerű alkalmazói készség
- önálló munkavégzés
- együttműködő-készség
- alkotó munka
- az informatika és a társadalmi kölcsönhatásának felismerése

Témakörök:

1. Információs társadalom
2. Informatikai alapismeretek – hardver
3. Informatikai alapismeretek – szoftver
4. Szövegszerkesztés
5. Táblázatkezelés
6. Adatbázis-kezelés
7. Információs hálózati szolgáltatások
8. Prezentáció és grafika
9. Könyvtárhasználat

- Testnevelés**Elméleti ismeretek témái**

1. A magyar sportsikerek
2. A harmonikus testi fejlődés
3. Az egészséges életmód
4. Testi képességek
5. Gimnasztika
6. Atlétika
7. Torna
8. Ritmikus gimnasztika
9. Küzdősportok, önvédelem
10. Úszás
11. Testnevelési és sportjátékok
12. Természetben üzhető sportok

Gyakorlati ismeretek

1. Gimnasztika
2. Atlétika
3. Torna
4. Küzdősportok, önvédelem
5. Úszás
6. Testnevelési és sportjátékok

- Rajz és vizuális kultúra

Alkotás

1. Vizuális eszközök
2. Tevékenységszintek
 - Ábrázolás, látványértelmezés
 - Megjelenítés, közlés, kifejezés, alkotás

Befogadás

1. Vizuális eszközök
 - Megjelenítés sajátosságai
 - Technikák
2. Tevékenységterületek
 - Vizuális kommunikáció
 - Tárgy- és környezetkultúra
 - Kifejezés és képzőművészet

Műtárgylista

Őskor
Ókori egyiptom
Ókori mezopotámia
Ókori görögország
Etruszk, római
Korakeresztény

Népvándorlás kora
Bizánc
Romantika
Gótika
Reneszánsz
Barokk
Klasszicizmus
Romantika, realizmus
Impresszionizmus, posztimpresszionizmus
Eklektika, szecesszió, szimbolizmus
XX. század első fele
XX. század második fele
Fotó
Magyar népművészet

Fizika

Témakörök:

I. Mechanika

1. Egyenes vonalú mozgások
2. Periodikus mozgások
3. Newton törvények
4. A mechanikai munka, teljesítmény, energia
5. Mechanikai hullámok

II. Termikus kölcsönhatások

6. Az ideális gáz kinetikus modellje
7. Gáz állapotegyenletek
8. Energia-megmaradás hőtani folyamatokban, a termodinamika főtételei
9. Halmazállapot-változások

III. Elektromos és mágneses kölcsönhatások

10. Az elektromos mező
11. Egyenáramok
12. Az időben állandó mágneses mező

13. Az időben változó mágneses mező
14. A váltakozó áram
15. A fény, mint elektromágneses hullám

IV. Atomfizika, magfizika és nukleáris kölcsönhatások

16. A fényelektromos jelenség
17. Az atom kvantummodellje, kvantumszámok
18. Az atommag
19. A radioaktivitás

V. Gravitáció, csillagászat

20. Csillagászat
21. A gravitációs mező

Biológia

Témakörök:

I. Az ember szervezetének felépítése, működése, az ember egészségtana

1. Az ember fertőző megbetegedési
2. Az ember táplálkozása és egészségtana
3. Az ember számára szükséges tápanyagok, vitaminok, az egészséges táplálkozás
4. Az ember légzése, a légzőszervi megbetegedések
5. Az ember keringése és egészségtana
6. Az emberi vére, véralvadás, vércsoportok
7. Immunitás, fertőzések
8. Az ember kiválasztása és egészségtana
9. Az ember bőre és egészségtana
10. Az ember mozgásszervrendszere és egészségtana
11. Az ember szaporodása és egészségtana
12. Az ember embrionális fejlődése, családtervezés
13. Az emberi idegrendszer és egészségtana
14. Neuroendokrin rendszer és egészségtana
15. Az öröklődés alapjai, Mendel törvényei, az ember öröklődő betegségei

II. Ökológia

16. Az ökológia rendszerek általános jellemzői
17. Populációk
18. Társulások
19. Természetvédelem Magyarországon
20. A környezet-és természetvédelem globális kérései, problémái
21. Víz és vízszennyezés, vizek védelme
22. Talaj és szennyezése, védelme
23. Levegő és szennyezés, védelme
24. Hulladék és természetes környezet

Belügyi rendészeti ismeretek

Témakörök:

I. A rendészet alapjai

1. A rendészeti szervek
2. Az egyes rendészeti szervek általános jellemzése
3. A rendészeti szervek kialakulása

II. Az Igazságügyi és Rendészeti Minisztérium alá tartozó rendészeti szervek szakmai tevékenysége

4. A szakmai tevékenység területei, az egyes szervek működése és irányítása
5. Intézkedések és kényszerítő eszközök
6. A katasztrófák felosztása
7. Együttműködés, kapcsolatok és szolgálati tevékenységek

III. Az Igazságügyi és Rendészeti Minisztérium alá tartozó rendészeti szervek funkcionális tevékenység

8. A személyzeti, munkaügyi és szociális tevékenység
9. Szolgálattal összefüggő jogok és kötelességek
10. A szolgálati érintkezés
11. Az alaki magatartás

IV. Tereptan

12. A tereptan alapjai
13. A terepen történő tájékozódás

V. A jogellenes cselekményekkel szembeni fellépés

14. A jogellenes cselekmények
15. Szabálysértési alapismeretek
16. Bűncselekményi alapismeretek
17. Az egyes bűncselekmény típusok kriminológiai jellemzői
18. Nyomozási alapismeretek

Középszintű érettségi tantárgyi követelményei, témakörei-új képzés

Kötelező tantárgyak:

I. Magyar nyelv és irodalom

Kompetenciák:

1. Szövegértés
2. Írásbeli szövegalkotás
3. Szóbeli szövegalkotás, beszéd
4. Fogalomhasználat

Témák:

1. Magyar nyelv

- Kommunikáció
- A magyar nyelv története
- Ember és nyelvhasználat
- A nyelvi szintek
- A szöveg
- A retorika alapjai
- Stílus és jelentés

2. Irodalom

- Művek a magyar irodalomból
- Művek a világirodalomból
- Színház és dráma
- Az irodalom határterületei
- Regionális kultúra, interkulturális jelenségek és a határon túli irodalom

Értelmezési szintek, megközelítések

- Témák, motívumok
- Műfajok, poétika
- Korszakok, stílustörténet
- Irodalomtörténet

II. Matematika

Kompetenciák:

1. Gondolkodási módszerek, halmazok, logika, kombinatorika, gráfok
2. Számelmélet, algebra
3. Függvények, az analízis elemei
4. Geometria, koordináta geometria, trigonometria
5. Valószínűség-számítás, statisztika

Témakörök:

1. Gondolkodási módszerek, halmazok, logika, kombinatorika, gráfok
 - Halmazok
 - Matematikai logika
 - Kombinatorika
 - Gráfok

2. Számelmélet, algebra
 - Alapműveletek
 - A természetes számok halmaza, számelméleti ismeretek
 - Racionális és irracionális számok
 - Valós számok
 - Hatvány, gyök, logaritmus

- Betűkifejezések
 - Arányosság
 - Egyenletek, egyenletrendszerek, egyenlőtlenségek, egyenlőtlenség-rendszerek
 - Középértékek, egyenlőtlenségek
3. Függvények, az analízis elemei
- A függvény
 - Egyváltozós valós függvények
 - Sorozatok
 - Az egyváltozós valós függvények analízisének elemei
4. Geometria, koordinátageometria, trigonometria
- Elemi geometria
 - Geometriai transzformációk
 - Síkbeli és térbeli alakzatok
 - Vektorok síkban és térben
 - Trigonometria
 - Koordinátageometria
 - Kerület, terület
 - Felszín, térfogat
5. Valószínűség-számítás, statisztika
- Leíró statisztika
 - A valószínűség-számítás elemei

III. Történelem

Kompetenciák:

1. Ismeretszerzés, források használata
2. Kommunikáció, a szaknyelv alkalmazása
3. Tájékozódás térben és időben
4. Eseményeket alakító tényezők feltárása, kritikai és problémaközpontú gondolkodás

Témakörök:

1. Az ókor és kultúrája
2. A középkor
3. A középkori magyar állam megteremtése és virágkora
4. Szellemi, társadalmi és politikai változások a kora újkorban (1492-1789)
5. Magyarország a kora újkorban (1490-1790)
6. A polgári átalakulás, a nemzetállamok és az imperializmus kora (1789-1914)
7. A polgárosodás kezdetei és kibontakozása Magyarországon (1790-1914)
8. A világháborúk kora (1914-1945)
9. Magyarország a világháborúk korában (1914-1945)
10. A jelenkor (1945-től napjainkig)
11. Magyarország 1945-től a rendszerváltozásig
12. Társadalmi, állampolgári, pénzügyi és munkavállalói ismeretek

IV. Idegen nyelv (angol és német)**Kompetenciák:**

1. Olvasott szöveg értése
2. Nyelvhelyesség
3. Hallott szöveg értése
4. Íráskészség
5. Beszédkészség

Témakörök:

1. Személyes vonatkozások, család
2. Ember és társadalom
3. Környezetünk
4. Az iskola
5. A munka világa
6. Életmód
7. Szabadidő, művelődés, szórakozás
8. Utazás, turizmus
9. Tudomány és technika
10. Gazdaság

Kommunikációs helyzetek

Helyzet	Szerep
Áruházban, üzletben, piacon	vevő
Családban, családnál, baráti körben	vendéglátó, vendég
Étteremben, kávéházban, vendéglőben	vendég, egy társaság tagja
Hivatalokban, rendőrségen	ügyfél, állampolgár
Ifjúsági szálláson, campingben, panzióban, szállodában	vendég
Iskolában	tanuló, iskolatárs
Kulturális intézményben, sportlétesítményben, klubban	vendég, látogató, egy társaság tagja
Országhatáron	turista
Orvosnál	beteg, kísérő
Szolgáltató egységekben (fodrász, utazási iroda, jegyiroda, benzinkút, bank, posta, cipész, gyógyszertár stb.)	ügyfél
Szünidei munkahelyen	munkavállaló
Tájékozódás az utcán, útközben	helyi lakos, turista
Telefonbeszélgetésben	hívó és hívott fél
Tömegközlekedési eszközökön (vasúton, buszon, villamoson, taxiban, repülőn, hajón)	utas, útitárs

Kommunikációs szándékok listája

1. A társadalmi érintkezéshez szükséges kommunikációs szándékok
2. Érzelmek kifejezésére szolgáló kommunikációs szándékok
3. Személyes beállítódás és vélemény kifejezésére szolgáló kommunikációs szándékok
4. Információcseréhez kapcsolódó kommunikációs szándékok
5. A partner cselekvését befolyásoló kommunikációs szándékok
6. Interakcióban jellemző kommunikációs szándékok (kommunikációs stratégiák)

Nyelvtani szerkezetek és szókincs

1. Nyelvtani szerkezetek

VIZSGASZINTEK	
Középszint (B1)	Emelt szint (B2)
A vizsgázó megérti, és helyesen használja az egyszerű szerkezeteket szóban és írásban,	A vizsgázó változatos szerkezeteket is megért és használ szóban és írásban
ismerős helyzetekben elfogadható nyelvhelyességgel kommunikál	viszonylag nagy biztonsággal használja a nyelvtani szerkezeteket, és közben nem követ el rendszerszerű hibát
az esetleg előforduló hibák és az érezhető anyanyelvi hatás ellenére érthetően fejezi ki gondolatait, kommunikációs szándékait.	szükség esetén mondanivalóját képes önállóan helyesbíteni, pontosítani
	árnyaltan fejezi ki kommunikációs szándékait.

2. Szókincs

VIZSGASZINTEK	
Középszint (B1)	Emelt szint (B2)
A vizsgázó megfelelő szókincssel rendelkezik ahhoz, hogy kommunikálni tudjon a legtöbb olyan témában, amely összefügg saját mindennapi életével	A vizsgázó megfelelő szókincssel rendelkezik ahhoz, hogy kommunikálni tudjon változatos helyzetekben, illetve elvont témákról
jól tudja alkalmazni alapvető szókincsét, noha még előfordulhatnak nagyobb hibák	a változatos nyelvi, lexikai elemek közül általában ki tudja választani a kommunikációs célnak legmegfelelőbbet; szükség esetén néha körülírást alkalmaz
a bonyolultabb gondolatokhoz, témákhoz nem mindig találja meg a legmegfelelőbb kifejezőeszközt.	kisebb lexikai pontatlanságai nem gátolják a kommunikációt.

Választható tantárgyak:

I. Földrajz

Témakörök:

1. Térképi ismeretek
2. Kozmikus környezetünk

3. A geoszférák földrajza
4. A földrajzi övezetesség
5. Társadalmi folyamatok a 21. század elején
6. A világgazdaság jellemző folyamatai
7. Magyarország - helyünk a Kárpát-medencében és Európában
8. Európa földrajza. A társadalmi-gazdasági fejlődés regionális különbségei Európában
9. Az Európán kívüli kontinensek, tájak, országok társadalmi-gazdasági jellemzői
10. Globális kihívások - a fenntarthatóság kérdőjelei

II. Informatika

Kompetenciák:

1. Általános kompetenciák
 - alkalmazói készség
 - problémamegoldó készség
 - algoritmikus gondolkodás
 - önálló munkavégzés
 - alkotó munka
 - az informatika és a társadalom kölcsönhatásának ismerete
 - kommunikációs készség
2. Tartalomorientált kompetenciák
 - Információs társadalom
 - Informatikai alapok - hardver
 - Informatikai alapok - szoftver
 - Szövegszerkesztés
 - Táblázatkezelés
 - Adatbázis-kezelés
 - Információs hálózati szolgáltatások
 - Prezentáció és grafika
 - Könyvtárhasználat
 - Algoritmizálás, adatmodellezés
 - A programozás eszközei

III. Testnevelés

Elméleti ismeretek:

1. Az olimpiai mozgalom létrejötte, célja, feladatai; magyar sportsikerek
2. A harmonikus testi fejlődés
3. A testmozgás, a sport szerepe az egészséges életmód kialakításában, és a személyiség fejlesztésében
4. A motoros képességek szerepe a teljesítményben
5. Gimnasztikai ismeretek
6. Atlétika
7. Torna
8. Zenés-táncos mozgásformák
9. Küzdősportok, önvédelem
10. Úszás
11. Testnevelési és sportjátékok
12. Alternatív és szabadidős mozgásrendszerek

Gyakorlati ismeretek

1. Gimnasztika
2. Atlétika
3. Torna
4. Küzdősportok, önvédelem
5. Úszás
6. Testnevelési és sportjátékok

IV. Belügyi rendészeti ismeretek

Témakörök:

1. A rendészet alapjai
2. A rendészeti szervek szakmai tevékenysége
3. A rendészeti szervek funkcionális tevékenysége
4. Tereptan
5. A jogellenes cselekményekkel szembeni fellépés

Képzési program mellékletei

1. számú melléklet (szakgimnázium - vendéglátásszervező)-Kifutó

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		9.	10.			11.			12.		Szakgimnáziumi képzés 9-12. o. összes óraszámja	Nem a főszakképesítésre fordítandó órakeret	Főszakképesítés 9-12. o. összes óraszámja	5/13.		Főszakképesítés 9-13. o. összes óraszámja	1/13.			2/14.		A két évfolyamos szakképzés összes óraszámja	
			e	gy	e	gy	ögy	e	gy	ögy				e	gy		e	gy	ögy	e	gy		
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	144	144	251	180	140	54	54	140	109	94	1483	453	1030	293	667	1990	574	488	160	293	667	2022
	Összesen	288		431		140	108		140	203					960			1062		160	960		
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 851 óra (37,5%)													867 óra (39,7%)								
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	öt évfolyamos képzés egészében: 1139 óra (62,5%)													1155 óra (60,3%)								
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	15	0	15	0	0		15	0	15
	Munkajogi alapismeretek											0			4		4				4		4
	Munkaviszony létesítése											0			4		4				4		4
	Álláskeresés											0			4		4				4		4
	Munkanélküliség											0			3		3				3		3
11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)	Foglalkoztatás I.	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	62	0	62	0	0		62	0	62
	Nyelvtani rendszerezés 1											0			8		8				8		8
	Nyelvtani rendszerezés 2											0			8		8				8		8
	Nyelvi készségfejlesztés											0			23		23				23		23
	Munkavállalói szókinccs											0			23		23				23		23

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	fő szakképesítés	36	0	35	0		0	0		0	0	71	0	71	31	0	102	71	0		31	0	102
	A gazdálkodás elemei		10										10					10	10				0	10
	A vendéglátás fogalma, főtevékenységei		18										18			3		21	18			3	0	21
	Ügyvitel a vendéglátásban		8									8					8	8				0	8	
	A vendéglátás tárgyi feltételei											0	4				4				4	0	4	
	A vendéglátás személyi feltételei				16							16	4				20	16			4	0	20	
	A vendéglátó vállalkozások vagyona				19							19	20				39	19			20	0	39	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	fő szakképesítés	0	36	0	36		0	18		0	31	121	0	121	0	31	152	0	126		0	31	157
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások			16								16					16		16			0	16	
	Viszonyszámok			20								20					20		20			0	20	
	Árképzés					20						20				10	30		20			10	30	
	Készletgazdálkodás					16						16				8	24		16			8	24	
	Leltározás és elszámoltatás								10			10					10		10			0	10	
	Jövedelmezőség								8			19	27				13	40		30			13	43
	A vendéglátásban jellemző vállalkezési formák											6	6					6		7			0	7
Adózás a vendéglátásban										6	6			6		7			0	7				

11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	fő szakképesítés	36	0	36	0		0	0		0	0	72	0	72	46	0	118	72	0		46	0	118	
	Táplálkozási ismeretek		14											14		10		24	14				10	0	24
	Környezetvédelmi ismeretek		3											3				3	3					0	3
	Fogyasztóvédelem		0											0				0						0	0
	Élelmiszerek csoportjai I. elmélet		19											19		12		31	19				12	0	31
	Élelmiszerek csoportjai II. elmélet				26									26		12		38	26				12	0	38
	Élelmiszerek csoportjai III. elmélet				10									10		12		22	10				12	0	22
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerek a gyakorlatban	fő szakképesítés	0	36	0	36		0	0		0	16	88	0	88	0	0	88	0	91		0	0	91	
	Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat			36								4	40				40		41				0	41	
	Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat					36						5	41					41		42				0	42
	Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat											7	7					7		8				0	8
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája	fő szakképesítés	0	0	36	0		0	0		0	0	36	0	36	0	0	36	36	0		0	0	36	
	Élelmiszerbiztonságról általában				4								4				4	4					0	4	
	Élelmiszer mikrobiológia				7								7				7	7					0	7	
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság				6								6				6	6					0	6	

	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok			4						4					4	4				0	4
	Higiénia a vendéglátásban			4						4					4	4				0	4
	Személyi higiénia			3						3					3	3				0	3
	HACCP, GHP			8						8					8	8				0	8
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	36	0	0	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0
	Szakmai szituációk						14				14					14				0	0
	Szakmai kifejezések						12				12					12				0	0
	Szakmai technológiák						10				10					10				0	0
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	36	0	0	0	36	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0
	Higiénia, HACCP, munkavédelem										0					0				0	0
	Kommunikáció, viselkedéskultúra										0					0				0	0
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései										0					0				0	0
	Eszközismeret										0					0				0	0
	Értékesítési ismeret 1.										0					0				0	0
	Étel és italismeret 1.						20				20					20				0	0
	Étel és italismeret 2.						16				16					16				0	0
	Felszolgálati alapok gyakorlata		34 811 03 Pincér	0	0	0	0	0	72	0	0	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0
	Helyiség- és eszközismeret							0			0					0				0	0
Eszközhazsnálat							0			0					0				0	0	
Értékesítés alapjai						25				25					25				0	0	

	Italfelhasználás							19				19				19					0	0
	Különböző felhasználási módok 1.							28				28				28					0	0

11525-16 Felsőszolgáltató szakmai ismeretek	Felsőszolgáltatás	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	0	0	0	31	0	31	31	0	0	0	31	0	0	0	0	0	0
	Étel és italismeret 3.		14	14	0	0																	
	Értékesítési ismeret 2.		17	17	0	0																	
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás		0	0	0	0																	
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés		0	0	0	0																	
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatok, értékesítési informatikai rendszerek	0	0	0	0																		
	Felsőszolgáltatás gyakorlata	34 811 03 Pincér	0	0	0	0	0	0	0	0	62	62	62	0	0	0	62	0	0	0	0	0	
Különböző felszolgáltatói módok 2.	24		24	0	0																		
Különleges éttermi munka	38		38	0	0																		
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	fő szakképesítés	36	0	72	0	36	0	16	0	160	0	160	46	0	206	162	0	46	0	208		
	Higiéniák, HACCP, munkavédelem		3	3	0	3																	
	Kommunikáció, viselkedéskultúra		4	4	0	4																	
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései		8	8	0	8																	
	Eszközismeret		8	12	20	20																	
	Értékesítési ismeret 1.		8	40	8	56																	
	Italok értékesítése		5	20	20	45																	
	Étlapszerkesztés, étlap összeállítás		8	3	11	19	30	11	19	0	30												

	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés									7		7			10		17	8			10	0	18
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek									6		6					6	7				0	7
	Értékesítés gyakorlata	0	72	0	36		0	0		0	0	108	0	108	0	280	388	0	108		0	280	388
	Helyiség és eszközismeret		8									8					8		8			0	8
	Eszközhaználóat		24		3							27					27		27			0	27
	Értékesítés alapjai		24		8							32					32		32			0	32
	Ételek és italok értékesítése 1.		16		25							41			140	181		41				140	181
Ételek és italok értékesítése 2.											0			140	140						140	140	
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	0	0	36	0		0	0		31	0	67	0	67	31	0	98	72	0		31	0	103
	A marketing fogalmi rendszere, folyamata			18								18			8		26	18			8	0	26
	A marketing-mix meghatározása			18								18			8		26	18			8	0	26
	Marketingkommunikáció a vendéglátásban									16		16			8		24	19			8	0	27
	Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai									15		15			7		22	17			7	0	24
	Informatika a vendéglátásban	0	0	0	0		0	0		0	16	16	0	16	0	0	16	0	19		0	0	19
	Informatika a vendéglátásban										5	5					5		6			0	6

	Ügyviteli tevékenységek végzése									7	7					7		8			0	8		
	Az internetes marketing, a közösségi média szerepe									4	4					4		5			0	5		
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	fő szakképesítés	36	0	36	0		18	0		31	0	121	0	121	31	0	152	126	0		31	0	157
	Üzemi ismeretek		10										10			4		14	10			4	0	14
	Alapkészítmények 1.		26		11						10		47			12		59	49			12	0	61
	Alapkészítmények 2.				25			18			21		64			15		79	67			15	0	82
	Termelés gyakorlata	fő szakképesítés	0	0	0	72	0	18		0	31	121	0	121	0	294	415	0	126		0	294	420	
	Alapkészítmények gyakorlata 1.					72						72				140	212		72			140	212	
Alapkészítmények gyakorlata 2.							18			31	49				154	203		54			154	208		
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata	fő szakképesítés	0	0	0	0		0	18		0	0	18	0	18	0	62	80	0	18		0	62	80
	Szakmai szituációk							8				8				31	39		8			31	39	
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 1.							5				5				16	21		5			16	21	
	Üzleti idegen nyelvi kommunikáció 2.							5				5				15	20		5			15	20	
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban	fő szakképesítés	0	0	0	0	0	0		31	0	31	0	31	31	0	62	35	0		31	0	66	
	A vendéglátó üzlet létesítésének szabályai									6		6			7		13	7			7	0	14	
	Humán erőforrás-gazdálkodás									3		3			6		9	3			6	0	9	

A vendéglátó üzlet működtetése, áruforgalmi folyamatok								6		6			6		12	7			6	0	13
	Üzleti kapcsolatok							7		7			6		13	8			6	0	14
	Fogyasztóvédelem, környezetvédelem a vendéglátásban							9		9			6		15	10			6	0	16

11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	
	A gazdálkodás elemei												0			0						0	0
	A vendéglátás fogalma fő tevékenységei												0			0						0	0
	Ügyvitel a vendéglátásban												0			0						0	0
	A vendéglátás tárgyi feltételei												0			0						0	0
	A vendéglátás személyi feltételei												0			0						0	0
	A Vendéglátó vállalkozások vagyona												0			0						0	0
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	
	Alap-, tömeg- és veszteségszámítások												0			0						0	0
	Viszonyszámok												0			0						0	0
	Árképzés												0			0						0	0
	Készletgazdálkodás												0			0						0	0
	Leltározás és elszámoltatás												0			0						0	0
	Jövedelmezőség												0			0						0	0
A vendéglátásban jellemző vállalkezési formák												0			0						0	0	
Adózás a vendéglátásban												0			0						0	0	
11518- 16	Általános élelmiszerismeret	34 811 03	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	

	Táplálkozástani ismeretek	34 811 03 Pincér										0	0	0			0					0	0
	Környezetvédelmi ismeretek											0					0					0	0
	Fogyasztóvédelem											0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai I. elmélet											0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai II. elmélet											0					0					0	0
	Élelmiszerek csoportjai III. elmélet											0					0					0	0
	Élelmiszerek a gyakorlatban	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	
	Élelmiszerek csoportjai I. gyakorlat												0			0					0	0	
	Élelmiszerek csoportjai II. gyakorlat												0			0					0	0	
	Élelmiszerek csoportjai III. gyakorlat												0			0					0	0	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája	34 811 03 Pincér	0	0	0	0		0	0		0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	
	Élelmiszerbiztonságról általában												0			0					0	0	
	Élelmiszer mikrobiológia												0			0					0	0	
	Kémiai-toxikológiai élelmiszerbiztonság												0			0					0	0	
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok												0			0					0	0	

Higiénia vendéglátásban	a										0					0					0	0
	Személyi higiénia										0					0					0	0
	HACCP, GHP										0					0					0	0
Ágazati szakmai kompetenciák erősítése	helyi tanterv	0	0	0	0						216	216	0	0	0	216	0	0		0	0	0

2. számú melléklet (cukrász)-Kifutó

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	636	2101		
	Összesen	522			828		140	715			1124		160	977				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1428 óra (70,2%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15	0	15	16	0		0	0	16		
	Munkajogi alapismeretek							3		4	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4		
	Álláskeresés							4		4	4					4		
	Munkanélküliség							4		4	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	64	0		0	0	64		
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	10					10		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	10					10		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24		
	Munkavállalói szókincs							20		20	20					20		
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139	72	0		62	0	134		
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	8					8		
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	28			8		36		

	Adózási ismeretek				10				10				10		10	
	Ügvitel a vendéglátásban							15	15				14		14	
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16							16	16					16	
	Viszonyszámok	10							10	10					10	
	Árképzés	10			8				18	10			6		16	
	Jövedelmezőség				8				8				8		8	
	Készletgazdálkodás				2			8	10				8		8	
	Elszámoltatás							8	8				8		8	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121	54	0		62	0	116
	Táplálkozás ismeret	12								12	12					12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2	2					2
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40	36			2		38
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19				19		19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13				3	16				13		13
	Élelmiszerek csoportjai IV, Élelmiszerek csoportjai V.								12	12				12		12
								16	16				16		16	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18	0	0		16	0	16
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3				3		3
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6				5		5
	Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság	4								4				4		4
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5				4		4
	Vendéglátás higiénijája	0	0		18	0		0	0	18	0	0		15	0	15
	Vendéglátó üzletek kialakításának feltételei				10					10				8		8
	Személyi higiénia				2					2				2		2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6				5		5

11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	Cukrász szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	0	72	0	0		62	0	62
	Cukrászati anyagok mennyiségi egységek anyaghányadok	12								12				10		10
	Cukrászati kéziszerszámok, gépek, berendezések, műveletek	12								12				10		10
	Cukrászati termékek készítése I.	12								12				12		12
	Cukrászati termékek készítése II.				24					24				22		22
	Munkamegosztás, munkaszervezés, kommunikáció				9					9				6		6
	Szakmai önéletrajz,				3					3				2		2
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	Cukrász szakmai ismeretek	144	0		72	0		31	0	247	126	0		109	0	235
	Cukrászati alapozó ismeretek	10								10	10					10
	Cukrászati félkész termékek	54								54	50					50
	Uzsonnasütemények	20								20	16					16
	Kikészített sütemények I.	60								60	50			10		60
	Kikészített sütemények II				40					40				40		40
	Teasütemények				20					20				16		16
	Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek				12			12		24				24		24
	Díszítés							8		8				8		8
	Munkaszervezési feladatok ellátása							6		6				6		6
	Cukrászati termékek minősége, forgalombahozatala							5		5				5		5
	Szakrajz	18	0		0	0		0	0	18	0	0		15	0	15
	Szegélydíszek	4								4				4		4
	Feliratok	4								4				4		4
	Sablomok	4								4				3		3
	Sütemény és dísz torta rajzok	6								6				4		4
	Cukrász szakmai gyakorlat	0	180		0	126		0	108	414	0	162		0	93	255

Cukrászati alapozó ismeretek		10						10		9				9	
Cukrászati félkész termékek		65						65		54				54	
Uzsonnasütemények		40					7	47		36				36	
Kikészített sütemények I.		65					7	72		63				63	
Kikészített sütemények II					56		7	63					30	30	
Teasütemények					56		7	63					30	30	
Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek					14		35	49					30	30	
Díszítés							45	45					33	33	
Cukrász szakmai üzemi gyakorlat	0	0		0	504		0	434	938	0	630		0	443	1073
Cukrászati alapozó ismeretek					14			14		16				16	
Cukrászati félkész termékek					150			150		176				176	
Uzsonnasütemények					80		63	143		104			44	148	
Kikészített sütemények I.					147		63	210		184			56	240	
Kikészített sütemények II.					113		63	176		150			56	206	
Teasütemények							91	91					91	91	
Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek							84	84					112	112	
Díszítés							45	45					56	56	
Munkaszervezési feladatok ellátása							13	13					14	14	
Cukrászati termékek minősége, forgalomba hozatala							12	12					14	14	

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

3. számú melléklet (pincér)-Kifutó

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	636	2101		
	Összesen	522			828		140	715			1124		160	977				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1428 óra (70,2%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15	0	15	16	0		0	0	16		
	Munkajogi alapismeretek							3		3	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4		
	Álláskeresés							4		4	4					4		
	Munkanélküliség							4		4	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	64	0		0	0	64		
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	10					10		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	10					10		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24		
	Munkavállalói szókincs							20		20	20					20		
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139	72	0		62	0	134		
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	8					8		
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	28			8		36		

	Adózási ismeretek				10				10				10		10	
	Ügyvitel a vendéglátásban						15		15				14		14	
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16							16	16					16	
	Viszonyszámok	10							10	10					10	
	Árképzés	10			8				18	10			6		16	
	Jövedelmezőség				8				8				8		8	
	Készletgazdálkodás				2			8	10				8		8	
	Elszámoltatás							8	8				8		8	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121	54	0		62	0	116
	Táplálkozás ismeret	12								12	12					12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2	2					2
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40	36			2		38
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19				19		19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16				13		13
	Élelmiszerek csoportjai IV, Élelmiszerek csoportjai V.							12		12				12		12
							16		16				16		16	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18	0	0		16	0	16
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3				3		3
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6				5		5
	Kémia toxikológiai élelmiszerbiztonság	4								4				4		4
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5				4		4
	Vendéglátás higiéniája	0	0		18	0		0	0	18	0	0		15	0	15
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltétele				10					10				8		8
	Személyi higiénia				2					2				2		2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6				5		5

11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	0	72	0	0		62	0	62
	Szakmai kifejezések	14			10					24				22		22
	Szakmai technológiák	14			10					24				20		20
	Szakmai szituációk	8			16					24				20		20
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	162	0		0	0		0	0	162	126	0		31	0	157
	Higiénia, HACCP, munkavédelem	6								6	6					6
	Kommunikáció, viselkedéskultúra	14								14	14					14
	Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései	10								10	10					10
	Eszközismeret	32								32	31					31
	Értékesítési ismeret 1.	50								50	48					48
	Étel- és italismeret 1.	50								50	17			31		48
	Felszolgálati alapok gyakorlat	0	180		0	0		0	0	180	0	162		0	0	162
	Helyiség- és eszközismeret		10							10		9				9
	Eszközhasználat		20							20		20				20
	Értékesítés alapjai		50							50		40				40
	Italfelszolgálat		30							30		30				30
Különböző felszolgálati módok 1.		70							70		63				63	
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálat	0	0		72	0		31	0	103	0	0		93	0	93
	Étel- és italismeret 2.				40					40				36		36
	Értékesítési ismeret 2.				32					32				30		30
	Étlapszerkesztés, étrend összeállítás							18		18				14		14
	Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés							6		6				6		6
	Értékesítés elszámoltatása, bizonylatai, értékesítési informatikai rendszerek							7		7				7		7
	Felszolgálat üzemi gyakorlat	0	0		0	630		0	542	1172	0	630		0	636	1266
	Nyitás előtti teendők					145			120	265		145			130	275

	Különböző felszolgálati módok 1.				150			115	265		150			140	290
	Különböző felszolgálati módok 2.				150			115	265		150			140	290
	Különleges éttermi munka				150			115	265		150			140	290
	Ügyvitel, üzleti dokumentáció a gyakorlatban				35			77	112		35			86	121

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

4. számú melléklet (szakács)-Kifutó

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	342	180	140	198	630	140	173	542	2065	332	792	160	341	635	2100		
	Összesen	522			828			715			1124			976				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	713 óra (30,4%)									673 óra (29,8%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1352 óra (69,6%)									1427 óra (70,2%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		15	0	15	18	0		0	0	18		
	Munkajogi alapismeretek							3		3	6					6		
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4		
	Álláskeresés							4		4	4					4		
	Munkanélküliség							4		4	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	72	0		0	0	72		
	Nyelvtani rendszerezés 1							8		8	14					14		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	14					14		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	24					24		
	Munkavállalói szókincs							20		20	20					20		
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás	72	0		36	0		31	0	139	72	0		62	0	134		
	A gazdálkodás elemei, a piac	8								8	8					8		
	Vendéglátó alapismeretek	28			8					36	28			8		36		

	Adózási ismeretek				10				10				10		10	
	Ügvitel a vendéglátásban							15	15				14		14	
	Alap, tömeg-és veszteségszámítás	16							16	16					16	
	Viszonyszámok	10							10	10					10	
	Árképzés	10			8				18	10			6		16	
	Jövedelmezőség				8				8				8		8	
	Készletgazdálkodás				2			8	10				8		8	
	Elszámoltatás							8	8				8		8	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	54	0		36	0		31	0	121	54	0		62	0	116
	Táplálkozás ismeret	12								12	12					12
	Környezetvédelmi ismeretek	2								2	2					2
	Fogyasztóvédelem	4								4	4					4
	Élelmiszerek csoportjai I.	36			4					40	36			2		38
	Élelmiszerek csoportjai II.				19					19				19		19
	Élelmiszerek csoportjai III.				13			3		16				13		13
	Élelmiszerek csoportjai IV, Élelmiszerek csoportjai V.							12		12				12		12
							16		16				16		16	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában	18	0		0	0		0	0	18	0	0		16	0	16
	Élelmiszerbiztonsági alapfogalmak	3								3				3		3
	Élelmiszer mikrobiológia, tartósítás	6								6				5		5
	Kémia toxiglógiai élelmiszerbiztonság	4								4				4		4
	Élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok	5								5				4		4
	Vendéglátás higiéniája	0	0		18	0		0	0	18	0	0		15	0	15
	Vendéglátó üzlet kialakításának feltételei				10					10				8		8
	Személyi higiénia				2					2				2		2
	Vendéglátó tevékenység folytatásának követelményei				6					6				5		5

12096-16 Szakács szakmai idegen nyelv	Szakmai idegen nyelv	36	0		36	0		0	0	72	0	0		62	0	62
	Konyhai helyiségek, gépek, eszközök, berendezések, használati tárgyak	12								12				10		10
	Mértékegységek idegen nyelven	2								2				2		2
	Alapanyagok és azok előkészítése idegen nyelven	14								14				12		12
	Szakmai technológiák	8								8				8		8
	Receptek fordítása				22					22				18		18
	Konyhai kommunikáció				14					14				12		12
12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai	Ételtészeti ismeretek alapjai elmélet	162	0		0	0		0	0	162	126	0		0	0	126
	A szakács szakma alapozó ismeretei	12								12	8					8
	Technológiai ismeretek	16								16	14					14
	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)	34								34	26					26
	Levesek, levesbetétek	20								20	16					16
	Meleg előételek	12								12	10					10
	Sós tésztáételek	6								6	4					4
	Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb háziállatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek	48								48	36					36
	Háziszárnyasokból készíthető ételek	14								14	12					12
	Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat I.	0	180		0	0		0	0	180	0	162		0	0	162
	A szakács szakma alapozó ismeretei		10							10		9				9
	Technológiai ismeretek		15							15		13				13

	Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások)		35						35		32			32		
	Levesek, levesbetétek		25						25		22			22		
	Meleg előételek		15						15		14			14		
	Sós tészaételek		10						10		9			9		
	Vágóállatokból (sertés-húsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka- és ürühúsból, egyéb házi-állatok húsból (kecske, nyúl) készíthető ételek		50						50		45			45		
	Háziszárnyasokból készíthető ételek		20						20		18			18		
	Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.	0	0		0	558		0	0	558	0	630		0	0	630
	Ismerkedés a munkahellyel és (Balesetvédelmi, tűzvédelmi és ételmszerbiztonsági alapoktatások)					18				18		35			35	
	Előkészítő és kiegészítő műveletek					100				100		105			105	
	Köretek, saláták, főzelékek, mártások készítése					110				110		140			140	
	Levesek, levesbetétek készítése					100				100		100			100	
	Meleg előételek, sós tészaételek					50				50		50			50	
Házi állatok húsból készíthető ételek					180				180		200			200		
12095-16 Ételkészítési ismeretek	Ételkészítési ismeretek elmélet	0	0		72	0		31	0	103	0	0		124	0	124
	Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek				18					18				20		20
	Vegetáriánus ételek				6					6				8		8
	Éttermi tészták és egyéb befejező fogások				26					26				28		28

Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)				16				16				16		16
Sajátos étkezési igényeket kiszolgáló ételek és a szállodai reggeliztetés				6				6				9		9
Korszerű konyhatechnológiák és azok alkalmazása							6	6				12		12
A nemzetközi gasztrikul-túrában meghatározó szerepet betöltő ételek							8	8				8		8
Nemzeti, vallási és tájegységi konyhakultúrák jellemzése és sajátos ételei							6	6				8		8
Kínálattervezés, étlap és étrend összeállítás és a tömegkommunikációs információs források felhasználása és kezelése a szakmai ismeretek bővítésében							3	3				5		5
A konyhai munka tervezésével, szervezésével és irányításával kapcsolatos ismeretek és a feldolgozott ismeretek szintetizálása							8	8				10		10
Ételkészítési ismeretek gyakorlat	0	0		0	72		0	542	614	0	0	0	635	635
Vadon élő állatok húsból, halakból és egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek					72			35	107				115	115
Vegetáriánus ételek								50	50				50	50
Éttermi tészták és egyéb befejező fogások								195	195				190	190
Hidegkonyhai készítmények (ismeretek)								90	90				85	85

Ételek készítése korszerű technológiával, sajátos igények kielégítésre.								95	95					90	90
Szintetizálást biztosító komplex gyakorlatok								77	77					105	105

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

5. számú melléklet (pék-cukrász)-Kifutó

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja évfolyamonként

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatással									Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül							
		1/9. évfolyam			2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		Összesen	1. évfolyam			2. évfolyam		Összesen		
		e	gy	ögy	e	gy	ögy	e	gy		e	gy	ögy	e	gy			
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	270	252	140	324	504	140	279	434	2343	486	648	160	372	605	2271		
	Összesen	522			828			713			1134			977				
	Elméleti óraszámok (arány ögy-vel)	873 óra (38%)									858 óra (38%)							
	Gyakorlati óraszámok (arány ögy-vel)	1470 óra (62%)									1413 óra (62%)							
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0	0		0	0		16	0	15	16	0		0	0	16		
	Munkajogi alapismeretek							4		4	4					4		
	Munkaviszony létesítése							4		4	4					4		
	Álláskeresés							4		4	4					4		
	Munkanélküliség							4		3	4					4		
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.	0	0		0	0		62	0	62	72	0		0	0	72		
	Nyelvtani rendszerezés 1							10		10	10					10		
	Nyelvtani rendszerezés 2							10		10	10					10		
	Nyelvi készségfejlesztés							24		24	29					24		
	Munkavállalói szokincs							18		18	23					23		
10917-12 Sütőipari és cukrászati termégyártás	Sütőipari gyártástechnológia	90			90			62		242	126			109		235		
	Anyagismeret, tárolás, előkészítés	40								40	40					40		
	Gyártástechnológia szakaszai	50								50	35			7		42		
	Kenyérfélék gyártása				40					40	25			15		40		

Péksütemények, finom pékáruk gyártása			50		27		77	26			36		62
Egyéb sütőipari termékek					20		20				30		30
Hagyományos sütőipari termékek					15		15				21		21
Cukrászipari gyártástechnológia	72		90		77		239	126			109		234
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek	24						24	24					24
Cukrászati félkész termékek	16						16	16					16
Cukrászati tészták, uzsonna-sütemények	32		12				44	40			14		54
Kikészített sütemények			66				66	36			30		66
Teasütemények			12		22		34	10			14		24
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek					28		28				28		28
Díszítés					10		10				10		10
Cukrászati üzemek működése, üzemi számítások					17		17				12		12
Sütőipari és cukrászati gépek működése	36		72		31		139	72			62		134
Szállítás, tárolás, előkészítés berendezései	12						12	12					12
Tésztakészítés, feldolgozás, kelesztés berendezései	18		37				55	46			9		55
Sütés, készárukezelés berendezései			25		15		40	8			32		40
Cukrászati gépek, berendezések	6		10		8		24	6			18		24
Hűtés és fagyasztás berendezései					8		8				3		3
Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat		252		432		434	1118		648			543	1191
Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai		98		72		36	206		144			62	206

	Kenyérfélék gyártása		14			72			36	122		80			44	124
	Péksütemények, finom pékáruk gyártása		14			72			80	166		89			123	212
	Egyéb sütőipari termékek								65	65		11			61	72
	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek		15							15		15				15
	Cukrászati félkész termékek		30							30		30				30
	Cukrászati tészták, uzsonna sütemények		81			36			36	153		102			49	151
	Kikészített sütemények					82			58	140		79			75	154
	Teasütemények					62			36	98		58			43	101
	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek					26			67	93		30			66	96
	Díszítés					10			20	30		10			20	30
11919-16 Élelmiszereleállítási alapismeretek	Mikrobiológia és higiénia	36	0	0	0			0	0	36	36	0	0	0	0	36
	Mikrobiológia	26								26	26					26
	Élelmiszer-higiéniai ismeretek	10								10	10					10
	Munka- és környezetvédelem	36	0	0	0			0	0	36	36	0	0	0	0	36
	Munkavédelem	26								26	26					26
	Környezetvédelem	10								10	10					10
	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	0	0	0	72			0	0	72	0	0	0	0	62	62
	Laboratóriumi alapok				6					6					6	6
	Tömegmérés alapvizsgálatok				12					12					9	9
	Térfogatmérés alapvizsgálatok				12					12					7	7
	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok				15					15					15	15
	Érzékszervi vizsgálatok				9					9					7	7
	Technológiai tulajdonság vizsgálata				9					9					9	9
Száranyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata				9					9					9	9	

Gazdasági és fogyasztóvédelmi ismeretek	0	0		36	0		31	0	67	0	0		62	0	62
Gazdasági alapok				36					36				30		30
Vállalkozási ismeretek							16		16				16		16
Marketing							13		13				14		14
Fogyasztóvédelem							2		2				2		2
Minőségirányítás	0	0		36	0		0	0	36	0	0		31	0	31
Minőségirányítás				36					36				31		31

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8. § (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói éves kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.

6. számú melléklet (diétás szakács)-Kifutó

A szakmai követelménymodulokhoz rendelt tantárgyak és témakörök óraszámja

Szakmai követelmény-modul	Tantárgyak/témakörök	Elméleti órák száma	Gyakorlati órák száma
Táplálkozási alapismeretek	Táplálkozás-élettani ismeretek	72 óra	
	<i>Táplálkozási alapfogalmak</i>	2	
	<i>Az egyes tápanyagok és táplálkozás-élettani jelentőségük</i>	20	
	<i>A szervezet ásványianyag- és vízforgalma</i>	5	
	<i>A tápcsatorna felépítése és működése</i>	15	
	<i>A tápanyagok hasznosulása</i>	5	
	<i>A szervezet tápanyagszükséglete és energiaforgalma</i>	5	
	<i>A táplálkozás és az egészség kapcsolata</i>	5	
	<i>Az egészséges táplálkozás kritériumai</i>	4	
	<i>A népszerű diéták táplálkozás-élettani értékelése</i>	1	
	<i>A közétkeztetés és a vendéglátóipar szerepe az egészséges táplálkozásban</i>	10	
	Diétás ételkészítési ismeretek	80 óra	
	<i>Tápcsatorna betegségek diétája</i>	6	
	<i>Anyagcsere-betegségben szenvedők diétája</i>	10	
	<i>Szív- és érrendszeri betegség diétája</i>	10	
	<i>Vesebeteg diétája</i>	6	
	<i>Mozgásszervi betegség diétás javallatai</i>	2	
	<i>Endokrin betegség diétás kezelése</i>	2	
	<i>Sebészeti kórképek diétás javallatai</i>	8	
	<i>Daganatos betegségek diétás javallatai</i>	6	
<i>Táplálékallergiák, -intoleranciák diétás javallatai</i>	8		
<i>Enzimopátiák és diétás javallataik</i>	6		
<i>Különböző korcsoportok, várandós- és szoptató anyukák étrendje</i>	8		
<i>Különleges táplálkozási irányzatok és táplálkozási javallataik</i>	8		
Diétás ételkészítés	Diétás ételkészítési ismeretek gyakorlat		352 óra
	<i>Diétás ételek készítése tápcsatorna betegségek esetén</i>		22
	<i>Diétás ételek készítése anyagcsere-betegségben szenvedők számára</i>		44
	<i>Diétás ételek készítése szív- és érrendszeri betegségben szenvedők számára</i>		40
	<i>Diétás ételek készítése vesebeteg számára</i>		30
	<i>Diétás ételek készítése mozgásszervi betegségben szenvedők számára</i>		10
	<i>Diétás ételek készítése endokrin betegségben szenvedők számára</i>		6
	<i>Diétás ételek készítése sebészeti kórképek esetén</i>		10
	<i>Diétás ételek készítése daganatos betegek számára</i>		30
	<i>Diétás ételek készítése táplálékallergiások és táplálékintoleranciában szenvedők számára</i>		50
	<i>Diétás ételek készítése enzimopátiás betegek számára</i>		20
	<i>Diétás ételek készítése különböző korcsoportok, várandósok és szoptatók számára</i>		50
<i>Diétás ételek készítése különleges fogyasztási igények figyelembevételével a modern táplálkozási ismeretek felhasználásával, sporttáplálkozás</i>		40	
Összes órák száma:		152	352
Elméleti/gyakorlati óraszámok %-os aránya:		30,15%	69,85%

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 8.§ (5) bekezdésének megfelelően a táblázatban a nappali rendszerű oktatásra meghatározott tanulói kötelező szakmai elméleti és gyakorlati óraszám legalább 90%-a felosztásra került.

A szakmai és vizsgakövetelményben a szakképesítésre meghatározott elmélet/gyakorlat arányának a teljes képzési idő során kell teljesülnie.

A tantárgyakra meghatározott időkeret kötelező érvényű, a témakörökre kialakított óraszám pedig ajánlás.