

# KÉPZÉSI PROGRAM

(A 150/2012.(VII.6.) Korm. rendelettel kiadott OKJ-ban szereplő szakképesítések, illetve a 2019. évi LXXX.törvény 12/2020.(II.7.) Korm.rendelettel kiadott szakmajegyzékben szerint)

## *Általános elvek*

Iskolánk gazdasági-szolgáltatási szakterületen szakképző iskola. Feladataink megvalósításához ezért figyelembe kell venni a

munkapiac igényeit,

a társadalomnak a szakképző iskolákkal kapcsolatos jogos elvárásait (korszerű ismeretek átadása, adaptálhatóság, általános- és szakmai műveltség átadása),

megrendelőink igényeit,

az oktatói testület önmaga számára megfogalmazott minőségpolitikáját.

Mindezek figyelembevételével olyan szakmastruktúrát igyekszünk kialakítani, amely képzésünket versenyképesé teszi. Folyamatosan követjük a munkapiac és az oktatási piac változásait, az oktatáspolitikai országos- és helyi célkitűzéseit.

Meghatározónak tartjuk az általános képzést munkánk szervezésekor, hiszen az általános műveltségi elemek birtokában képes a tanuló a szakmai ismeretek hatékonyabb elsajátítására. Az általános és szakmai képzés tehát olyan együttműködése az oktatói testületnek, amely a szakmai végzettség megszerzéséhez segíti tanulóinkat.

## *Az oktatott szakmastruktúra jellemzői felmenő rendszerben*

**Képzéseink ( 2016. és 2018. szeptember 1-től felmenő rendszerben)**

- **Szakgimnáziumi érettségi (4 év):** kereskedelem, vendéglátóipar, turisztika ágazatokban
- **Szakközépiskolai képzések (2/3 év):**
  - **kereskedelem szakterület:** eladó
  - **vendéglátó szakterület:** szakács, cukrász, pincér,
- **Szakképzések (érettségi után):** kereskedő, , vendéglátásszervező, turisztikai szervező, értékesítő, idegenvezető,

## *Az értékelés módszerei*

---

Az értékelés a tanulási folyamat sajátos tevékenységterülete. A hagyományos pedagógiában döntően a tanulóra irányuló oktatói tevékenység volt, melyben – egyéb értékelési funkciók mellett: a tanulók szelekciója, a pályaválasztás orientálása – a minősítés jutott hangsúlyos szerephez.

Mit, hogyan értékel az oktató? Az érdeklődést, az egyéni gondolkodást, kreativitást, problémátást, problémamegoldó készséget, sokoldalú, célszerű probléma-megközelítést, eszközhasználatot, tanulási módszert, kitartást, együttműködést stb. Az értékelési módok személyesek, alapos megismerés alapján az egyénnek szólnak, segítő, formáló, buzdító, megerősítő, metakommunikatív, szóbeli értékelés a domináns. A munka, maga a tevékenység, az elvégzett feladat, a megismerés öröme jelent visszajelzést, megerősítést, s további motivációt. Szerves része az önértékelés.

A szakképesítést adó szakmai vizsgán az adott évfolyamra, szakmára vonatkozó mindenkor érvényes SZVK (szakmai és vizsgakövetelmény) szerinti előírás alapján értékeljük a tanulók teljesítményét. Ehhez igazítjuk az évközi értékelést is.

---

## ***Szakmai képzéseink a kereskedelemben és a vendéglátás területén***

<b>OKJ-szám</b>	<b>Szakma megnevezése</b>	<b>Képzési idő (év)</b>
34 341 01	Eladó*	(2) 3
54 341 01	Kereskedő	2
34 811 01	Cukrász*	(2) 3
34 811 03	Pincér*	(2) 3
34 811 04	Szakács*	(2) 3
54 812 01	Idegenvezető	2
54 812 03	Turisztikai szervező, értékesítő	2
54 811 01	Vendéglátásszervező-vendéglős /Vendéglátásszervező (2016.09.01-től)/	2

\*-gal jelöltek a 11. évfolyamon 2 éves szakképzés keretében kerülnek megvalósításra. A 3 éves képzési idő a 9. évfolyamon kezdő, általános iskolai végzettséggel rendelkezőkre vonatkozik.

A szakképzéssel szemben támasztott követelmények között az első helyen szerepel a gyakorlati ismeretek megszerzése.

Kereskedelmi és szolgáltató szakmákban meghatározónak tekintjük az „élő” gyakorlólhelyen elsajátítható szakmai ismereteket, tapasztalatokat. Úgy gondoljuk, hogy az ember-ember kapcsolatokban nélkülözhetetlen szakmai kompetenciák csak valós helyzetekben szilárdíthatók meg. Főzni, sütni, vevőt vagy vendéget kiszolgálni üzletben kell. Az iskolapadban megszerezhető ismeretek értékét is a vevő vagy a vendég elégedettsége alapján lehet megítélni. A cégekkel való folyamatos és tervszerű együttműködésünk a képzést szolgálja.

A kereskedelmi vállalkozások a Csongrád-Csanád Megyei Kereskedelmi és Iparkamara által akkreditált gyakorlólhelyek, szakmai képzésre teljességgel alkalmasak. Az akkreditáció megismétlése, illetve az ellenőrzés rendszeres, ebben a munkában a külső szakértők mellett az iskola gyakorlatioktatás-vezetője is részt vesz.

Munkánk során meghatározónak tartjuk a korrekt szakmai kapcsolatot. A gyakorlati munkahelyekkel való folyamatos kapcsolattartás a gyakorlatioktatás-vezető feladatköre. Minden céggel a kölcsönösség elveit szem előtt tartó partnerkapcsolatra törekszünk.

A tanulószervezés intézményét a tanuló – gyakorlólhely – iskola kapcsolatrendszerben is nagyon fontosnak tartjuk. A tanulószervezésben kölcsönösen vállalt kötelezettségekkel, illetve a jogok gyakorlásával érezhetően javult a tanulók munkahelyi fegyelme, a szerződésben kikötött díjazás motiváló hatású. Ezen túlmenően a tanuló személyes életében fontos a gyakorlati munkában eltöltött idő tartama is.

A tanuló gyakorlati munkahelyre történő kihelyezésénél figyelembe veendő szabályozás a 2015. július 1-jén hatályba lépett szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény kamarai garanciavállalással kapcsolatos módosítása. A rendelkezés a **gazdálkodóknál folyó gyakorlati képzés elsődlegességének megerősítését és ezen keresztül a duális képzés kiszélesítését**

**célozza** meg. Kimondja, hogy a tanuló gyakorlati képzéséről a szakközépiskola csak akkor gondoskodhat, ha gazdasági kamara nem tudja gazdálkodónál, tanulószervezéssel elhelyezni. Így csak a gazdaság által biztosított összes gyakorlati hely betöltését – azaz a kamara ilyen értelmű igazolásának kiállítását – követően kerülhetnek a tanulók iskolai tanműhelyi képzésbe. A kamarai igazolás kiadása kiterjed az együttműködési megállapodás alapján folyó gyakorlati képzésre is (azaz az Szt. 56. § (1) bekezdésének a)–d) pontjában megadott összes esetre). Ennek megfelelően együttműködési megállapodás kötése is csak akkor lehetséges, ha a kamara kiadta az igazolást arról, hogy részéről nem biztosított (a tanulószervezés kötéséhez) megfelelő képzőhely az adott tanuló számára.

A kereskedelmi szakmákban a vállalkozás- illetve a hálózati egység méretétől függetlenül folyamatosan ismétlődnek azok az áruforgalmi folyamatok (beszerzés, készletezés, értékesítés), amelyek elsajátítása az egyik legfontosabb szakmai feladatunk. Másrészt az áruk ismeretén alapuló, az eladó-vevő kapcsolatokban zajló kommunikáció szintén minden üzemméretre jellemző. A multinacionális cégeknél zajló „filozófiaváltás” lényege is a személyes értékesítés szerepének fokozása.

A magyar munkapiac sajátosságaihoz igazodva fizikailag is fel kell készíteni tanulóinkat. A testnevelés szabad sávba építésének is éppen ez a lényege. A reál munkaközösség oktató-nevelő munkájával a fizikai képességek hatékonyabb kialakítására törekszik. Ezt szolgálja a mindennapos testnevelés is.

A szakmai gyakorlat az idegen nyelv alkalmazásának is a színterét jelenti a kereskedelemben. Az Európai Unió csatlakozás, az idegenforgalom folyamatos változása, illetve a „hármashatár” hatás érezhető a kereskedelemben és a vendéglátásban is. A szakmai idegen nyelv alkalmazásának lehetőségei naponta adóttak az üzletekben. A vállalkozások egy része ma már elvárható követelményként fogalmazza meg ez irányú igényeit. Az idegen nyelvi munkaközösségek tehát szakképzési feladatokkal kapcsolódnak a szakmai neveléshez.

Külkapcsolataink lényege is a gyakorlólhelyen végzett munka országra jellemző sajátosságainak megismerése.

Mindezek miatt nagyon fontosnak tartjuk, hogy szakközépiskolai tanulóink kereskedelmi szakmákban legalább ciklus 4 napot töltsenek vállalati gyakorlólhelyen.

Természetesen a munkahelyek közötti különbségek miatt az iskolának is be kell segíteni a gyakorlati felkészítésbe. Erre szolgál a csoportos, kabinetrendszerű gyakorlati foglalkozás is. Ezek a foglalkozások egységesítik, megerősítik, kiegészítik az üzletekben szerzett ismereteket.

---

Van hely és idő a gyakorlásra. Eszközaink fejlesztése, a kabinetek felszereltségének korszerűsítése folyamatosan történik, a források jelentős részét pályázatokkal biztosítjuk.

A 9. évfolyamon mind a kereskedelmi, mind a vendéglátó-ipari szakképzésben részt vevők iskolai tanműhelyben gyakorolnak.

A vendéglátós tanulók rendelkezésére áll a főépületben: 2 tankonyha, cukrász termelő, tanétterem és az ezeket kiszolgáló helyiségek.

Az itt felsorolt helyiségeket a következő szakképesítésekben résztvevő tanulóink használják: szakács, cukrász, pincér, vendéglátásszervező, és a vendéglátóipari ágazatú szakgimnáziumos tanulók. A tanegységekben a gyakorlati foglalkozásokon kötelező a szakmának megfelelő munkaruha viselete. A tankonyhában a munkavédelmi szabályoknak megfelelő munkaruha, a tanétteremben pedig az iskolai formaruha használata a kötelező.

Kereskedő tanulóink a Maros utcában lévő telephelyen vesznek részt kabinetrendszerű oktatáson élelmiszer-, kultúrcikk-, ruházati- és műszaki kabinetben, valamint a korszerű a mai kor technikai feltételeinek megfelelő pénztárgép teremben.

A kabinetekben üzleti körülmények biztosítják az üzleti munkafolyamatok elsajátítását.

A gyakorlati oktatás moduljai a szakközépiskolai képzésben azt a célt szolgálják, hogy a tanulókat sikerekhez, pozitív élmények szerzéséhez juttassák, és passzivitásukat feloldják.

Az aktív tanulás során a diákoknak olyan gyakorlati tevékenységet célszerű folytatni, amely a megismerést segíti, amiből felépíthetik saját tudásukat, beépítve tapasztalataikat.

A sikeres tanulási folyamat elengedhetetlen feltétele, a megfelelő motiváció, melyet a személyessé vált feladat, az egyéni munka értéke, illetve a közös munka sikere, az együttműködés alapoz meg.

Kiemelkedő helyet kap a programban a személyiségfejlesztés, a kommunikáció és viselkedéskultúra fejlesztése.

A szituációs gyakorlatok jó lehetőséget biztosítanak az interakciók gyakorlására, amelynek során fejlődik a tanulók társaikhoz, tanáraikhoz, embertársaikhoz kapcsolódó viszonya.

A tanulók életkori sajátosságainak, adottságainak, és előző iskolatípusában szerzett tapasztalatainak felmérésevel, azok figyelembevételével szükséges a tanulási módszerek, technikák fejlesztése.

A sajátos nevelési igényű a tanulók lehetőségeihez, korlátaihoz és speciális igényeihez igazodva elsősorban a következő elvek alkalmazandó:

a feladatok megvalósításához hosszabb időszavok, keretek megjelölése ott, ahol erre szükség van;

---

szükség esetén sajátos, a hiányosságoknak megfelelő tartalmak kiválasztása, az ehhez alkalmazkodó követelmények kialakítása és teljesítése.

A szakmai gyakorlat a csoportbontások miatt önmagában is alkalmas differenciálásra, további kiscsoportok, vagy párok képzésére, de önálló feladatmegoldásra is az egyes modulokon belül.

A kerettantervben rögzített célkitűzésnek megfelelően kiemeljük az alábbiakat:

énkép, önismeret,  
hon- és népismeret,  
európai azonosságtudat - egyetemes kultúra,  
környezeti nevelés,  
információs és kommunikációs kultúra,  
tanulás,  
testi és lelki egészség,  
felkészülés a felnőtt lét szerepeire.

## ***A szakmai képzés követelményei és a szakképesítésekkel betölthető munkakörök***

### *5.2.3.1. Kereskedelmi szakmák*

#### **Eladó szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- segíteni az árubeszerzést
- átvenni az árut
- készletezési, raktározási feladatokat végezni
- értékesítési tevékenységet végezni
- ellátni a kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat

#### **Eladó szakképesítésekkel betölthető munkakörök**

Élelmiszer- és vegyiáru-eladó

Gyógynövény eladó

Zöldség-, gyümölcs eladó

ABC-eladó

Áruházi eladó

Eladó, fűszerüzlet

Eladó, szupermarket

Élelmiszer eladó

---

Élelmiszerbolti eladó  
Műszakicikk eladó  
Híradástechnikai- és elektronikaicikk-eladó  
Vas-, műszaki-eladó  
Alkatrész-értékesítő, eladó  
Bútor- és lakástextil-eladó  
Vas-, műszaki-, műanyag-, üvegárubolti eladó  
Könyvesbolti eladó  
Kultúrcikk eladó  
Konfekció-, méteráru- és lakástextil-eladó  
Ruha-, textil eladó  
Ruházati bolti eladó  
Porcelán- és edényáru-eladó

### **Kereskedő szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- vállalkozást létrehozni/működtetni/megszüntetni
- irányítani, szervezni, ellenőrizni a kereskedelmi egység tevékenységét
- marketing tevékenységet végezni
- megszervezni és lebonyolítani a beszerzési tevékenységet
- megszervezni és lebonyolítani a készletezést, raktározást, nyilvántartani a készleteket, gazdálkodni a készletekkel
- megszervezni és lebonyolítani az értékesítési tevékenységet
- ellátni a kereskedelmi egység szabályszerű üzemeltetésével kapcsolatos feladatokat
- ellátni a nyilvántartási és adatszolgáltatási feladatokat
- felmérni és értékelni a piaci környezetet bolthálózat létrehozása szempontjából
- kiválasztani, kialakítani a legkedvezőbb kondíciójú üzlethelyiségeket
- kialakítani a bolthálózat szabályai szerint az üzlet külső/belső arculatát, választékát, biztosítani a személyi és tárgyi feltételeket

### **Kereskedő szakképesítésekkel betölthető munkakörök**

Ajándékkereskedő  
Állatkereskedő  
Autókereskedő  
Bébi és gyermekruha kereskedő

---

Bútor- és lakástextil-kereskedő  
Cipőkereskedő  
Divatáru kereskedő  
Dohány-bazárkereskedő  
Édesség kereskedő  
Élelmiszer- és vegyiáru-kereskedő  
Fodrászcikk kereskedő  
Galériatulajdonos, kereskedő  
Gumiabroncs kereskedő  
Halkereskedő  
Használtautó kereskedő  
Használtcikk-kereskedő  
Használtruha-kereskedő  
Háztartásfelszerelés-kereskedő  
Híradástechnikai- és elektronikaicikk-kereskedő  
Hírlapárus, trafikos  
Hús és élelmiszerkereskedő  
Járműalkatrész kereskedő  
Játékkereskedő  
Könyvkereskedő  
Kötöttáru kereskedő  
Kultúrcikk-kereskedő  
Méteráru konfekciókereskedő  
Műanyagáru kereskedő  
Műkereskedő  
Műszaki bizományi kereskedő  
Műszaki- és elektronikaicikk kereskedő  
Papír- és írószer kereskedő  
Rádiótelefon kereskedő  
Régiségkereskedő  
Sportszer- és játékkereskedő  
Szerencsejáték kereskedő  
Színesfém-kereskedő  
Takarmány- és tápkereskedő

---



Tüzelő- és építőanyag-kereskedő  
Vas- és műszaki kereskedő  
Vegyés iparcikk kereskedő  
Villamossági cikk kereskedő  
Virágkereskedő  
Áruházi osztályvezető  
Áruházi részlegvezető  
Szupermarket részlegvezető  
Boltvezető

### 5.2.3.2. *Vendéglátó szakmák*

#### **A szakács szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- étlapot, menüt, napi ajánlatot, étrendet összeállítani
- az ételekhez a nyersanyagok fajtáját, mennyiségét meghatározni
- felmérni a meglévő készletek mennyiségét
- rendelést összeállítani, árut rendelni, átvenni
- előkészíteni a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket
- nyersanyagokat előkészíteni
- különféle ételeket készíteni
- az elkészített ételeket melegen tartani, tálalni, díszíteni
- különleges ételkészítési technikákat alkalmazni
- a segédszemélyzet munkáját összehangolni, irányítani
- nagykonyhai berendezéseket üzemeltetni
- technológiai műveletek idegen nyelvű leírásait megérteni, felhasználni

#### **A szakács szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Étkezdei szakács  
Grill szakács  
Gyermekélelmezési szakács  
Hajószakács  
Hidegkonyhai szakács  
Közétkeztetési szakács  
Melegkonyhai szakács  
Pizzakészítő szakács

---

## Segédszakács

### **A cukrász szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni,
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni,
- cukorkészítményeket előállítani,
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni,
- cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonóanyagot készíteni,
- uzsonnasüteményeket készíteni,
- kikészített süteményeket készíteni,
- fagylaltokat készíteni,
- bonbonokat készíteni,
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

### **A cukrász szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Fagylalkészítő

Karamell cukrász

Lágyfagylaltos

Marcipánfigura készítő

Süteménykészítő

Tortakészítő

### **A pincér szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- az üzemeltetéssel kapcsolatos teendőket elvégezni
  - az árukészlet alakulását figyelemmel kíséreni, részt venni az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, előírásoknak megfelelő tárolásában és dokumentálásában
  - munkaterületét és a vendégteret nyitásra előkészíteni
  - felszolgálni, fogadni a vendéget, leülteteni a protokoll-előírások szerint, ismertetni a választékot, ételeket és italokat ajánlani, a rendelést felvenni
  - a felszolgáláshoz szükséges eszközöket előkészíteni, a vendégek által választott
-

ételeket és italokat szakszerűen felszolgálni

- megszervezni a saját munkáját, a felszolgálendő étel és ital minőségét, mennyiségét és hőmérsékletét figyelemmel kísérni
- számlákat készíteni
- átvenni a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet kezelni, zárás után a vendégek távozását ellenőrizni, elszámolást készíteni
- HAACP dokumentációkat kitölteni
- idegen nyelven rendelést felvenni
- környezetvédelmi előírásokat alkalmazni

### **A pincér szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Étkezőkocsi felszolgáló

Éttermi felszolgáló

Főpincér

Hajópincér

Italpincér

### **A vendéglátásszervező szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- felmérni az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot, figyelemmel kísérni az árukészletet
  - összeállítani az üzlet választékát
  - anyaghányadot, kalkulációt, árlapot készíteni, kiszámítani az ételek tápanyag- és energiatartalmát
  - reggeli és uzsonnaételeket, gyorsételeket, hidegkonyhai készítményeket, salátákat készíteni, adagolni, tálalni helyben fogyasztásra vagy elvitelre
  - szakszerűen kezelni a sütő-főző berendezéseket és az értékesítés gépeit
  - betartani a higiéniai előírásokat, az élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi, tűzrendészeti, és környezetvédelmi szabályokat a termelő és értékesítő munkája alatt
  - büfé és gyorséttermi, valamint cukrászdai, kávéházi pultkiszolgálást és felszolgálást végezni
  - nyugtát, számlát készíteni, fizettetni
  - elszámolni a napi bevétellel, standolni
  - beüzemelni, és üzemen kívül helyezni a gépeket
  - elvégezni az üzlet nyitási, és zárási teendőit
-

- cukrászati készítmények befejező műveleteit végezni, feltölteni a hűtővitrineket
- fagyaltot fagyasztani, feltölteni a fagyi pultot, vezetni a nyilvántartásait
- betartani a fogyasztóvédelmi előírásokat
- idegen nyelven kommunikálni a munkatársaival és a vendégekkel

#### **A vendéglátásszervező szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Bárvezető

Cukrászdavezető

Csárda üzletvezetője

Étterem üzletvezetője

Éttermi és rendezvényigazgató

Éttermi igazgató

Éttermi üzletvezető

Hidegkonyha-vezető

Kertvendéglő üzletvezetője

Munkahelyi étkeзде, étterem vezetője

Népkonyha vezetője

Szállodai cukrászda üzletvezetője

Szállodai salátabár üzletvezetője

Vendéglő üzletvezetője

Borozó üzletvezetője (1-2 személyes)

Büfé-, bisztróvezető

Cukrászda-, fagyaltozó vezető (1-2 személyes)

Eszpresszó-, kávézóvezető

Étkeзде

Italboltvezető (1-2 személyes)

Kávéház üzletvezetője (1-2 személyes)

Kifőzdés

Kocsmáros

Söntés-, italboltvezető (1-2 személyes)

Söröző üzletvezetője (1-2 személyes)

Teázó üzletvezetője (1-2 személyes)

Étkezőkocsi felszolgáló

Éttermi felszolgáló

Főpincér

Hajópincér  
Italpincér  
Csapos  
Italmérő  
Mixer  
Étkezdei szakács  
Grill szakács  
Hajószakács  
Közétkeztetési szakács  
Melegkonyhai szakács  
Pizzakészítő szakács  
Segédszakács  
Gyorsétel készítő és eladó  
Hidegbüfé-eladó

### *5.2.3.3. Turisztikai szakmák*

#### **A turisztikai szervező, értékesítő szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- komplex módon átlátni a vállalkozás valamennyi munkafolyamatát, és a felső vezetés utasítása alapján irányítani
- működtetni a vállalkozás internetes oldalát
- közreműködni a vállalkozás üzleti stratégiájának, szervezeti működésének kialakításában, illetve a cégarculat meghatározásában
- összeállítani a vállalkozás árualap-kínálatát, megszervezni az értékesítés munkafolyamatait
- komplex feladatokat végrehajtani, irányítani, ellenőrizni (továbbképzések szervezése, bonyolítása, pályázatok készítése)
- üzleti kapcsolatot tartani a turisztikai piac szereplőivel
- biztosítani a folyamatos munkamenetet a vállalkozás minden munkaterületén

#### **A turisztikai szervező, értékesítő szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Belföldi társasutazási ügyintéző

---

Fizetővendég-szolgálati ügyintéző  
Idegenforgalmi ügyintéző  
Turisztikai referens  
Turisztikai szervező  
Utas szervező  
Utazási előadó  
Utazási irodai utasszervező  
Utazási irodai ügyintéző  
Utazási referens  
Utazási ügyintéző  
Utaztatási előadó  
Üdülésszervező  
Üdültetési előadó

### **Az idegenvezető szakma szakmai követelményei**

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- felkészülni a városnézések, turisztikai programok kivitelezésére
  - szakszerűen lebonyolítani csoportok, egyéni vendégek utazását, tartózkodását
  - telepített idegenvezetői feladatokat ellátni
  - fakultatív programokat szervezni, lebonyolítani
  - múzeumlátogatást lebonyolítani, tárlatot vezetni
  - tolmácsolási feladatokat elvégezni
  - közreműködni rendezvények lebonyolításában
  - vendégkísérői munkát végezni
  - megbízója valamint az utasok érdekét képviselni
  - a különböző utas típusokat kezelni
  - konfliktushelyzeteket sikeresen megoldani
  - tájékoztatást adni az utazást érintő aktuális jogszabályokról
  - rendkívüli helyzetekben intézkedni
  - közreműködni az adminisztrációs és ügyviteli munkában
  - az informatikai, irodatechnikai és kommunikációs eszközöket kezelni
  - magyar és idegen nyelven szóban és írásban kommunikálni
  - betartani az idegenvezetői munka etikett és protokoll szabályait
-

## **Az idegenvezető szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Autóbuszos idegenvezető  
Barlangi idegenvezető  
Helyi idegenvezető  
Múzeumi idegenvezető  
Telepített idegenvezető  
Túravezető (idegenvezető)  
Városnéző idegenvezető

## ***Belépés, továbbhaladás és átjárhatóság a szakképzési évfolyamokban***

### *5.2.4.1. Belépés, továbbhaladás*

#### **Belépés a „kezdő” évfolyamokba**

##### **A 9. szakgimnáziumi évfolyamba lépés feltételei:**

alapfokú iskolai – 8. általános végzettség  
egészségügyi alkalmassági vizsgálat  
központi írásbeli felvételi megírása

##### **Az 1/9. szakközépiskolai évfolyamba lépés feltételei:**

alapfokú iskolai – 8. általános végzettség  
egészségügyi alkalmassági vizsgálat  
szakmai alkalmassági elbeszélgetés

##### **Az 1/11. évfolyamba lépés feltételei:**

eredményes érettségi vizsga  
egészségügyi alkalmassági vizsga,  
felvételi elbeszélgetés, melynek során vizsgáljuk a kommunikációs készséget,  
kapcsolatteremtő képességet,

##### **Az 1/13. évfolyamba lépés feltételei:**

eredményes érettségi vizsga,  
a felvétel egyéb feltételei megegyeznek az 1/11. évfolyamnál leírtakkal.

Jelentkezési lapokat valamennyi szakképzési évfolyamra iskolánk titkárságán lehet igényelni illetve az iskola honlapjáról letölthető.

---

#### 5.2.4.2. *Átjárhatóság az egyes iskolatípusok között*

Képzéseinkben a hatályos jogszabályok és a képzési struktúra előírásainak megfelelően biztosítjuk az átjárhatóságot.

#### 5.2.4.3. *Kérelmek, felmentések*

##### **Kérelmek**

Kérelmek – felmentési, késési, egyéb - beadási határideje: minden tanév szeptember 15. napja. A felmentési kérelemhez minden esetben mellékelni kell a felmentés alapját igazoló dokumentumot (előrehozott érettséginel a törzslap kivonatát, érettségi vizsgánál az érettségi bizonyítványt, egyéb esetekben a szakértői véleményt).

##### **Felmentések**

Tantárgyi követelmények alól felmentést kérhet a tanuló. A felmentés alapjául szolgáló okirat beszámítása egyéni elbírálás alapján történik. Figyelembe vesszük a tanult tantárgy óraszámát, illetve a záróvizsga eredményét.

##### **Felmentés szempontjai**

###### *Idegen nyelv tantárgy*

Előrehozott érettségi, illetve érettségi vizsgával rendelkezők esetén a tanuló kérheti felmentését az órák látogatása alól. Az értékelés alól az érettségi vizsga eredménye alapján mentesül.

###### *Testnevelés*

Érettségi vizsgával rendelkezők esetén a tanuló kérheti felmentését az órák látogatása alól. Az értékelés alól az érettségi vizsga eredménye alapján mentesül.

---



### 5.3. A szakmai képzés óratervei a 2016. szeptember 1-je után indult képzések esetén

#### 5.3.1. 3 éves szakközépiskolai képzések óratervei (2016. évi szakképzési kerettanterv)

#### 34 341 01 ELADÓ szakképesítéshez

Tantárgyak		1/9. évf.			2/10. évf.			3/11. évf.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
Közismeret	Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom	2			1			1	
	Idegen nyelv*	2			2			2	
	Matematika	2			1			1	
	Társadalomismeret	2			1			1	
	Természetismeret	3			1			–	
	Testnevelés	5			2,5			2,5	
	Osztályközösség-építő Program	1			1			1	
	Informatika*	1			1,5			1	
	<b>Összesen:</b>	<b>18</b>			<b>11</b>			<b>9,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.</b>							2	
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	<b>Kereskedelmi ismeretek</b>	3	1		2			1	
	<b>Kereskedelmi gyakorlat*</b>		6			15			15,5
10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása	<b>Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret</b>	2	0,5			0,5			0,5
10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása	<b>Élelmiszer- és vegyi áruismeret</b>	1			2			1,5	
10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása	<b>Műszakicikk áruismeret</b>				2,5			1,5	
11691-16 Eladástan	<b>Eladástan</b>	0,5	1		0,5			1	
	<b>Eladási gyakorlat*</b>		2			2,5			2
Fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen (e-gy)	<b>6,5</b>	<b>10,5</b>	<b>140</b>	<b>7</b>	<b>18</b>	<b>140</b>	<b>7,5</b>	<b>18</b>
	Összesen szakmai	<b>17</b>			<b>25,0</b>			<b>25,5</b>	
Összes óraszám (e-gy)		<b>24,5</b>	<b>10,5</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>17</b>	<b>18</b>
Összes óraszám		<b>35</b>			<b>36</b>			<b>35</b>	
Elmélet-gyakorlat aránya közismerettel együtt		<b>56%-44%</b>							
Elmélet-gyakorlat aránya közismeret nélkül		<b>31%-69%</b>							

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

Megjegyzés: A kereskedelmi ismeretek, a ruházati és vegyes iparcikk áruismeret, az eladástan tantárgyak esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük.

A \*-gal jelöltek csoportbontásban tanítandók.

### 34 811 04 SZAKÁCS szakképesítéshez

Tantárgyak		1/9. évf.		ögy	2/10. évf.		ögy	3/11. évf.	
		heti óraszám			heti óraszám			heti óraszám	
		e	gy	e	gy	e	gy		
Közismeret	Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom	2			1			1	
	Idegen nyelv*	2			2			2	
	Matematika	2			1			1	
	Társadalomismeret	2			1			1	
	Természetismeret	3			1			–	
	Testnevelés	5			2,5			2,5	
	Osztályközösség-építő Program	1			1			1	
	Informatika*	1			1,5			1	
	<b>Összesen:</b>	<b>18</b>			<b>11</b>			<b>9,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.*</b>							2	
Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	2	0,5		1	1		1	1
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	1,5	0,5		1			1	0,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>	0,5	0,5						
	<b>Vendéglátás higiénája</b>				0,5				
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	<b>Szakmai idegen nyelv*</b>	1			1				
12094-16 Ételkészítési ismeretek alapjai	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet</b>	4,5							
	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I.*</b>		6						
	<b>Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat II.*</b>					15,5			
12095-16 Ételkészítési ismeretek	<b>Ételkészítési ismeretek elmélet</b>				2			1	
	<b>Ételkészítési ismeretek gyakorlat - külső</b>					2			17,5
	<b>Ételkészítési ismeretek gyakorlat – belső*</b>					1			1
	Összes e/gy	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>140</b>	<b>5,5</b>	<b>19,5</b>	<b>140</b>	<b>5,5</b>	<b>20</b>
	Összesen szakmai	<b>17</b>			<b>25,0</b>			<b>25,5</b>	
	Összes óraszám (e-gy)	<b>27,5</b>	<b>7,5</b>		<b>16,5</b>	<b>19,5</b>		<b>15</b>	<b>20</b>
Összes óraszám		<b>35</b>			<b>36</b>			<b>35</b>	
Elmélet-gyakorlat aránya közismerettel együtt		<b>55%-45%</b>							
Elmélet-gyakorlat aránya közismeret nélkül		<b>30%-70%</b>							

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

Megjegyzés: A vendéglátó gazdálkodás, az általános élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonságról általában tantárgyak esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük.  
A \*-gal jelöltek csoportbontásban tanítandók.

---

### 34 811 03 Pincér szakképesítéshez

Tantárgyak		1/9. évf.			2/10. évf.			3/11. évf.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
Közismeret	Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom	2			1			1	
	Idegen nyelv*	2			2			2	
	Matematika	2			1			1	
	Társadalomismeret	2			1			1	
	Természetismeret	3			1			–	
	Testnevelés	5			2,5			2,5	
	Osztályközösség-építő Program	1			1			1	
	Informatika*	1			1,5			1	
	<b>Összesen:</b>	<b>18</b>			<b>11</b>			<b>9,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.*</b>							2	
Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	2	0,5		1	1		1	1
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	1,5	0,5		1			1	0,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>	0,5	0,5						
	<b>Vendéglátás higiénéje</b>				0,5				
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	<b>Pincér szakmai idegen nyelv*</b>	1			1				
11524-16 Felszolgálási alapok	<b>Felszolgálási alapok</b>	4,5							
	<b>Felszolgálási alapok gyakorlat*</b>		6			1			1
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	<b>Felszolgálás</b>				2			1	
	<b>Felszolgálás üzemi gyakorlat</b>					17,5			17,5
	Összes szakma (e/gy)	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>140</b>	<b>5,5</b>	<b>19,5</b>	<b>140</b>	<b>5,5</b>	<b>20</b>
	Összesen szakmai	<b>17</b>			<b>25,0</b>			<b>25,5</b>	
	Összes e/gy	<b>27,5</b>	<b>7,5</b>		<b>16,5</b>	<b>19,5</b>		<b>15</b>	<b>20</b>
	Összes óraszám	<b>35</b>			<b>36</b>			<b>35</b>	
Elmélet-gyakorlat aránya közismerettel együtt		<b>55%-45%</b>							
Elmélet-gyakorlat aránya közismeret nélkül		<b>30%-70%</b>							

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

Megjegyzés: A vendéglátó gazdálkodás, az általános élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonságról általában tantárgyak esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük.

A \*-gal jelöltek csoportbontásban tanítandók.

5.3.2. 3 éves szakközépiskolai képzések óratervei (2017. évi szakképzési kerettanterv)

**34 811 01 Cukrász szakképesítéshez** (2017/2018. tanévtől érvényes)

Tantárgyak		1/9. évf.			2/10. évf.			3/11. évf.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy		e	gy
Közismeret	Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom	2			1			1	
	Idegen nyelv*	2			2			2	
	Matematika	2			1			1	
	Társadalomismeret	2			1			1	
	Természetismeret	3			1			–	
	Testnevelés	5			2,5			2,5	
	Osztályközösség-építő Program	1			1			1	
	Informatika*	1			1,5			1	
	<b>Összesen:</b>	<b>18</b>			<b>11</b>			<b>9,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>							0,5	
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.</b>							2	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	2	+0,5		1	+1		1	+1
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	1,5	+0,5		1			1	+0,5
11519-16 Élelmiszerbiztonsági ismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>	0,5	+0,5						
	<b>Vendéglátás higiénijája</b>				0,5				
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv*</b>	1			1				
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	4			2			1	
	<b>Szakrajz</b>	0,5							
	<b>Cukrász szakmai gyakorlat*</b>		5+1			1			1
	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat</b>					17,5			17,5
	<b>Összes e/gy</b>	<b>9,5</b>	<b>7,5</b>	<b>140</b>	<b>5,5</b>	<b>19,5</b>	<b>140</b>	<b>5,5</b>	<b>20</b>
	<b>Összesen szakmai</b>	<b>17</b>			<b>25,0</b>			<b>25,5</b>	
	<b>Összes óraszám (e-gy)</b>	<b>27,5</b>	<b>7,5</b>		<b>16,5</b>	<b>19,5</b>		<b>15</b>	<b>20</b>
	<b>Összes óraszám</b>	<b>35</b>			<b>36</b>			<b>35</b>	
Elmélet-gyakorlat aránya közismerettel együtt		<b>55%-45%</b>							
Elmélet-gyakorlat aránya közismeret nélkül		<b>30%-70%</b>							

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

Megjegyzés: A vendéglátó gazdálkodás, az általános élelmiszerismeret, az élelmiszerbiztonságról általában tantárgyak esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük.

A \*-gal jelöltek csoportbontásban tanítandók.



5.3.2. 2 éves szakközépiskolai képzések óratervei

**34 341 01 ELADÓ szakképesítés 2017/2018. tanévtől**

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	<b>11,0+1,5</b>	<b>20,5+2</b>	<b>160</b>	<b>11+0,5</b>	<b>20,5+3</b>
	Összesen	<b>31,5+3,5</b>			<b>31,5+3,5</b>	
	Hetek száma	<b>36</b>			<b>31</b>	
	Osztályfőnöki	<b>+0,5</b>			<b>+0,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	<b>0,5</b>				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.*	<b>2+1</b>				<b>+2</b>
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	Kereskedelmi ismeretek	<b>3,5</b>			<b>3,5</b>	
	Kereskedelmi gyakorlat*		<b>17,5</b>			<b>17,5</b>
10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása	Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret		<b>+1,5</b>		<b>2</b>	
10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása	Élelmiszer- és vegyi áruismeret	<b>2</b>			<b>2,5</b>	
10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása	Műszakicikk áruismeret	<b>2</b>			<b>2</b>	
11691-16 Eladástan	Eladástan	<b>1</b>	<b>+0,5</b>		<b>1</b>	<b>+1</b>
	Eladási gyakorlat*		<b>3</b>			<b>3</b>

Megnevezés	11. évf.	12. évf.	Ögy	Összesen	%
elmélet	450	356,5		806,5	32
gyakorlat	810	728,5	160	1698,5	68
Összes	1260	1085,0		2505,0	100

Az Eladástan tantárgy esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük. A Foglalkoztatás I. tantárgynál szereplő plusz órákon szakmai idegen nyelv oktatása folyik.

### 34 811 04 SZAKÁCS szakképesítéshez 2017-2018. tanévtől

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		Ksz/11.			Ksz/12.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
	<b>Osztályfőnöki</b>	0,5			0,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.*</b>	2				
Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	2	0,5		2	1
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	1,5	1		2	1
11519- 16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>				0,5	
	<b>Vendéglátás higiénája</b>				0,5	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	<b>Szakmai idegen nyelv*</b>		1		2	0,5
12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai	<b>Ételtészeti ismeretek alapjai elmélet</b>	3,5	0,5			
	<b>Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat I.*</b>		4,5			
	<b>Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat II.*</b>		17,5			
12095-16 Ételtészeti ismeretek	<b>Ételtészeti ismeretek elmélet</b>				4	0,5
	<b>Ételtészeti ismeretek gyakorlat*- külső</b>					17,5
	<b>Ételtészeti ismeretek gyakorlat*- belső</b>					3
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	<b>Összesen</b>	<b>10</b>	<b>25</b>		<b>11,5</b>	<b>23,5</b>
	<b>Összesen</b>		<b>35</b>	<b>160</b>	<b>35</b>	
	<b>Elmélet-gyakorlat aránya</b>	<b>30%-70%</b>				

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

Megjegyzés: A vendéglátó gazdálkodás, az általános élelmiszerismeret, a szakmai idegen nyelv, az ételtészeti ismeretek alapjai elmélet és az ételtészeti ismeretek elmélet tantárgyak esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük.

A \*-gal jelöltek csoportbontásban tanítandók.



### 34 811 01 Cukrász szakképesítéshez 2017-2018. tanévtől

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		Ksz/11.			Ksz/12.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
	<b>Osztályfőnöki</b>	0,5			0,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.*</b>	2				
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	2	0,5		2	1
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	1,5	1		2	1
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>				0,5	
	<b>Vendéglátás higiénája</b>				0,5	
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv*</b>		1		2	0,5
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	4			3,5	0,5
	<b>Szakrajz</b>				0,5	
	<b>Cukrász szakmai gyakorlat*</b>		4,5			3
	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat</b>		17,5			17,5
	Összesen	<b>10,5</b>	<b>24,5</b>	<b>160</b>	<b>11,5</b>	<b>23,5</b>
	Összesen	<b>35</b>			<b>35</b>	
	Elmélet-gyakorlat aránya	<b>31%-69%</b>				

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

Megjegyzés: A vendéglátó gazdálkodás, az általános élelmiszerismeret, a cukrász szakmai idegen nyelv és a cukrász szakmai ismeretek tantárgyak esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük.

A \*-gal jelöltek csoportbontásban tanítandók.

### 34 811 03 Pincér szakképesítéshez

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		Ksz/11.			Ksz/12.	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	9,5+3,5	22	160	11+3,5	20,5
	Összesen	31,5+3,5			31,5+3,5	
	<b>Hetek száma</b>	36			31	
	Osztályfőnöki	+0,5			+0,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,5				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.*	2				
Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás *	2+0,5			2+1	
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	1,5+1			2+1	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonságról általában				0,5	
	Vendéglátás higiénéje				0,5	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	Pincér szakmai idegen nyelv*	+1			2+0,5	
11524-16 Felszolgálati alapok	Felszolgálati alapok	3,5			1	
	Felszolgálati alapok gyakorlat*		4,5			
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	Felszolgálás	+0,5			3+0,5	
	Felszolgálás üzemi gyakorlat (külső)		17,5			17,5
	Felszolgálás üzemi gyakorlat (belső)					3

Megnevezés	11. évf.	12. évf.	Ögy	Összesen	%
elmélet	468	449,5		806,5	32
gyakorlat	792	635,5	160	1698,5	68
Összesen	1260	1085,0		2505,0	100

Jelmagyarázat: e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat  
A \*-gal jelöltek csoportbontásban tanítandók.

### 5.3.3. 2 éves szakgimnáziumi szakképesítések óratervei

#### 54 341 01 KERESKEDŐ szakképesítéshez Érvényes: 2018-2019. tanévtől felmenő rendszerben

KÖZISMERETI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		heti óraszám			heti	
Szakmai idegen nyelv		4			4	
<b>Összes közismeret</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	
SZAKMAI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		e	gy	ögy	e	gy
<b>A szakképesítésre vonatkozó:</b>	<b>Összesen</b>	<b>22</b>	<b>9</b>	<b>160</b>	<b>21</b>	<b>10</b>
	<b>Összesen</b>	<b>31</b>			<b>31</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				2	
10032-12 Marketing	Marketing	4			3	
	Marketing gyakorlat					2
11718-16 Az üzleti levelezés és kommunikáció	Levelezés	1				
	Gépirás	1				
10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása	Élelmiszer- és vegyi áruismeret	2			+1	
	Műszaki cikkek áruismeret	2			+1	
	Bútor- és lakástextil áruismeret	1+1			+0,5	
	Ruházati áruismeret	1+1			+1	
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	Kereskedelmi ismeret	8				
	Üzletviteli gyakorlat		2			
11691-16 Eladástan	Értékesítés					
	Szakmai idegen nyelv					
12057-16 Kereskedelmi gazdálkodás	Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat		7			+1
	Kereskedelmi gazdaságtan				4	
10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek	Vállalkozástan				5	
11719-16 Vállalkozás a gyakorlatban	Ügyvitel				3	
	Vállalkozási gyakorlat					7
<b>Ágazati szakmai kompetenciák erősítése <sup>4</sup></b>						
<b>Tanítási hetek száma</b>		<b>36</b>			<b>31</b>	
<b>Közismereti és szakmai órák mindösszesen</b>		<b>35</b>			<b>35</b>	

Jelmagyarázat:

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

Megjegyzés: ahol a szakmai kerettanterv gyakorlati óraszámot határoz meg, azoknál a tantárgyaknál csoportbontást alkalmazunk

A 2/14. évfolyamon a plusz órák a szabadsáv terhére kerültek kialakításra

**54 811 01 VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ SZAKKÉPESÍTÉS**  
**Érvényes: 2018-2019. tanévtől felmenő rendszerben**

<b>KÖZISMERETI ÓRÁK</b>		1/13.			2/14.	
		heti óraszám			heti	
Szakmai idegen nyelv		4			4	
<b>Összes közismeret</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	
<b>SZAKMAI ÓRÁK</b>		1/13.			2/14.	
		e	gy	ögy	e	gy
<b>A szakképesítésre vonatkozó:</b>	<b>Összesen</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>160</b>	<b>9,5</b>	<b>21,5</b>
	<b>Összesen</b>	<b>31</b>			<b>31</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				2	
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	Vendéglátó gazdálkodás elmélete	2			1	
	A vendéglátó gazdálkodás gyakorlata		3,5			1
11518-16 Élelmiszerismeret	Általános élelmiszerismeret	2			1,5	
	Élelmiszerek a gyakorlatban		2,5			
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	Élelmiszerbiztonság és vendéglátás higiénája	1				
11520-16 Vendéglátó kereskedelem	Értékesítés elmélete	4,5			1,5	
	Értékesítés gyakorlata		3			9
11538-16 Vendéglátás marketingje	Marketing és kommunikáció a vendéglátásban	2			1	
	Informatika a vendéglátásban		0,5+0,5			
11539-16 Vendéglátó ételkészítés	Termelés elmélete	3,5			1	
	Termelés gyakorlata		3,5			9,5
11540-16 Idegen nyelv a vendéglátásban	Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata		0,5+1			2
11541-16 Üzletvezetés a vendéglátásban	Jogszabályok, szervezés és irányítás a vendéglátásban	1			1	
<b>Tanítási hetek száma</b>		<b>36</b>			<b>31</b>	
<b>Közismereti és szakmai órák mindösszesen</b>		<b>35</b>			<b>35</b>	

Jelmagyarázat:

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

Megjegyzés: ahol a szakmai kerettanterv gyakorlati óraszámot határoz meg, azoknál a tantárgyaknál csoportbontást alkalmazunk

1/13. évfolyamon a szabad sáv terhére vannak a plusz óraszámok

**54 812 03 TURISZTIKAI SZERVEZŐ, ÉRTÉKESÍTŐ SZAKKÉPESÍTÉS**  
**Érvényes: 2018-2019. tanévtől felmenő rendszerben**

KÖZISMERETI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		heti óraszám			heti óraszám	
Szakmai idegen nyelv*		4			4	
<b>Összesen - közismeret</b>		<b>4</b>			<b>4</b>	
SZAKMAI ÓRÁK		e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	16	15	160	12	19
	Összesen	31			31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmus földrajz		4			
	Kultúr- és vallástörténet		3			
	Vendégfogadás	3				
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Üzleti protokoll		3			
	Szakmai idegen nyelv*	8+3			3	
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	2				
	Marketing		3			
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	IKT a turizmusban		2			
10064-16 Turisztikai termékínálat	Utazásszervezés				5,5	
	Turisztikai árualap					8
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek				1	
	Turisztikai üzletágak					11
<b>Tanítási hetek száma</b>		<b>36</b>			<b>31</b>	
<b>Közismereti és szakmai órák mindösszesen</b>		<b>35</b>			<b>35</b>	

Jelmagyarázat:

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

Megjegyzés: a \*-gal jelölt tantárgyknál és azoknál ahol a szakmai kerettanterv gyakorlati óraszámot határoz meg csoportbontást alkalmazunk

1/13. évfolyamon a szabad sáv terhére vannak a plusz óraszámok

**54 812 01 IDEGENVEZETŐ SZAKKÉPESÍTÉS**  
**Érvényes: 2018-2019. tanévtől felmenő rendszerben**

KÖZISMERETI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		e	gy	ögy	e	gy
Szakmai idegen nyelv*		4			4	
Összesen - közismeret		4			4	
SZAKMAI ÓRÁK		e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	13	15	160	13	18
	Összesen	28			31	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				2	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmus földrajz		4			
	Kultúr- és vallástörténet		3			
	Vendégfogadás	3				
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Üzleti protokoll		3			
	Szakmai idegen nyelv	8+3			3	
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	2				
	Marketing		3			
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	IKT a turizmusban		2			
11711-16 Idegenvezetői szaktudás és 11503-12 Turisztikai latin	Országismeret				6	
	Idegenvezetői szakmai idegen nyelv				1,5	
11712-16 Idegenvezetés módszertana	Útvonaltervezés					1
	Vezetési és prezentációs technikák					2
	Idegenvezetői adminisztráció					2
11713-16 Idegenvezetés a gyakorlatban	Autóbuszos körút					6
	Gyalogos körséta					5
	Tárlatvezetés					2

**Jelmagyarázat:**

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

Megjegyzés: a \*-gal jelölt tantárgyaknál és azoknál ahol a szakmai kerettanterv gyakorlati óraszámot határoz meg csoportbontást alkalmazunk

1/13. évfolyamon a szabad sáv terhére vannak a plusz óraszámok

5.5. Az iskola szakmai vizsgarendszere a szakközépisikolai és az érettségi utáni szakmai képzésekre vonatkozóan 2020/2021 tanév

osztály	Beiskolázás éve	Kerettanterv	(fő)szakképesítés megnevezése	(fő)szakképesítés SZVK-ja	mellék-szakképesítés megnevezése	mellék-szakképesítés SZVK-ja	ágazat
10. A ker-vend szg	2019	2018	kereskedő	29/2016. (VIII.26) NGM rendelet	eladó	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVI. Kereskedelem,
			vendéglátásszervező	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	pincér	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVII. Vendéglátóipar
10. B tur szg	2019	2018	turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	szállodai recepció	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVIII. Turisztika
10. F	2019	2018	turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	szállodai recepció	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVIII. Turisztika
	2019	2018	vendéglátásszervező	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	pincér	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVII. Vendéglátóipar
9. Kny	2019	2018	turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	szállodai recepció	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVIII. Turisztika
11. A ker-tur szg	2018	2018	kereskedő	29/2016. (VIII.26) NGM rendelet	eladó	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVI. Kereskedelem
			turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	szállodai recepció	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVIII. Turisztika
11. B vl szg	2018	2018	vendéglátásszervező	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	pincér	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVII. Vendéglátóipar
11. F	2018	2018	turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	szállodai recepció	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVIII. Turisztika
		2018	vendéglátásszervező	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	pincér	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVII. Vendéglátóipar
12. A ker-vend szg	2017	2016 ker	kereskedő	29/2016. (VIII.26) NGM rendelet	eladó	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVI. Kereskedelem
		2017 vend	vendéglátásszervező	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	pincér	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVII. Vendéglátóipar
12. B tur szg	2017	2016	turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet	szállodai recepció	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVIII. Turisztika
12. F	2017	2016	turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM	szállodai recepció	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVIII. Turisztika
	2017	2016	vendéglátásszervező	25/2017. (VIII. 31.) NGM	pincér	9/2018. (VIII. 21.) ITM rendelet	XXVII. Vendéglátóipar
5/13. ker-tur	2016	2016	kereskedő	29/2016. ( VIII.26) NGM rendelet			
			turisztikai szervező, értékesítő	29/2016. ( VIII.26) NGM rendelet			
5/13. vend	2016	2016	vendéglátásszervező	29/2016. ( VIII.26) NGM rendelet			
2/14. tur-idvez	2019	2018	idegenvezető	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet			
			turisztikai szervező, értékesítő	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet			
2/14. vend	2019	2018	vendéglátásszervező	25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet			

osztály	Beiskolázás éve	Kerettanterv	szakképesítés megnevezése	szakképesítés SZVK-ja
2/10. a ker szk	2019	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet
2/10. A	2019	2016	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
		2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
2/10. b vl szk	2019	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
2/10. c vl szk	2019	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
2/10. d vl szk	2019	2017	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
		2016	pincér	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet
2/10. e vl szk	2019	2017	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
		2016	pincér	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet
3/11. a ker szk	2018	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet
3/11. b vl szk	2018	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
3/11. cd vl szk	2018	2017	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
		2016	pincér	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet
3/11. e vl szk	2018	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
3/11. A	2018	2016	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
		2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
3/11 B	2018	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet
		2016	pincér	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet
Ksz/12. a vl szk	2019	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet



### 5.5. A felnőttoktatás szakmai vizsgarendszere

osztály	Beiskolázás éve	Kerettanterv	szakképesítés megnevezése	szakképesítés SZVK-ja	megjegyzés
4/12. a szk	2019	---	---	----	FN szakközépiskolások érettségire történő
5/13. a szk	2018	---	---	---	FN szakközépiskolások érettségire történő
5/13.b szk	2018	---	---	---	FN szakközépiskolások érettségire történő
Ksz/11. f a ker szk (eladó)	2019	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE piac
Ksz/11. f b ker szk (eladó)	2019	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE
Ksz/11. f c ker szk (eladó)	2019	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE piac, keresztfélév
Ksz/11. f a vl szk (cu-pi)	2019	2017	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE
		2016	pincér	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE
Ksz/11. f d vl szk (sza-cu)	2019	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE keresztfélév
	2019	2017	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE keresztfélév
1/13. f ker	2019	2018	kereskedő	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE
1/13. f tur-idvez	2019	2018	turisztikai szervező,	25/2017. (VIII.31.) NGM	FE
		2018	idegenvezető	25/2017. (VIII.31.) NGM	FE
Ksz/12. f a ker szk	2018	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE piac
2/14. f ker	2018	2018	kereskedő	29/2016. (VIII.26) NGM rendelet	FE piac

<b>osztály</b>	<b>Beiskolázás éve</b>	<b>Kerettanterv</b>	<b>ágazat</b>
<b>9. AK tur</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>9. B tur.</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>9. C vend</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>9. D ker-vend</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>1/9. a ker</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Kereskedelem</b>
<b>1/9. b</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>1/9. c</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>1/9. d</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>1/13 FN/E</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>1/13 FN/E ker</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Kereskedelem</b>
<b>Ksz/11. FN/E</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Turizmus-Vendéglátás</b>
<b>Ksz/11. FN/E ker</b>	<b>2020</b>	<b>KKK</b>	<b>Kereskedelem</b>

---

# FELNŐTTOKTATÁS

## *A felnőttoktatásra vonatkozó jogszabályi háttér*

- 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről (Szt.)
- 2011. évi CXC. törvény a nemzeti köznevelésről (Nkt.)
- 150/2012. (VII. 6.) Korm. Rendelet az Országos Képzési Jegyzékről (OKJ)
- a mindenkor érvényes EMMI rendelet a tanév rendjéről

### *A felsorolt jogszabályok által szabályozott területek, fontosabb előírások:*

#### **1. A nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény szabályozza, hogy ki milyen feltételekkel vehet részt a felnőttoktatásban, milyen kerettantervek, és óraszámokat kell alkalmazni**

Az Nkt. 60. § alapján:

- a tanuló munkahelyi, családi vagy más irányú elfoglaltságához igazodva a nyolc évfolyamos általános iskola elvégzése esetén tizenhetedik, gimnázium és szakképző iskola elvégzése után huszonötödik életévét betölti, kizárólag felnőttoktatásban kezdhet új tanévet. (Sajátos nevelési igényű tanuló, valamint a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanuló esetén, továbbá, ha a tanulmányi követelményeket azért nem tudták teljesíteni, mert a tanuló tartós gyógykezelés alatt állt, a meghatározott életkorhoz kettő évet hozzá kell számítani.)
  - A tanuló akkor veheti igénybe a pedagógiai szakszolgálat feladatait ellátó intézmények szolgáltatásait, ha nappali oktatás munkarendje szerint folytatja tanulmányait. Ha a felnőttoktatásban részt vevő tanuló nem veheti igénybe a pedagógiai szakszolgálat feladatait ellátó intézmények szolgáltatásait, abban a kérdésben, hogy különleges gondozásra jogosult-e, a jogszabályban meghatározott szakértő szakvéleménye alapján kell dönten.
  - A felnőttoktatásban az oktatás megszervezhető a nappali oktatás munkarendje, továbbá esti, levelező vagy más sajátos munkarend szerint.
  - Szakképző iskolában a nappali oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás azok számára szervezhető meg, akik még nem rendelkeznek szakképesítéssel. A nappali oktatás munkarendje szerint folyó oktatás esetében a tanórák számának a kerettantervben a nappali rendszerű oktatás munkarendje szerinti kötelező tanórai foglalkozások legalább kilencven százalékát el kell érnie.
-

- Az esti oktatás munkarendje szerint folyó oktatás esetében a tanórák számának a kerettantervben a nappali rendszerű oktatás munkarendje szerinti kötelező tanórai foglalkozások legalább ötven százalékát, levelező oktatás esetében legalább tíz százalékát el kell érnie. Más sajátos munkarend szerint is folyhat az oktatás, ha a tanulónak tanórai foglalkozáson egyáltalán nem kell részt vennie, továbbá, ha a tanórai foglalkozások száma nem éri el a levelező oktatásra meghatározott óraszámot.
  - Más sajátos munkarend szerint folyik a felnőttoktatás különösen a távoktatási formában. A felnőttoktatásban az iskolai oktatás a tanulók egyéni felkészülésére is épülhet, ha a tanítást nem a nappali oktatás munkarendje szerint szervezik. A tanév rendjében meghatározott tanítási napot az egyéni felkészülés keretében tanulásra fordított - az iskola által előírt - napokkal együtt kell számítani, és nem kell alkalmazni az ötnapos tanítási hétre vonatkozó rendelkezéseket, a nem kötelező tanórai foglalkozásra, az osztálybontásra és egyéni foglalkozásra, az egyéb foglalkozásra, a mindennapos testnevelésre vonatkozó rendelkezések alkalmazása nem kötelező.
- 2. A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény és a vele összhangban készült OKJ megszabja az egyes szakképesítések esetén választható munkarendet, meghatározza az itt folyó elméleti és gyakorlati képzésre vonatkozó különleges szabályokat**
- Az Szt. 33-34.§ alapján:
- A tanuló attól az évtől kezdődően, amelyben iskolai rendszerű szakképzésben az első szakképesítését megszerezte, új tanévet a második szakképesítés megszerzésére irányuló képzésben kizárólag felnőttoktatásban kezdhet.
  - Az OKJ meghatározza azokat a szakképesítéseket, amelyek felnőttoktatás keretében az esti, a levelező oktatás munkarendjében és az oktatás egyéb sajátos munkarendjében oktathatóak. A felnőttoktatás keretében folyó szakképzést a szakképzési kerettanterv alapján kell megszervezni.
  - Az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszám legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám hatvan százaléka, a levelező oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a gyakorlati képzés jelenléti óraszám legalább a nappali rendszerű képzésre meghatározott gyakorlati óraszám húsz százaléka. Az elméleti képzés jelenléti óraszám az esti oktatás munkarendje szerint megszervezett felnőttoktatás keretében a nappali rendszerű képzésre meghatározott elméleti óraszám
-

legalább tíz százaléka azzal, hogy az összes kötelező jelenléti óraszám eléri a nemzeti köznevelésről szóló törvényben az esti oktatás munkarendjére meghatározott óraszámot.

- A felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben tanuló szerződés köthető. Az esti, a levelező oktatás munkarendje és az oktatás egyéb sajátos munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó teljes gyakorlati képzésre is köthető együttműködési megállapodás, azon gyakorlati képzést folytató gazdálkodó szervezettel vagy egyéb szervvel, szervezettel, amellyel az adott szakképesítés gyakorlati képzésére tanuló szerződés köthető.
- A szakképzési centrum saját, heti negyven órás munkaidőben foglalkoztatott közalkalmazottját a napi munkaidőn és a nemzeti köznevelésről szóló törvény 62. § (5) és (6) bekezdésében meghatározott időkereten túli órákra - kizárólag a felnőttoktatás esti, levelező munkarend szerint megszervezett osztályainak óráira vonatkozóan - megbízási jogviszonyban alkalmazhatja óraadóként. Az ilyen további foglalkoztatás keretében foglalkoztatott óraadókra nem kell alkalmazni a nemzeti köznevelésről szóló törvényben az óraadókra vonatkozóan meghatározott óraszámkorlátot.

### **3. Az OKJ szabályozza, hogy mely szakképesítés esetén milyen munkarend választható**

Az OKJ szerint: Iskolai rendszerű szakképzés esetén: a nemzeti köznevelésről szóló törvényben meghatározottak alapján nappali, esti, levelező, távoktatás vagy egyéb sajátos munkarend szerinti képzések.

### **4. A mindenkor érvényes EMMI rendelet a tanév rendjéről szabályozza, hogy a felnőttoktatás keretében szervezett szakképzés esetén mikor kezdődhet a tanév**

**A jelen pedagógiai program készítésekor hatályos 28/2015. (V. 28.) EMMI rendelet a 2015/2016. tanév rendjéről szerint:**

**3. § (1) Az alapfokú művészeti iskolákban és a felnőttoktatásban a tanítási év első és utolsó napját - a tanítási év első és utolsó hetének keretében - az igazgató határozza meg.**

2) A szakképesítések megszerzésére való felkészítés a szakképző iskola azon szakképzési évfolyamain, amelyeken - a szakképzésről szóló törvényben szabályozott esetekben - közismereti képzés nem folyik, február első hetében is megkezdhető (keresztfél éves oktatásszervezés). A tanítási év első és utolsó napját az iskola igazgatója állapítja meg a 2. § (3) bekezdésének figyelembevételével úgy, hogy a tanítási napok száma a 2. § (2) bekezdésében foglaltaknak megfelelően.

**5. Az esti munkarendű felnőttoktatású szakképzési osztályokban az elméleti foglalkozások tekintetében az évfolyam követelményeit a diákok minden félév/tanév végén osztályozó**

---

vizsgálattal teljesítik. Az osztályozó vizsgát a félév/tanév utolsó tanítási hetét megelőző tanítási héten szervezzük. Az évközi órákon folyamatos számonkérés és értékelés történhet, melyek alapján a kialakult osztályzat megajánlott jegyként félévi/évvégi osztályzatnak elfogadható.

A gyakorlati foglalkozásokon az értékelés év közben folyamatos.

Iskolánk a fenti jogszabályi hivatkozások szerint szervezi a felnőttoktatási képzéseit.

## ***Az iskola felnőttoktatási képzési struktúrájának jellemzői***

### **1. Felnőttoktatásban oktatott szakmáink és azok munkarendje**

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény és a vele összhangban készült OKJ szerint iskolánk képzési struktúrájában szereplő szakképesítések (szakképesítés-ráépülések) esetén az alábbi táblázatban foglaltak szerint választható munkarend.

Szint	Tanulmányi terület	Sorszám	Szakképesítések/ szakképesítés-ráépülések megnevezése	A képzés munkarendje*
34	811	01	Cukrász	N, E, TK
34	341	01	Eladó	N, E, TK
54	812	01	Idegenvezető	N, E, TK
54	341	01	Kereskedő	N, E, TK
34	811	03	Pincér	N, E, TK
34	811	04	Szakács	N, E, TK
54	812	03	Turisztikai szervező, értékesítő	N, E, TK
54	811	01	Vendéglátásszervező-vendéglős	N, E, TK

\* A képzés munkarendjénél használt rövidítések magyarázata:

N – Nappali, E – Esti, TK – Iskolarendszeren kívüli, adott óraszámú képzés (tanfolyami képzés)

L - Levelező

Iskolánk igazgatója a munkaerőpiaci igényekhez igazodva, az aktuálisan hatályos jogszabályi keretek és a fenntartói engedélyek figyelembevételével tanévenként dönt arról, hogy a következő tanévben mely képzéseket és milyen munkarendben indítjuk be. A döntésről készített feljegyzés a pedagógia program mellékletét képezi.

**2. A 2019/2020. tanévre vonatkozóan elindított és kerestfélévben tervezett felnőttoktatási szakképzések és munkarendjük**

<b>Szint</b>	<b>Tanulmányi terület</b>	<b>Sorszám</b>	<b>Szakképesítés megnevezése</b>	<b>A képzés munkarendje</b>
34	811	01	Cukrász	esti
34	811	03	Pincér	esti
34	341	01	Eladó	esti
34	811	04	Szakács	esti
54	341	01	Kereskedő	esti
54	812	03	Turisztikai szervező, értékesítő	esti
54	812	01	Idegenvezető	esti

### **3. A tanuló kötelességének teljesítése**

Az oktató a tanuló teljesítményét, előmenetelét tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Az esti munkarendű felnőttoktatású szakképzési osztályokban az elméleti foglalkozások tekintetében az évfolyam követelményeit a diákok minden félév/tanév végén osztályozó vizsgával teljesítik. Az osztályozó vizsgát a félév/tanév utolsó tanítási hetét megelőző tanítási héten szervezzük. Az évközi órákon folyamatos számonkérés és értékelés történhet, melyek alapján a kialakult osztályzat megajánlott jegyként félévi/évvégi osztályzatnak elfogadható. A gyakorlati foglalkozásokon az értékelés év közben folyamatos.

A tanuló magatartása és szorgalma a felnőttoktatás keretében nem kerül értékelésre. Az iskola az osztályzatról a tanulót félévkor értesítő, év végén bizonyítvány útján értesíti.

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

### **4. Mulasztások igazolása a felnőttoktatásban**

A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012 (VIII. 31.) EMMI rendelet 143. § (7) bekezdése szerint az iskolának dokumentálnia kell a tanuló tanórai foglalkozásokon való jelenlétét, távolmaradását, távolmaradásának indokát, továbbá a távolmaradás igazolását. Az iskola félévenként összesíti az igazolatlan mulasztásokat, és ennek alapján megállapítja, hogy melyik tanulónak szűnik meg a tanulói jogviszonya.

(8) Az iskolának a tanítási év megkezdésekor írásban tájékoztatnia kell a felnőttoktatásban részt vevő tanulót arról, hogy az adott évfolyam adott félévében, az adott osztályban hány tanítási órát szervez az iskola. A tájékoztatásnak ki kell terjednie a mulasztások jogkövetkezményeire.

(9) Megszűnik a tanuló tanulói jogviszonya, ha a szorgalmi időszakban húsz tanóránál többet mulasztott igazolatlanul.

(10) Ha a tanuló a tanórai foglalkozások több mint ötven százalékáról távol maradt, félévkor és év végén minden esetben osztályozó vizsgán köteles számot adni tudásáról. Az osztályozó vizsga alól felmentés nem adható. Az osztályozó vizsga helyéről és időpontjáról a vizsgát legalább tíz nappal megelőzően értesíteni kell a vizsgát szervező intézmény feladatellátási helye szerint illetékes kormányhivatalt. A kormányhivatal megbízottja megfigyelőként részt vehet a vizsgán. A felnőttoktatásban tanuló I. féléves hiányzásait a félév végéig, II. féléves hiányzásait év végéig igazolhatja.

---



## A felnőttoktatási képzések helyi tanterve

2018. szeptember 1-től érvényes óratervek

54 812 03 TURISZTIKAI SZERVEZŐ, ÉRTÉKESÍTŐ SZAKKÉPESÍTÉS ESTI FELNŐTTOKTÁS Érvényes: 2018-2019. tanévtől felmenő rendszerben

KÖZISMERETI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		heti óraszám			heti óraszám	
Szakmai idegen nyelv*						
Összesen - közismeret						
SZAKMAI ÓRÁK		e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	7	10,5	96	7,5	10
	Összesen					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				1	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmus földrajz		3		3	
	Kultúr- és vallástörténet		2			
	Vendégfogadás	2				
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Üzleti protokoll		2			
	Szakmai idegen nyelv*	3			2	
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	2				
	Marketing		2			
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	IKT a turizmusban		1,5			
10064-16 Turisztikai termékínálat	Utazásszervezés				3	
	Turisztikai árualap					4
10065-16 Turisztikai vállalkozások	Vállalkozási alapismeretek				1	
	Turisztikai üzletágak					6
Tanítási hetek száma		36			31	
Közismereti és szakmai órák mindösszesen		17,5			17,5	

Megnevezés	1/13. évf.	2/14. évf.	Ögy	Összesen	%
elmélet	252	233	-	485	38
gyakorlat	378	310	96	784	62
Összesen	630	543	96	1269	100

Jelmagyarázat:

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

Megjegyzés: a \*-gal jelölt tantárgyaknál és azoknál ahol a szakmai kerettanterv gyakorlati óraszámot határoz meg csoportbontást alkalmazunk

1/13. évfolyamon a szabad sáv terhére vannak a plusz óraszámok

**54 812 01 IDEGENVEZETŐ SZAKKÉPESÍTÉS ESTI FELNŐTTOKTATÁS**  
**Érvényes: 2018-2019. tanévtől felmenő rendszerben**

KÖZISMERETI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		e	gy	ögy	e	gy
Szakmai idegen nyelv*						
Összesen - közismeret						
SZAKMAI ÓRÁK		e	gy	ögy	e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	7	10,5	96	7,5	10
	Összesen					
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,5	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				1	
11714-16 Turisztikai erőforrások	Turizmus földrajz		3			
	Kultúr- és vallástörténet		2			
	Vendégfogadás	2				
11715-16 Kommunikáció a turizmusban	Üzleti protokoll		2			
	Szakmai idegen nyelv	3			2	
11716-16 Gazdasági folyamatok a turizmusban	Turizmus rendszere	2				
	Marketing		2			
11717-16 Infokommunikációs technológia a turizmusban	IKT a turizmusban		1,5			
11711-16 Idegenvezetői szaktudás és 11503-12 Turisztikai latin	Országismeret				2,5	
	Idegenvezetői szakmai idegen nyelv				1,5	
11712-16 Idegenvezetés módszertana	Útvonaltervezés					1
	Vezetési és prezentációs technikák					1
	Idegenvezetői adminisztráció					1
11713-16 Idegenvezetés a gyakorlatban	Autóbuszos körút					3,5
	Gyalogos körséta					2,5
	Tárlatvezetés					1
<b>Tanítási hetek száma</b>		<b>36</b>			<b>31</b>	
<b>Közismereti és szakmai órák mindösszesen</b>		<b>17,5</b>			<b>17,5</b>	

Megnevezés	1/13. évf.	2/14. évf.	Ögy	Összesen	%
elmélet	252	233	-	485	38
gyakorlat	378	310	96	784	62
Összesen	630	543	96	1269	100

Jelmagyarázat:

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

Megjegyzés: a \*-gal jelölt tantárgyaknál és azoknál ahol a szakmai kerettanterv gyakorlati óraszámot határoz meg csoportbontást alkalmazunk

1/13. évfolyamon a szabad sáv terhére vannak a plusz óraszámok

**54 341 01 KERESKEDŐ szakképesítéshez (esti felnőttoktatás 2 éves képzés)**  
**Érvényes: 2018-2019. tanévtől felmenő rendszerben**

KÖZISMERETI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		heti óraszám			heti óraszám	
Szakmai idegen nyelv		2			2	
Összes közismeret		2			2	
SZAKMAI ÓRÁK		1/13.			2/14.	
		e	gy	ögy	e	gy
A szakképesítésre vonatkozó:	Összesen	11	5,5	96	10,5	6
	Összesen	16,5			16,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.				0,25	
11498-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.				1	
10032-12 Marketing	Marketing	2			1,5	
	Marketing gyakorlat					1,25
11718-16 Az üzleti levelezés és kommunikáció	Levelezés	0,5				
	Gépírás	0,5				
10031-16 A főbb árucsoportok forgalmazása	Élelmiszer- és vegyi áruismeret	1			+0,5	
	Műszakicikk áruismeret	1			+0,5	
	Bútor- és lakástextil áruismeret	1			+0,25	
	Ruházati áruismeret	1			+0,5	
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	Kereskedelmi ismeret	4				
	Üzletviteli gyakorlat		1,25			
12057-16 Kereskedelmi gazdálkodás	Kereskedelmi gazdaságtan gyakorlat		4,25			0,5
	Kereskedelmi gazdaságtan				2	
10033-16 Vállalkozási, vezetési ismeretek	Vállalkozástan				2,5	
11719-16 Vállalkozás a gyakorlatban	Ügyvitel				1,5	
	Vállalkozási gyakorlat					4,25
<b>Tanítási hetek száma</b>		<b>36</b>			<b>31</b>	
<b>Közismereti és szakmai órák mindösszesen</b>		<b>18,5</b>			<b>18,5</b>	

Jelmagyarázat:

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

Megjegyzés: ahol a szakmai kerettanterv gyakorlati óraszámot határoz meg, azoknál a tantárgyaknál csoportbontást alkalmazunk

A 2/14. évfolyamon a plusz órák a szabadsáv terhére kerültek kialakításra

**34 341 01 ELADÓ SZAKKÉPESÍTÉS 2017. SZEPTEMBER 1-TŐL ÉRVÉNYES**

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
A fő szakképesítésre vonatkozóan:	Összesen	5	12,5	96	6	12,5
	Összesen	17,5			18,5	
	<b>Hetek száma</b>	<b>36</b>			<b>31</b>	
	<b>Élet- és pályavezetés</b>	+0,5			+0,5	
11499-12 Foglalkoztatás II.	Foglalkoztatás II.	0,25				
11497-12 Foglalkoztatás I.	Foglalkoztatás I.*	0,75			+1	
11992-16 Kereskedelmi ismeretek	Kereskedelmi ismeretek	1,5			1,5	
	Kereskedelmi gyakorlat*			10,5		10,5
10027-16 A ruházati cikkek és a vegyes iparcikkek forgalmazása	Ruházati és vegyes iparcikk áruismeret				0,75	
10028-16 Az élelmiszerek és vegyi áruk forgalmazása	Élelmiszer- és vegyi áruismeret	0,75			1	
10029-16 A műszaki cikkek forgalmazása	Műszakicikk áruismeret	0,75			0,75	
11691-16 Eladástan	Eladástan	0,5			0,5	
	Eladási gyakorlat*			2		2

Megnevezés	11. évf.	12. évf.	Ögy	Összesen	%
elmélet	180	186,0		366,0	28
gyakorlat	450	387,5	96	933,5	72
Összesen	630	573,5		1299,5	100

Jelmagyarázat:

- e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat
- \*csoportbontásban tanított tantárgyak

Megjegyzés:

Az Eladástan tantárgy esetében az elméleti és gyakorlati órákat egyben tartjuk, egy jeggyel értékeljük. A Foglalkoztatás I. tantárgynál szereplő plusz órákon szakmai idegen nyelv oktatása folyik.

**34 811 04 SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉSHEZ** (felnőttoktatás, esti munkarend)  
2016. szeptember 1-től érvényes

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
	<b>Élet- és pályavezetés</b>	<b>0,5</b>			<b>0,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	<b>0,5</b>				
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.*</b>	<b>1</b>				
Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	<b>2</b>			<b>1</b>	
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	
11519-16Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>				<b>0,25</b>	
	<b>Vendéglátás higiénája</b>				<b>0,25</b>	
12096-16 Szakács szakmai idegennyelv	<b>Szakmai idegen nyelv*</b>				<b>1</b>	
12094-16 Ételtészeti ismeretek alapjai	<b>Ételtészeti ismeretek alapjai elmélet</b>	<b>1</b>				
	<b>Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat I.*</b>		<b>3</b>			
	<b>Ételtészeti ismeretek alapjai gyakorlat II.</b>		<b>10,5</b>			
12095-16 Ételtészeti ismeretek	<b>Ételtészeti ismeretek elmélet</b>				<b>2</b>	
	<b>Ételtészeti ismeretek gyakorlat*</b>					<b>12,5+1**</b>
Heti óraszámok	Összesen	<b>6</b>	<b>13,5</b>	<b>96</b>	<b>6</b>	<b>13,5</b>
	Összesen	<b>19,5</b>			<b>19,5</b>	
Tanítási hetek száma	Összesen	<b>36</b>			<b>31</b>	
Éves óraszám	Összesen	<b>216</b>	<b>486</b>	<b>96</b>	<b>186</b>	<b>418,5</b>
	Összesen	<b>702</b>		<b>96</b>	<b>604,5</b>	

Jelmagyarázat:

- e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat
- \*csoportbontásban tanított tantárgyak
- \*\*havonta egy alkalom 4 órás iskolai gyakorlat (szabad órakeret terhére)

**34 811 01 CUKRÁSZ SZAKKÉPESÍTÉSHEZ**  
(felnőttoktatás, esti munkarend)  
2016. szeptember 1-től érvényes

		Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül				
		1. évfolyam			2. évfolyam	
		heti óraszám		ögy	heti óraszám	
		e	gy		e	gy
	<b>Élet- és pályavezetés</b>	<b>0,5</b>			<b>0,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	<b>0,5</b>				
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.*</b>	<b>1</b>				
11561-16 Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	<b>2</b>			<b>1</b>	
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>1</b>			<b>1</b>	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>				<b>0,25</b>	
	<b>Vendéglátás higiénijája</b>				<b>0,25</b>	
11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv	<b>Cukrász szakmai idegen nyelv*</b>				<b>1</b>	
11522-16 Cukrász szakmai feladatok	<b>Cukrász szakmai ismeretek</b>	<b>1</b>			<b>1,75</b>	
	<b>Szakrajz</b>				<b>0,25</b>	
	<b>Cukrász szakmai gyakorlat*</b>		<b>3</b>			<b>2</b>
	<b>Cukrász szakmai üzemi gyakorlat</b>		<b>10,5</b>			<b>10,5</b>
Heti óraszámok	Összesen	<b>6</b>	<b>13,5</b>	<b>96</b>	<b>6</b>	<b>12,5</b>
	Összesen	<b>19,5</b>			<b>18,5</b>	
Tanítási hetek száma	Összesen	<b>36</b>			<b>31</b>	
Éves óraszám	Összesen	<b>216</b>	<b>486</b>	<b>96</b>	<b>186</b>	<b>387,5</b>
	Összesen	<b>702</b>		<b>96</b>	<b>573,5</b>	

Jelmagyarázat:

- e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat
- \*csoportbontásban tanított tantárgyak

**34 811 03 PINCÉR SZAKKÉPESÍTÉS**  
 (felnőttoktatás, esti munkarend)  
 2016. szeptember 1-től érvényes

		<b>Szakközépiskolai képzés közismereti oktatás nélkül (esti munkarend)</b>					
		1. évfolyam			2. évfolyam		
		heti óraszám		ögy	heti óraszám		
		e	gy		e	gy	
	<b>Élet- és pályavezetés</b>	<b>0,5</b>				<b>0,5</b>	
11499-12 Foglalkoztatás II.	<b>Foglalkoztatás II.</b>	<b>0,5</b>					
11497-12 Foglalkoztatás I.	<b>Foglalkoztatás I.*</b>	<b>1</b>					
Gazdálkodási ismeretek	<b>Vendéglátó gazdálkodás*</b>	<b>2</b>				<b>1</b>	
11518-16 Élelmiszerismeret	<b>Általános élelmiszerismeret</b>	<b>1</b>				<b>1</b>	
11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek	<b>Élelmiszerbiztonságról általában</b>					<b>0,25</b>	
	<b>Vendéglátás higiénéje</b>					<b>0,25</b>	
11523-16 Pincér szakmai idegen nyelv	<b>Pincér szakmai idegen nyelv*</b>					<b>1</b>	
11524-16 Felszolgálati alapok	<b>Felszolgálati alapok</b>	<b>1</b>				<b>0,5</b>	
	<b>Felszolgálati alapok gyakorlat*</b>		<b>3</b>				
11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek	<b>Felszolgálás</b>					<b>1,5</b>	<b>1**</b>
	<b>Felszolgálás üzemi gyakorlat</b>		<b>10,5</b>				<b>12,5</b>
Heti óraszám	Összesen	<b>6,0</b>	<b>13,5</b>	<b>96</b>		<b>6</b>	<b>13,5</b>
	Összesen	<b>19,5</b>				<b>19,5</b>	
Tanítási hetek száma	Összesen	<b>36</b>				<b>31</b>	
Éves óraszám	Összesen	<b>216</b>	<b>486</b>	<b>96</b>		<b>186</b>	<b>418,5</b>
	Összesen	<b>702</b>		<b>96</b>		<b>604,5</b>	

**Jelmagyarázat:**

- e/elmélet; gy/gyakorlat; ögy/összefüggő szakmai gyakorlat
- \*csoportbontásban tanított tantárgyak
- \*\*havonta egy alkalom 4 órás gyakorlat

A Felszolgálás tantárgy elmélet és gyakorlat altantárgyakra bomlik. Az altantárgyak értékelése külön-külön történik, a féléves, éves értékelésnél az elmélet jegye a döntő.

### 5.5. A felnőttoktatás szakmai vizsgarendszere

osztály	Beiskolázás éve	Kerettanterv	szakképesítés megnevezése	szakképesítés SZVK-ja	megjegyzés
5/13. a szk	2019	---	---	-----	FN szakközépiskolások érettségire történő
Ksz/12. f a ker szk szk (eladó)	2019	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE piac
Ksz/12. f b ker szk (eladó)	2019	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE
Ksz/12. f c ker szk (eladó)	2019	2016	eladó	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE piac, keresztfélév
Ksz/12. f a vl szk (cu-pi)	2019	2017	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE
		2016	pincér	9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet	FE
Ksz/12. f d vl szk (sza-cu)	2019	2016	szakács	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE keresztfélév
	2019	2017	cukrász	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE keresztfélév
2/14. f ker	2019	2018	kereskedő	29/2016.(VIII.26.) NGM rendelet	FE
2/14. f tur-idvez	2019	2018	turisztikai szervező,	25/2017. (VIII.31.) NGM	FE
		2018	idegenvezető	25/2017. (VIII.31.) NGM	FE



## **Képzési program kiegészítés a Szakképzés 4.0 jegyében 2020 szeptembertől**

### **(TERVEZET)**

A Szakképzés 4.0 stratégiára épülő együttműködés eredményeként alakult ki a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.).

Az Szkt. 11. § (1) bekezdése szerint:

„a szakmákhoz – az ellenőrzési, a mérési és az értékelési rendszer kialakítását és működését biztosító, a szakképzésben kötelezően alkalmazandó – képzési és kimeneti követelményeket kell előírni. A képzési és kimeneti követelményekben – részzszakmaként – meghatározható a szakmának olyan önállóan elkülöníthető része, amely legalább egy munkakör betöltéséhez szükséges kompetenciák megszerzését teszi lehetővé. Ha a törvény eltérően nem rendelkezik, a szakmára vonatkozóan meghatározott rendelkezéseket a részzszakmára is alkalmazni kell.”

A turizmus-vendéglátás ágazatában az új Szakmajegyzék értelmében a következő szakmák kerültek bevezetésre:

### **Szakképző Iskolai képzés keretében (3 év):**

#### **Szakács:**

Szaktudásának köszönhetően rendkívül kreatív, konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes hideg és melegkonyhai ételeket készít, tálal. Az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

#### **Cukrász:**

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.

Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként

számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

### **Vendégtéri szakember:**

A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálatát és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálat előírása szerint. Fogadja a vendégeket, ételeket, italokat szolgál fel. Átveszi a fogyasztás ellenértékét, pénztárgépet, készpénzt, illetve készpénzt helyettesítő eszközöket kezel. Elszámol a napi bevétellel. Barista, bártender és alapfokú sommelier tevékenységet végez. Rendezvények helyszínét előkészíti, részt vesz a különböző jellegű rendezvények lebonyolításában. Munkaterülete állandó, rendezvények esetén változó területen dolgozik. Ismeri a hazai és nemzetközi étel- és italkínálatot, tisztában van a vendéglátóipari trendekkel, az ételkészítési technológiákkal. Folyamatosan képi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

### **Technikusi képzés keretében (5 év):**

#### **Szakács szaktechnikus:**

A végzettséggel betölthető munkakör feladatai:

Rendkívül kreatív és szaktudásának köszönhetően konyhatechnológiai úton étvágygerjesztő és ízletes ételeket készít, tálal. Hideg és melegkonyhai ételeket magasszinten elkészít és prezentál. Gazdálkodik az üzletvezetés érdekeit figyelembe véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árrendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladat kiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot

tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magasszinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

### **Cukrász szaktechnikus:**

A végzettséggel betölthető munkakör feladatai:

A cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során, cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért. A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait. Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árkialakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi környezetvédelmi, szabályokat betartja és betartatja.

### **Vendégtéri szaktechnikus**

A végzettséggel betölthető munkakör feladatai:

A vendéglátó egységben a beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végzi, irányítja. Kialakítja a vendéglátó üzlet üzletpolitikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a vendéglátó egység működését. Kínálatot tervez,

étlap- itallapot állít össze. Irányítja az üzlet gazdálkodását. Biztosítja az üzemelés tárgyi feltételeit. Kialakítja, fenntartja és fejleszti az üzleti arculatot. Ajánlatot készít a megrendelők részére. Rendezvényeket tervez, szervez és bonyolít le. Részt vesz az árubeszerzésben, kialakítja az árakat. Tárgyal az ügyfelekkel. Kialakítja a dolgozók munkabeosztását, betanítja és felügyeli az éttermi személyzetet. Nyomon követi az aktuális trendeket, nyitott az újdonságok megismerésére.

### **Turisztikai szaktechnikus: Turisztikai szervező, Idegenvezető szakirány**

A végzettséggel betölthető munkakör feladatai:

Idegenvezető: Az idegenvezető a külföldi és belföldi turistáknak bemutatja az adott ország természeti és kulturális értékeit, társadalmi, gazdasági és politikai helyzetét. A megrendelő igényei szerint tárlatvezetést végez, túrákat vezet, szórakoztató programokon vesz részt. Magas szintű magyar és idegen nyelv tudásával segíti a turistákat programjaik alatt, egyes esetekben tolmácsol. Munkáját gyalogosan, illetve többfajta közlekedési eszközön végzi. Minden tevékenységéhez alaposan felkészül a desztinációból, attrakciókból és programokból, széleskörű műveltségét folyamatosan fejleszti. Telepített idegenvezetőként fogadja a turistákat és ott-tartózkodásuk ideje alatt fakultatív programokat ajánl, szervez és lebonyolít. Az idegenvezető az út során felelős a csoportért és az utazókért, rendkívüli eseményeket szakszerűen, a szabályok betartásával kezel, jegyzőkönyvet készít. Az egész túra alatt kapcsolatot tart az utazás szervezőjével, partnerekkel és szolgáltatókkal. Munkájának célja, hogy a rábízott turistákat élményekkel teli, tartalmában az elvárásoknak megfelelő utazáson kísérje, vezesse. Az utazás, illetve programok alatt szakmailag helyesen kezeli a különböző utas típusokat, nyitott, elfogadó, udvarias és toleráns magatartásával törekszik a kellemes hangulat kialakítására és fenntartására. Az utazással kapcsolatos elő és utómunkálatokat elvégzi: információkat gyűjt, szelektál, rendszerez a csomagtúrához, az utazás után idegenvezetői jelentést ír, elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiéniaja kifogástalan.

Turisztikai szervező: A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást

nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott-tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól kezel.

A kereskedelmi ágazatban az új Szakmajegyzék értelmében a következő szakmák kerültek bevezetésre:

### **Szakképző Iskolai képzésben (3 év):**

#### **Kereskedelmi értékesítő:**

Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítési feladatokat. A különböző szakterületen működő kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. Kommunikációja az asszertív kommunikációra épül, amelynek során korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciális vásárlókat. Közreműködik az árubeszerezés folyamatának lebonyolításában. Ellátja az eladásra kerülő áruk átvételével, raktározásával, készletezésével, állagmegóvásával kapcsolatos feladatokat. Az áruk értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével segíti a kereskedelmi egység működését. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a kereskedelmi egységében használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket.

### **Technikusi képzésben (5 év):**

#### **Kereskedő és webáruházi technikus:**

A kereskedő és webáruházi technikusi képzés, olyan komplex tudást adó szakmai oktatás, amely teljesen új távlatokat nyit a kereskedelmi folyamatokban, az online értékesítésben, úgymint a digitalizáció vagy a technológiai újítások az áruforgalom területén. A szakképzett technikus kereskedelmi egységet és webáruházat működtet. Feladata az áruforgalom lebonyolítása, az áruk adás-vétele, amely magában foglalja a B2B, a B2C kereskedelmi és webáruházi értékesítést. Megtervezi, elemzi, értékeli az áruforgalmi tevékenységet. A

vállalkozás nyereséges gazdálkodása érdekében alkalmazza a gazdasági, a marketing, a jogi ismereteket, melynek következtében képes kialakítani a kereskedelmi egység külső/belső arculatát, termék-, ár-, értékesítési-, és kommunikációs politikáját. Irányítja, szervezi és ellenőrzi a kereskedelmi egység szabályszerű működését, ellátja a nyilvántartással, az vásárlók kezelésével, az adatszolgáltatással, az adatok védelmével kapcsolatos adminisztratív feladatokat. Kezeli a megrendeléseket, a törzsvásárlói nyilvántartásokat, a bónuszrendszereket. Árukatalógusokat, árjegyzékeket állít össze. Konkurencia elemzést végez a termékkereskedelem területén. A legkorszerűbb digitális és technológiai ismereteinek alkalmazásával irányítja a kereskedelmi és elektronikus rendszerek folyamatszervezését, informatikai megvalósítását. Aktualizálja az online tartalmakat, részt vesz az aktuális online, offline kampányok lebonyolításában. Szakszerűen kommunikál idegen nyelven. Feladatait környezettudatosan, a fenntarthatóság jegyében végzi.

Az új szakképzési rendszer, lehetőséget biztosít a szakképzésben a projekt oktatás bevezetésre, miután nagy hangsúlyt fektetnek a gyakorlatias, kompetencia alapú oktatásra. A projektalapú oktatás lehetőséget biztosít a képzésben résztvevő tantárgyak integrálásra és a kompetencialapú oktatásra. A nappali rendszerű képzésük során a 9. évfolyamon a következő projektek kerültek bevezetésre az ágazati alapoktatáshoz kapcsolódó kompetenciák figyelembevételével.

1. projekt: Krúdys lettem! 2020.09.02-04. Projekthét keretében
2. projekt: Illik, nem illik 2020.11.03-12.10. Évfolyam szintű
3. projekt: Étterem (a turizmus-vendéglátás) Áruház/bolt (kereskedelem) 2021.02.08-02.19.
4. projekt: Étkezés (mindenki) 2021. 03.16-03.26.
5. projekt Utazás (mindenki) 2021.05.10-05.21.

Projekttermék:

Étterem, vagy vendéglátóhely (Áruház/bolt) projekt esetén:

Kollázs: A projektek során készüljenek képek a diákokról, pl. órai munka, vagy elkészített termék, amit az adott órán csináltunk velünk és a végén ebből készüljön osztályonként egy db kollázs kép, ami majd emlékeztetheti az érdeklődőt ezen eseményekre.

Étkezés projekt:

A projekt során minden osztály kiválaszt magának egy hagyományos, vallási ünnepet és ezt dolgozza fel a tantárgyához kapcsolódóan. A projekttermék egy ismertető füzet (lehet digitális is), amiben összerakják az ehhez kapcsolódó munkáikat (pl. szöveg, kép, számolás stb.)

Utazás projekt:

A kijelölt terület a Dél-Alföldi régió, innen választhat az osztály magának konkrét célt, a tanórák ehhez kapcsolódnak, majd az órai anyagok felhasználásával elkészül egy osztály ppt.

Az „Illik nem illik iskolai projekt pedig december 11.-én egy közös iskolai projekttel záródna, ahol kikerülhetnek a téma kapcsán megalkotott projekt termékek tantárgyanként pl: plakátok, képek, kvíz játékok, valamint „Gasztronap a Krúdyban” – a gyakorlati foglalkozásokon készített termékek kóstolásos bemutatása. Az iskola diákjai megtekinthetik, megkóstolhatják és az itt készült képek kerülnek be a projekt dokumentációba.

A projektek a tanmenetekbe is dokumentálásra kerülnek, a tananyagok és a képzési és kimeneti követelményekben feltüntetett kompetenciák figyelembevételével.

A projektmunkák értékelésre kerülnek és a diákok az adott tantárgyak keretében érdemjegyet kapnak a munkájukra. A projekteket a technikai képzésben a portfólió tantárgyat tanító oktató koordinálja, a szakképző iskolai képzésben pedig az osztályfőnökök koordinálja.

Az új szakképzés keretében bevezetésre került az ágazati alapoktatás, melynek keretében technikai képzésben 9-10. évfolyamon ágazati alapoktatásban vesznek részt a tanulók. Turizmus-vendéglátás ágazatban cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai alapoktatás valósul meg, majd 10. évfolyam végén ágazati alapvizsgát tesznek egy vizsgabizottság előtt a képzési és kimeneti követelményekben felsorolt feladatokból. A szakképző iskolai képzésben az ágazati alapoktatás 9. évfolyamán valósul meg a korábban felsorolt szakmai alapoktatás keretében. Az évfolyam végén június 15-e után kerül sor az ágazati alapvizsgára és ezt követően nyilatkoznak a diákok a tényleges szakmaválasztásról. Kereskedelmi ágazaton szintén hasonlóan zajlik az ágazati alapoktatás, kereskedelmi értékesítő képzésben a 9. évfolyam végén zajlik az ágazati alapvizsga, kereskedő és webáruház képzésben pedig 10. évfolyamot követően kerül sor az ágazati alapvizsga.

Az ágazati alapoktatást követően kezdődik meg a szakirányú képzés, melynek keretében a szakképző iskolai képzésben a szakmai tantárgyak oktatása heti 21 órában a duális képzőhelyen valósul meg, az iskolában a szakirányú oktatás heti 5 órában zajlik. A duális

képzőhellyel közös a felelősségvállalás a szakmai vizsgára való felkészítésben. A képzőhelyen az iskolával közösen kialakított képzési program keretében zajlik a felkészítés és folyamatos a kapcsolattartás a képző és az iskola között.



# Óratervek az új szakképzési törvénynek (4.0)

## megfelelően felmenő rendszerben

Heti óraterv – Technikum												
Turizmus-vendéglátás ágazat 2020. szeptember 1-től												
Turisztikai technikus - Idegenvezető szakirány												
Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		
			Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret	
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom*	4		5		3		3	1	0		
	Idegen nyelv	4		4		4		3	1	3	2	
	Matematika	4		4		4				0		
	Történelem	3		3		2	1	3		0		
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0		
	Digitális kultúra	1		0		0		0		0	2	
	Testnevelés	4		4		3		3		0		
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1		
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3		0		0		0		0		
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	Kötelező komplex természettudományos	0	1	1		0					
		Földrajz	0	1	1		0					
		Portfólió	0	1		1	0		0		0	
		Szakmai informatika	0		0		2					
	Érettségire felkészítő tantárgy**	0		0		0		0		0	2	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0			
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		
Ágazati alapozó oktatás	<b>Főtantárgy</b>	<b>Altantárgy</b>										
	Munkavállalói ismeretek	0,5		0								
	A munka világa	1,5		0								
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	IKT a vendéglátásban	1		1							
		A cukrászati termelés alapjai	3		0							
		Az ételkészítés alapjai	0		3							
		A vendégtéri értékesítés alapjai	0		3							
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1		2								
	<b>Ágazati alapozó oktatás összesen</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	Szakirányú oktatás	Turisztikai technikus - középszintű képzés	Munkavállalói idegen nyelv								2	
Beszerzés és értékesítés						2	1	1				
Üzleti kalkuláció és						6		7				
Speciális szolgáltatások						2		1				
Reklám és						1		2	2			
Adminisztráció és elszámolás						2		1				
Turisztikai technikus - idegenvezető - emelt szintű		Idegenvezetés									9	
		Turizmusmarketing és protokoll									4	
	Országismeret idegen nyelven									7		
<b>Szakirányú oktatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>2</b>		
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>175</b>		<b>200</b>		<b>0</b>			
<b>Tanítási hetek száma***</b>	<b>36</b>		<b>36</b>		<b>36</b>		<b>31/36</b>		<b>31</b>			
Megjegyzések:												
Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.												
* A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint és külön osztályozzuk												
	9. évfolyam:	irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra										
	10. évfolyam:	irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra										
	11. évfolyam:	irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra										
	12. évfolyam:	irodalom tantárgy 3 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra										
** Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámai évfolyamonként												
11. évfolyam	1 óra Idegen nyelv, 1 óra Matematika											
12. évfolyam	1 óra Történelem, 1 óra Matematika											
13. évfolyam	2 óra Művészettörténet											
*** 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét												

## Heti óratervezés – Kéttannyelvű technikum

Turizmus-vendéglátás ágazat 2020. szeptember 1-től

Turisztikai technikus - Idegenvezető szakirány

Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
			Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret
Közismereti oktatás	<b>Főtantárgy</b>										
	<b>Altantárgy</b>										
	Magyar nyelv és irodalom*	4		5		3		3		0	
	Idegen nyelv	Idegen nyelv	3		3		3		3		3
		Célnyelvi társalgás	1		1		1		1		1
	Matematika	4		4		3	1	3		0	
	Történelem	3		3		2		2		0	
	<b>Célnyelvi civilizáció</b>		2		1		1		1		2
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0	
	Digitális kultúra	1		0		0		0		0	
	Testnevelés	4		4		3		3		0	
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
	Kötelező komplex természettudományos	3		0		0		0		0	
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	Portfólió <b>angol nyelven</b>	0	1							
		<b>II. Idegen nyelv</b>	0		2		2		2		2
	Érettségire felkészítő tantárgy**	0		0		0		0		0	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0		
<b>Összes közismereti óraszám</b>		<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Ágazati alapozó oktatás	<b>Főtantárgy</b>										
	<b>Altantárgy</b>										
	Munkavállalói ismeretek	0,5		0							
	A munka világa	1,5		0							
	IKT a vendéglátásban	1		1							
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3		0						
Az ételkészítés alapjai		0		3							
A vendégtéri értékesítés alapjai		0		3							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai ( <b>angol nyelven</b> )		1		2							
<b>Ágazati alapozó oktatás összesen</b>		<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Szakirányú oktatás - turisztikai technikus - középszintű képzés	<b>Főtantárgy</b>										
	<b>Altantárgy</b>										
	Munkavállalói idegen nyelv										2
	Beszerzés és értékesítés	Beszerzés és értékesítés magyar nyelven					2		0		
		Beszerzés és értékesítés idegen nyelven						1	1		
	Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás	Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás magyar nyelven					4		4		
		Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás idegen nyelven					2		3		
	Speciális szolgáltatások	Speciális szolgáltatások magyar nyelven					1		0		
		Speciális szolgáltatások idegen nyelven					1		1		
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok magyar nyelven					0		2		
		Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok idegen nyelven					1			2	
	Adminisztráció és elszámolás	Adminisztráció és elszámolás magyar nyelven					1		0		
Adminisztráció és elszámolás idegen nyelven						1		1			
Szakirányú oktatás - turisztikai technikus - idegenvezető szakirány - emelt szintű képzés	Idegenvezetés	Idegenvezetés magyar nyelven								7	
		Idegenvezetés idegen nyelven								2	
	Turizmus-marketing és protokoll	Turizmusmarketing és protokoll magyar nyelven									2
		Turizmusmarketing és protokoll idegen nyelven									2
Országismeret	Országismeret magyar nyelven									7	
	Országismeret idegen nyelven									2	
<b>Szakirányú oktatás</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>2</b>
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>	
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>175</b>		<b>200</b>		<b>0</b>	
Tanítási hetek száma**		36		36		36		31/36		31	

Megjegyzések:

- Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.
- \* A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint és külön osztályozzuk
  - 9. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra
  - 10. évfolyam: irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra
  - 11. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra
  - 12. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra
- \*\* Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámai évfolyamonként
  - 11. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv főtantárgy Célnyelvi társalgás altantárgya, 1 óra Célnyelvi civilizáció
  - 12. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv főtantárgy Célnyelvi társalgás altantárgya, 1 óra Célnyelvi civilizáció
- \*\*\* 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét

## Heti óraterv – Technikum

Turizmus-vendéglátás ágazat 2020. szeptember 1-től

Turisztikai technikus - Turisztikai szervező szakirány

Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		
			Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret	
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom*	4		5		3		3	1	0		
	Idegen nyelv	4		4		4		3	1	3	2	
	Matematika	4		4		4		4		0		
	Történelem	3		3		2	1	3		0		
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0		
	Digitális kultúra	1		0		0		0		0	2	
	Testnevelés	4		4		3		3		0		
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1		
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3		0		0		0		0		
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	0	1	1		0					
		Földrajz	0	1	1		0					
		Portfólió	0	1		1	0		0		0	
		Szakmai informatika	0		0		2					
	Érettségire felkészítő tantárgy**	0		0		0		0		0	2	
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0		
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		
Ágazati alapozó oktatás	<b>Főtantárgy</b>											
	<b>Altantárgy</b>											
	Munkavállalói ismeretek	0,5		0								
	A munka világa	1,5		0								
	IKT a vendéglátásban	1		1								
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3		0							
		Az ételkészítés alapjai	0		3							
		A vendégtéri értékesítés alapjai	0		3							
		A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1		2							
	Ágazati alapozó oktatás összesen	7	0	9	0	0	0	0	0	0	0	
Szakirányú oktatás	Turisztikai technikus - középszintű képzés	Munkavállalói idegen nyelv								2		
		Beszerezés és értékesítés				2	1	1				
		Üzleti kalkuláció és				6		7				
		Speciális szolgáltatások				2		1				
		Reklám és				1		2	2			
		Adminisztráció és elszámolás				2		1				
	Turisztikai technikus - turisztikai szervező szakirány - emelt szintű	Üzleti menedzsment a turizmusban									9	
		Turizmusmarketing és protokoll									4	
Országismeret magyar nyelven										7	2	
Szakirányú oktatás	0	0	0	0	13	1	12	2	22	2		
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>175</b>		<b>200</b>		<b>0</b>			
Tanítási hetek száma***	36		36		36		31/36		31			

### Megjegyzések:

Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.

\* A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint

9. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra

10. évfolyam: irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

11. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

12. évfolyam: irodalom tantárgy 3 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

\*\* Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámai évfolyamonként

11. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv, 1 óra Matematika

12. évfolyam: 1 óra Történelem, 1 óra Matematika

13. évfolyam: 2 óra Művészettörténet

\*\*\* 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét

## Heti óraterv – Kéttannyelvű technikum

Turizmus-vendéglátás ágazat 2020. szeptember 1-től

Turisztikai technikus - Turisztikai szervező szakirány

Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam	
		Órakeret	Szabad órakeret	Órakeret	Szabad órakeret	Órakeret	Szabad órakeret	Órakeret	Szabad órakeret	Órakeret	Szabad órakeret
Közismereti oktatás	<b>Főtantárgy</b>	<b>Altantárgy</b>									
	Magyar nyelv és irodalom*	4		5		3		3		0	
	Idegen nyelv	3		3		3		3		3	
	Idegen nyelv	1		1		1		1		1	
	Matematika	4		4		3	1	3		0	
	Történelem	3		3		2		2		0	
	<b>Célnyelvi civilizáció</b>		2		1		1		1		2
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0	
	Digitális kultúra	1		0		0		0		0	1
	Testnevelés	4		4		3		3		0	
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1	
	Kötelező komplex természettudományos	3		0		0		0		0	
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy										
	Portfólió <b>angol nyelven</b>	0	1								
<b>II. Idegen nyelv</b>	0		2		2			2		2	
Érettségire felkészítő tantárgy**	0		0		0		0		0		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0		
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	
Ágazati alapotó oktatás	<b>Főtantárgy</b>	<b>Altantárgy</b>									
	Munkavállalói ismeretek	0,5		0							
	A munka világa	1,5		0							
	IKT a vendéglátásban	1		1							
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3		0						
		Az ételkészítés alapjai	0		3						
		A vendégtéri értékesítés alapjai	0		3						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai (angol nyelven)		1		2							
<b>Ágazati alapotó oktatás összesen</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Szakirányú oktatás - turisztikai technikus - középszintű képzés	<b>Főtantárgy</b>	<b>Altantárgy</b>									
	Munkavállalói idegen nyelv										2
	Beszerzés és értékesítés	Beszerzés és értékesítés magyar nyelven				2		0			
		Beszerzés és értékesítés idegen nyelven					1	1			
	Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás	Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás magyar nyelven				4		4			
		Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás idegen nyelven				2		3			
	Speciális szolgáltatások	Speciális szolgáltatások magyar nyelven				1		0			
		Speciális szolgáltatások idegen nyelven				1		1			
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok magyar nyelven				0		2			
		Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok idegen nyelven				1			2		
Adminisztráció és elszámolás	Adminisztráció és elszámolás magyar nyelven				1		0				
	Adminisztráció és elszámolás idegen nyelven				1		1				
Szakirányú oktatás - turisztikai technikus - turisztikai szervező szakirány - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment a turizmusban	Üzleti menedzsment a turizmusban magyar nyelven								7	
		Üzleti menedzsment a turizmusban idegen nyelven								2	
	Turizmus-marketing és protokoll	Turizmusmarketing és protokoll magyar nyelven								2	
		Turizmusmarketing és protokoll idegen nyelven								2	
Országismeret	Országismeret magyar nyelven								7		
	Országismeret idegen nyelven								2		
<b>Szakirányú oktatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>175</b>		<b>200</b>		<b>0</b>		
<b>Tanítási hetek száma**</b>	<b>36</b>		<b>36</b>		<b>36</b>		<b>31/36</b>		<b>31</b>		
<b>Megjegyzések:</b>											
Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.											
* A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint											
9. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra											
10. évfolyam: irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra											
11. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra											
12. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra											
** Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámú évfolyamonként											
11. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv főtantárgy Célnyelvi társalgás altantárgya, 1 óra Célnyelvi civilizáció											
12. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv főtantárgy Célnyelvi társalgás altantárgya, 1 óra Célnyelvi civilizáció											
*** 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét											

## Heti óratervezés – Technikum

Turizmus-vendéglátás ágazat 2020. szeptember 1-től

Vendégtéri szaktechnikus

Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		
			Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret	
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom <sup>1</sup> .	4		5		3		3	1	0		
	Idegen nyelv	4		4		4		3	1	3	2	
	Matematika	4		4		4		4		0		
	Történelem	3		3		2	1	3		0		
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0		
	Digitális kultúra	1		0		0		0		0	2	
	Testnevelés	4		4		3		3		0		
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1		
	Kötelező komplex természettudományos	3		0		0		0		0		
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	0	1	1		0					
		Földrajz	0	1	1		0					
		Portfólió	0	1		1	0		0		0	
		Szakmai informatika	0		0		2					
Érettségire felkészítő tantárgy <sup>2</sup>	0		0		0		0		0	2		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0			
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		
Ágazati alapozó oktatás	<b>Főtantárgy</b>											
	<b>Altantárgy</b>											
	Munkavállalói ismeretek	0,5		0								
	A munka világa	1,5		0								
	IKT a vendéglátásban	1		1								
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3		0							
		Az ételkészítés alapjai	0		3							
		A vendégtéri értékesítés alapjai	0		3							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1		2								
<b>Ágazati alapozó oktatás összesen</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
Szakirányú oktatás - középszintű képzés	Munkavállalói idegen nyelv									2		
	Rendezvényszervezési ismeretek <sup>3</sup> .					3		1,5			4	
	Vendégtéri ismeretek <sup>4</sup> .					2		1,5	0,5			
	Étel és italismeret <sup>4</sup> .					4,5	1,5	6	0,5			
	Értékesítési ismeretek <sup>4</sup> .					1		1,5	0,5			
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek					2		1	1			
Szakirányú oktatás – emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment									8		
	Marketing és protokoll									3		
	Speciális szakmai kompetenciák									7		
<b>Szakirányú oktatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12,5</b>	<b>1,5</b>	<b>11,5</b>	<b>2,5</b>	<b>20</b>	<b>4</b>		
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>175</b>		<b>200</b>		<b>0</b>			
Tanítási hetek száma <sup>5</sup> .	36		36		36		31/36		31			

Megjegyzések:

Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.

1. A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint és külön osztályozzuk

9. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra

10. évfolyam: irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

11. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

12. évfolyam: irodalom tantárgy 3 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

2. Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámai évfolyamonként

11. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv, 1 óra Matematika

12. évfolyam: 1 óra Történelem, 1 óra Matematika

13. évfolyam: 2 óra Élelmiszerismeret

3. A rendezvényszervezési ismeretek tantárgy keretein belül 13. évfolyamon 3,5 óra tanműhelyi gyakorlat, 0,5 óra szakmai idegen nyelvi tartalom

4. A szakmai tantárgyak esetén a szabad órakeret óráiban szakmai idegen nyelvi tartalmat kell oktatni 11. és 12. évfolyamon

5. 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét

## Heti óratervezés – Technikum

Turizmus-vendéglátás ágazat 2020. szeptember 1-től

Szakács szaktechnikus

Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		
			Szabad órákeret		Szabad órákeret		Szabad órákeret		Szabad órákeret		Szabad órákeret	
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom <sup>1</sup>	4		5		3		3	1	0		
	Idegen nyelv	4		4		4		3	1	3	2	
	Matematika	4		4		4		4		0		
	Történelem	3		3		2	1	3		0		
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0		
	Digitális kultúra	1		0		0		0		0	2	
	Testnevelés	4		4		3		3		0		
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1		
	Kötelező komplex természettudományos	3		0		0		0		0		
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	0	1	1		0					
		Földrajz	0	1	1		0					
		Portfólió	0	1		1	0		0		0	
		Szakmai informatika	0		0		2					
	Érettségire felkészítő tantárgy <sup>2</sup>	0		0		0		0		0	2	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0			
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		
Alapozó oktatás	<b>Főtantárgy</b>											
	<b>Altantárgy</b>											
	Munkavállalói ismeretek	0,5		0								
	A munka világa	1,5		0								
	IKT a vendéglátásban	1		1								
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3		0							
		Az ételkészítés alapjai	0		3							
		A vendégtéri értékesítés alapjai	0		3							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		1		2								
<b>Ágazati alapozó oktatás összesen</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
Szakirányú oktatás - középszintű képzés	Munkavállalói idegen nyelv									2		
	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás <sup>4</sup>					2		1				
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása <sup>4</sup>					2		1				
	Ételkészítés-technológiai ismeretek <sup>3., 4.</sup>					6		6,5			3,5	
	Ételek tálalása <sup>4</sup>					1		2				
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás					2		1					
Szakirányú oktatás - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment					1		2,5		5,5		
	Marketing és protokoll									4		
	Speciális szakmai kompetenciák									9		
<b>Szakirányú oktatás</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>20,5</b>	<b>3,5</b>		
<b>Rendelkezésre álló órákeret/hét</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		<b>175</b>		<b>200</b>		<b>0</b>			
Tanítási hetek száma <sup>5</sup>	36		36		36		31/36		31			

### Megjegyzések:

- Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.
1. A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint és külön osztályozzuk
- |               |  |
|---------------|--|
| 9. évfolyam:  | irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra |
| 10. évfolyam: | irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra |
| 11. évfolyam: | irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra |
| 12. évfolyam: | irodalom tantárgy 3 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra |
2. Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámai évfolyamonként
- |               |                                      |
|---------------|--------------------------------------|
| 11. évfolyam: | 1 óra Idegen nyelv, 1 óra Matematika |
| 12. évfolyam: | 1 óra Történelem, 1 óra Matematika   |
| 13. évfolyam: | 2 óra Élelmiszerismeret              |
3. Az ételkészítés-technológiai ismeretek tantárgy keretein belül 13. évfolyamon 3 óra tanműhelyi gyakorlat, 0,5 óra szakmai idegen nyelvi tartalom
4. A szakmai tantárgyak során szakmai idegen nyelvi tartalmat is oktatunk 11. és 12. évfolyamon
5. 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét

## Heti óraterv – Technikum

Turizmus-vendéglátás ágazat 2020. szeptember 1-től

Cukrász szaktechnikus

Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		
			Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret	
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom <sup>1</sup>	4		5		3		3	1	0		
	Idegen nyelv	4		4		4		3	1	3	2	
	Matematika	4		4		4		4		0		
	Történelem	3		3		2	1	3		0		
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0		
	Digitális kultúra	1		0		0		0		0	2	
	Testnevelés	4		4		3		3		0		
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1		
	Kötelező komplex természettudományos	3		0		0		0		0		
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	0	1	1		0					
		Földrajz	0	1	1		0					
		Portfólió	0	1		1	0		0		0	
		Szakmai informatika	0		0		2					
	Érettségire felkészítő tantárgy <sup>2</sup>	0		0		0		0		0	2	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0			
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		
Ágazati alapozó oktatás	<b>Főtantárgy</b>	<b>Altantárgy</b>										
	Munkavállalói ismeretek	0,5		0								
	A munka világa	1,5		0								
	IKT a vendéglátásban	1		1								
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3		0							
		Az ételkészítés alapjai	0		3							
		A vendégtéri értékesítés alapjai	0		3							
		A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1		2							
<b>Ágazati alapozó oktatás összesen</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
Szakirányú oktatás - középszintű képzés	Munkavállalói idegen nyelv									2		
	Előkészítés <sup>4</sup>					2,5		0,5				
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása <sup>4</sup>					2		1				
	Cukrászati termékek készítése <sup>3, 4</sup>					5	1	8	0,5		4	
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése <sup>4</sup>					1		2				
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás					2	0,5	1	1			
Szakirányú oktatás - emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment									7		
	Marketing és protokoll									3		
	Speciális szakmai kompetenciák									8		
<b>Szakirányú oktatás összesen</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12,5</b>	<b>1,5</b>	<b>12,5</b>	<b>1,5</b>	<b>20</b>	<b>4</b>		
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>	<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>			
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>					175		200					
Tanítási hetek száma <sup>5</sup>	36		36		36		31/36		31			
Megjegyzések:												
Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.												
1. A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint és külön osztályozzuk												
		9. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra										
		10. évfolyam: irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra										
		11. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra										
		12. évfolyam: irodalom tantárgy 3 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra										
2. Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámai évfolyamonként												
		11. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv, 1 óra Matematika										
		12. évfolyam: 1 óra Történelem, 1 óra Matematika										
		13. évfolyam: 2 óra Élelmiszerismeret										
3. A cukrászati termékek készítése tantárgy keretein belül 13. évfolyamon 3,5 óra tanműhelyi gyakorlat, 0,5 óra szakmai idegen nyelvi tartalom												
4. A szakmai tantárgyak esetén szakmai idegen nyelvi tartalmat is oktatunk 11. és 12. évfolyamon a szabad órakeret vagy a programtervben meghatározott órakeret terhére												
5. 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét												

## Heti óratervezés – Technikum

Kereskedelem ágazat 2020. szeptember 1-től

Kereskedő és webáruházi technikum

Tantárgyak		9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam		12. évfolyam		13. évfolyam		
			Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret		Szabad órakeret	
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom <sup>1</sup>	4		5		3		3	1	0		
	Idegen nyelv <sup>2</sup>	4		4		4		3	1	3	3	
	Matematika	4		4		4		4		0		
	Történelem	3		3		2	1	3		0		
	Állampolgári ismeretek	0		0		0		1		0		
	Digitális kultúra <sup>2</sup>	1		0		0		0		0	3	
	Testnevelés	4		4		3		3		0		
	Osztályfőnöki	1		1		1		1		1		
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3		0		0		0		0		
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	0	0	1		0					
		Földrajz	0	1	1		0					
		Portfólió	0	2	0	1	0		0		0	
		Szakmai informatika	0		0		2				0	
	Érettségire felkészítő tantárgy <sup>3</sup>	0		0		0		0		0		
	Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	0		1		0		0		0		
<b>Összes közismereti óraszám</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		
Ágazati alapozó oktatás	Munkavállalói ismeretek	0,5		0								
	Gazdasági ismeretek	3		3								
	Vállalkozások működtetése	0		2								
	Kommunikáció	1		2								
	Digitális alkalmazások	2,5		2								
	<b>Ágazati alapozó oktatás összesen</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
A kereskedelmi egységek általános működtetése	Munkavállalói idegen nyelv									2		
	Kereskedelem alapjai					3		4,5		2		
	Termékismeret					3,5		2		1		
	Vállalkozási ismeretek <sup>4</sup>						1		1	3		
E-kereskedelem /Digitális világunk	Kereskedelmi gazdaságtan					3		3		2		
	Digitalizáció					1,5		1,5		1		
	Webáruház működtetése									6		
Marketing	Jogi ismeretek									1		
	Marketing alapjai					2		2				
	Marketing kommunikáció									6		
Szakirányú oktatás		0	0	0	0	13	1	13	1	24	0	
<b>Rendelkezésre álló órakeret/hét</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		<b>34</b>		
<b>Egybefüggő szakmai gyakorlat</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>140</b>		<b>140</b>		<b>0</b>		
Tanítási hetek száma <sup>5</sup>		36		36		36		31/36		31		

### Megjegyzések:

Csoportbontás: Idegen nyelv, matematika, anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás és a szakmai gyakorlati tantárgyakat csoportbontásban oktatjuk.

1. A magyar nyelv és irodalom tantárgyat irodalom tantárgy és magyar nyelv tantárgy bontásban valósítjuk meg az alábbiak szerint és külön osztályozzuk

9. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 2 óra

10. évfolyam: irodalom tantárgy 4 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

11. évfolyam: irodalom tantárgy 2 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

12. évfolyam: irodalom tantárgy 3 óra, magyar nyelv tantárgy 1 óra

2. Az idegen nyelv és a digitális kultúra tantárgyak esetén 13. évfolyamon 1-1 óra szakmai tartalmat oktatunk.

3. Érettségire felkészítő tantárgy felosztott óraszámait évfolyamonként

11. évfolyam: 1 óra Idegen nyelv, 1 óra Matematika

12. évfolyam: 1 óra Történelem, 1 óra Matematika

4. Vállalkozási ismeretek tantárgy esetén a 13. évfolyamról 1 óra 12. évfolyamra kerül átcsoportosításra.

5. 12. évfolyamon a tanítási hetek száma az előrehozott érettségi tantárgyak (magyar nyelv és irodalom, történelem, matematika) esetén 31 hét, minden más tantárgy esetén 36 hét





**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**5 1013 23 06 SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS szakmához**  
**programterv alapján**

Érvényes:2020/2021. tanév szeptember 1-től felmenő rendszerben  
**ÁGAZATI ALAPVIZSGÁT KÖVETŐ 1,5 ÉVES KÉPZÉSRE**

Tantárgy	1. évfolyam (heti óraszám)				2. évfolyam (heti óraszám)				1. évfolyam (fél éves óraszám)				2. évfolyam (fél éves óraszám)				Képzés összes óraszám			
	I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		1. évf.	2. évf.	Összesen	
	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét				
Munkavállalói ismeretek	1									10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Munkavállalói idegen nyelv			3,5							0	0	63	0	0	0	0	0	63	0	63
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	7		0,5		1					70	0	9	0	16	0	0	0	79	16	95
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	5			3						50	0	0	54	0	0	0	0	104	0	104
Ételkészítés-technológiai ismeretek	9		2	3	2	11,5				90	0	36	54	32	184	0	0	180	216	396
Ételek tálalása	5				3					50	0	0	0	48	0	0	0	50	48	98
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2		2		2					20	0	36	0	32	0	0	0	56	32	88
Üzleti menedzsment	6		4,5		5	3,5				60	0	81	0	80	56	0	0	141	136	277
Marketing és protokoll			3,5		3	1				0	0	63	0	48	16	0	0	63	64	127
Speciális szakmai kompetenciák				13		3				0	0	0	234	0	48	0	0	234	48	282
<b>Összes óraszám</b>	35	0	16	19	16	19	0	0	0	350	0	288	342	256	304	0	0	980	560	1540
<b>Óraszám mindösszesen</b>	35		35		35		0			350		630		560		0				
Tanítási hetek száma	10		18		16					10		18		16						

Munkarend heti beosztása I. évfolyam II. félévtől	2 hét iskola	16 óra/hét * 4 hét	64 óra/hó	32 óra/hét
	2 hét duális partner	19 óra/hét * 4 hét	76 óra/hó	38 óra/hét

Szakács szakképző osztállyal párhuzamos képzés miatt

1. évfolyam I. félévében az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás heti 2 óraja és az Üzleti menedzsment heti 6 óraja párhuzamos a szakács képzés Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás heti 8 órájával idegen nyelvi képzés:

1. évfolyam II. félévében Munkavállalói idegen nyelv 3,5 óra és az Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás 0,5 óra

2. évfolyam I. félévében Ételek tálalása 3 óra és az Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás 1 óra

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**4 1013 23 01 CUKRÁSZ szakmához**  
**programterv alapján**

Érvényes:2020/2021. tanév szeptember 1-től felmenő rendszerben  
**ÁGAZATI ALAPVIZSGÁT KÖVETŐ 1,5 ÉVES KÉPZÉSRE**

Tantárgy	1. évfolyam (heti óraszám)				2. évfolyam (heti óraszám)				1. évfolyam (fél éves óraszám)				2. évfolyam (fél éves óraszám)				Képzés összes óraszám			
	I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		1. évf.	2. évf.	Összesen	
	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét				
Munkavállalói ismeretek	1									10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Munkavállalói idegen nyelv			4							0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	72
Előkészítés	7			2		4				70	0	0	36	0	64	0	0	106	64	170
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	5			2,5		2,5				50	0	0	45	0	40	0	0	95	40	135
Cukrászati termékek készítése	9		2	22	3	20				90	0	36	396	48	320	0	0	522	368	890
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	5			0,5	4	0,5				50	0	0	9	64	8	0	0	59	72	131
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	8		2		1					80	0	36	0	16	0	0	0	116	16	132
<b>Összes óraszám</b>	35	0	8	27	8	27	0	0	0	350	0	144	486	128	432	0	0	980	560	1540
<b>Óraszám mindösszesen</b>	35		35		35		0			350		630		560		0				
Tanítási hetek száma	10		18		16					10		18		16						

Munkarend heti beosztása I. évfolyam II. félévtől	1 hét iskola	8 óra/hét * 4 hét	32 óra/hó	32 óra/hét
	3 hét duális partner	27 óra/hét * 4 hét	108 óra/hó	36 óra/hét

Cukrászati termékek befejezése, díszítése 2. évfolyam I. félévében idegen nyelvi képzés

2. évfolyam I. félévében a Cukrászati termékek készítése órákból 1 óra az Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgyhoz kapcsolódik

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**5 1013 23 02 CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS szakmához**  
**programterv alapján**  
 Érvényes:2020/2021. tanév szeptember 1-től felmenő rendszerben  
**ÁGAZATI ALAPVIZSGÁT KÖVETŐ 1,5 ÉVES KÉPZÉSRE**

Tantárgy	1. évfolyam (heti óraszám)				2. évfolyam (heti óraszám)				1. évfolyam (féléves óraszám)				2. évfolyam (féléves óraszám)				Képzés összes óraszám		
	I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		1. évf.	2. évf.	Összesen
	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét			
Munkavállalói ismeretek	1								10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Munkavállalói idegen nyelv			4						0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	72
Elkészítés	7				1	1			70	0	0	0	16	16	0	0	70	32	102
Cukrászati berendezések gépek ismerete, kezelése, programozása	5		2		1				50	0	0	36	0	16	0	0	86	16	102
Cukrászati termékek készítése	9		2	5	2	14			90	0	36	90	32	224	0	0	216	256	472
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	5				3				50	0	0	0	48	0	0	0	50	48	98
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	2		2		2	1			20	0	36	0	32	16	0	0	56	48	104
Üzleti menedzsment	6		4,5		5	2			60	0	81	0	80	32	0	0	141	112	253
Marketing és protokoll			3,5		3				0	0	63	0	48	0	0	0	63	48	111
Speciális szakmai kompetenciák				12					0	0	0	216	0	0	0	0	216	0	216
<b>Összes óraszám</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>342</b>	<b>256</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>980</b>	<b>560</b>	<b>1540</b>
<b>Óraszám mindösszesen</b>	<b>35</b>		<b>35</b>		<b>35</b>	<b>0</b>			<b>350</b>		<b>630</b>		<b>560</b>	<b>0</b>					
<b>Tanítási hetek száma</b>	<b>10</b>		<b>18</b>		<b>16</b>				<b>10</b>		<b>18</b>		<b>16</b>						
Munkarend heti beosztása I. évfolyam II. félévtől	2 hét iskola		16 óra/hét * 4 hét		64 óra/hó		32 óra/hét		2 hét duális partner		19 óra/hét * 4 hét		76 óra/hó		38 óra/hét				
Szakács szakképző osztállyal párhuzamos képzés miatt																			
1. évfolyam I. félévében az Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás heti 2 órája és az Üzleti menedzsment heti 6 órája párhuzamos a szakács képzés Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás heti 8 idegen nyelvi képzés:																			
2. évfolyam I. félévében Cukrászati termékek befejezése, díszítése 3 óra és az Elkészítés 1 óra																			

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**4 1013 23 04 PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER szakmához**  
**programterv alapján**  
 Érvényes:2020/2021. tanév szeptember 1-től felmenő rendszerben  
**ÁGAZATI ALAPVIZSGÁT KÖVETŐ 1,5 ÉVES KÉPZÉSRE**

Tantárgy	1. évfolyam (heti óraszám)				2. évfolyam (heti óraszám)				1. évfolyam (féléves óraszám)				2. évfolyam (féléves óraszám)				Képzés összes óraszám		
	I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		1. évf.	2. évf.	Összesen
	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét	iskola óra/hét	duális partner óra/hét			
Munkavállalói ismeretek	1								10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Munkavállalói idegen nyelv			4						0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	72
Rendezvényszervezési ismeretek	7			2		4			70	0	0	36	0	64	0	0	106	64	170
Vendégtéri ismeretek	5			2,5		2,5			50	0	0	45	0	40	0	0	95	40	135
Étel és italismeret	9		2	22	2	20			90	0	36	396	32	320	0	0	522	352	874
Értékesítési ismeretek	5			0,5	4	0,5			50	0	0	9	64	8	0	0	59	72	131
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	8		2		2				80	0	36	0	32	0	0	0	116	32	148
<b>Összes óraszám</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>27</b>	<b>8</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>486</b>	<b>128</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>980</b>	<b>560</b>	<b>1540</b>
<b>Óraszám mindösszesen</b>	<b>35</b>		<b>35</b>		<b>35</b>	<b>0</b>			<b>350</b>		<b>630</b>		<b>560</b>	<b>0</b>					
<b>Tanítási hetek száma</b>	<b>10</b>		<b>18</b>		<b>16</b>				<b>10</b>		<b>18</b>		<b>16</b>						
Munkarend heti beosztása I. évfolyam II. félévtől	1 hét iskola		8 óra/hét * 4 hét		32 óra/hó		32 óra/hét		3 hét duális partner		27 óra/hét * 4 hét		108 óra/hó		36 óra/hét				
Értékesítési ismeretek 2. évfolyam I. félévében idegen nyelvi képzés																			

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**5 1013 23 08 VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS szakmához**  
**programterv alapján**  
 Érvényes 2020/2021. tanév szeptember 1-től felmenő rendszerben  
**ÁGAZATI ALAPVIZSGÁT KÖVETŐ 1,5 ÉVES KÉPZÉSRE**

Tantárgy	1. évfolyam (heti óraszám)				2. évfolyam (heti óraszám)				1. évfolyam (fél éves óraszám)				2. évfolyam (fél éves óraszám)				Képzés összes óraszámja		
	I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		1. évf.	2. évf.	Összesen
	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner			
	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	
Munkavállalói ismeretek	1								10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Munkavállalói idegen nyelv			4						0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	72
Rendezvényszervezési ismeretek	7				1	4			70	0	0	0	16	64	0	0	70	80	150
Vendégtéri ismeretek	5			2		3			50	0	0	36	0	48	0	0	86	48	134
Ételi és itáismeret	9		2	5	2	9			90	0	36	90	32	144	0	0	216	176	392
Értékesítési ismeretek	5				3				50	0	0	0	48	0	0	0	50	48	98
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	2		2		2	1			20	0	36	0	32	16	0	0	56	48	104
Üzleti menedzsment	6		4,5		5	2			60	0	81	0	80	32	0	0	141	112	253
Marketing és protokoll			3,5		3				0	0	63	0	48	0	0	0	63	48	111
Speciális szakmai kompetenciák				12					0	0	0	216	0	0	0	0	216	0	216
<b>Összes óraszám</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>342</b>	<b>256</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>980</b>	<b>560</b>	<b>1540</b>
Óraszám mindösszesen	35		35		35		0		350		630		560		0				
Tanítási hetek száma	10		18		16				10		18		16						

Munkarend heti beosztása I. évfolyam II. félévtől  
 2 hét iskola 16 óra/hét \* 4 hét 64 óra/hó 32 óra/hét  
 2 hét duális partner 19 óra/hét \* 4 hét 76 óra/hó 38 óra/hét

Pincér-vendégtéri szakember szakképző osztállyal párhuzamos képzés miatt

1. évfolyam I. félévében a gazdálkodás és ügyviteli ismeretek heti 2 óra és az Üzleti menedzsment heti 6 óra párhuzamos a pincér-vendégtéri szakember képzés gazdálkodás és ügyviteli ismeretek heti 8 órájával idegen nyelvi képzés:

2. évfolyam I. félévében rendezvényszervezési ismeretek heti 1 óra és az értékesítési ismeretek heti 3 óra.

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ágazathoz tartozó**  
**5 1015 23 07 TURISZTIKAI TECHNIKUS szakmához**  
**programterv alapján**

Érvényes 2020/2021. tanév szeptember 1-től felmenő rendszerben  
**ÁGAZATI ALAPVIZSGÁT KÖVETŐ 1,5 ÉVES KÉPZÉSRE**

**Idegnevezető szakmairány**

Tantárgy	1. évfolyam (heti óraszám)				2. évfolyam (heti óraszám)				1. évfolyam (fél éves óraszám)				2. évfolyam (fél éves óraszám)				Képzés összes óraszámja		
	I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		1. évf.	2. évf.	Összesen
	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner			
	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	
Munkavállalói ismeretek	1								10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Munkavállalói idegen nyelv			3,5						0	0	63	0	0	0	0	0	63	0	63
Beszérs és értékesítés	5		1,5		1				50	0	27	0	16	0	0	0	77	16	93
Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás	7		1,5	10	1,5	9			70	0	27	180	24	144	0	0	277	168	445
Speciális szolgáltatások	5			3					50	0	0	54	0	0	0	0	104	0	104
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	4		1		1	2			40	0	18	0	16	32	0	0	58	48	106
Adminisztráció és elszámolás	7		1		1				70	0	18	0	16	0	0	0	88	16	104
Idegnevezetés			2	6	2	6			0	0	36	108	32	96	0	0	144	128	272
Turizmusmarketing és protokoll	6		1		2	1			60	0	18	0	32	16	0	0	78	48	126
Országismeret idegen nyelven			4,5		7,5	1			0	0	81	0	120	16	0	0	81	136	217
<b>Összes óraszám</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>342</b>	<b>256</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>980</b>	<b>560</b>	<b>1540</b>
Óraszám mindösszesen	35		35		35		0		350		630		560		0				
Tanítási hetek száma	10		18		16				10		18		16						

**Turisztikai szervező szakmairány**

Tantárgy	1. évfolyam (heti óraszám)				2. évfolyam (heti óraszám)				1. évfolyam (fél éves óraszám)				2. évfolyam (fél éves óraszám)				Képzés összes óraszámja		
	I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		I. félév		II. félév		1. évf.	2. évf.	Összesen
	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner	iskola	duális partner			
	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	óra/hét	
Munkavállalói ismeretek	1	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	3,5	0	0	0	0	0	0	0	63	0	0	0	0	0	63	0	63
Beszérs és értékesítés	5	0	1,5	0	1	0	0	0	50	0	27	0	16	0	0	0	77	16	93
Üzleti kalkuláció és költség-gazdálkodás	7	0	1,5	10	1,5	9	0	0	70	0	27	180	24	144	0	0	277	168	445
Speciális szolgáltatások	5	0	0	3	0	0	0	0	50	0	0	54	0	0	0	0	104	0	104
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	4	0	1	0	1	2	0	0	40	0	18	0	16	32	0	0	58	48	106
Adminisztráció és elszámolás	7	0	1	0	1	0	0	0	70	0	18	0	16	0	0	0	88	16	104
Üzleti menedzsment a turizmusban			2	6	2	6			0	0	36	108	32	96	0	0	144	128	272
Turizmusmarketing és protokoll	6	0	1	0	2	1	0	0	60	0	18	0	32	16	0	0	78	48	126
Országismeret magyar nyelven			4,5		7,5	1			0	0	81	0	120	16	0	0	81	136	217
<b>Összes óraszám</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>350</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>342</b>	<b>256</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>980</b>	<b>560</b>	<b>1540</b>
Óraszám mindösszesen	35		35		35		0		350		630		560		0				
Tanítási hetek száma	10		18		16				10		18		16						

Munkarend heti beosztása I. évfolyam II. félévtől  
 2 hét iskola 16 óra/hét \* 4 hét 64 óra/hó 32 óra/hét  
 2 hét duális partner 19 óra/hét \* 4 hét 76 óra/hó 38 óra/hét

# **MELLÉKLETEK**

## ***Alapító okirat***

## ***Az alkalmazott tantervek (CD-n tárolva)***

Az alkalmazott tanterveket a mellékelt CD „Tantervek” nevű mappája tartalmazza.

## ***Eszközjegyzék (CD-n tárolva)***

Az eszközüjegyzéket a mellékelt CD „Eszközüjegyzékek” nevű mappája tartalmazza.

## ***Az önértékeléshez és tanfelügyelethez kapcsolódó elvárások oktatók számára***

## ***Esélyegyenlőségi terv***

## ***A közösségi szolgálat***

# ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

A Szakmai Programot az iskola oktatótestülete fogadja el az előzetes véleményezése után.

A Szakmai Programot a fenntartó hagyja jóvá és az a jóváhagyással válik érvényessé.

A hatálybalépés napja a Szakmai Program fenntartói jóváhagyásának napja.

A Szakmai Program hatálybalépésével érvényét veszti az intézmény közvetlen jogelődjeinek eddig hatályos, jóváhagyott Szakmai Programjai.

A hatályba lépett Szakmai Programot meg kell ismertetni az intézmény azon alkalmazottaival is, akik nem tagjai a oktatótestületi értekezletnek, valamint a szülőkkel és más intézményhasználókkal.

A Szakmai Program felülvizsgálatát elrendelheti a fenntartó, kezdeményezheti az intézmény vezetősége, valamint a intézményi oktatótestület 50%-a + 1 fő.

Magasabb szintű jogszabályi változás átvezetése – a Szakmai Program módosítása nélkül – az intézmény igazgatójának felelőssége.

A Szakmai Program nyilvánossága:

A Szakmai Program egy-egy nyomtatott példánya megtalálható a fenntartónál, az iskola titkárságán, az iskola könyvtárában, valamint digitális formában az iskolai weblapon, illetve az iskola belső hálózatán.

## ZÁRADÉK

**1. A Szakmai Program felülvizsgálatát és módosítását az oktatótestület elfogadta.** Az intézményvezető nyilatkozik, hogy jelen módosítás sem a fenntartóra, sem a működtetőre többletkötelezettséget nem hárít.

A Szakmai Program 2020. szeptember 6. napján lépett hatályba, visszavonásig érvényes.

Kelt: Szeged, 2020. augusztus 31.

.....

tagintézmény-vezető

**2. Elfogadta az oktatótestület**

Kelt.: Szeged, 2020 augusztus 31.

.....

tagintézmény-vezető

**4. Véleményezte a Diákönkormányzat.**

Kelt.: Szeged, 2020. szeptember 02.

.....

DÖK-elnök