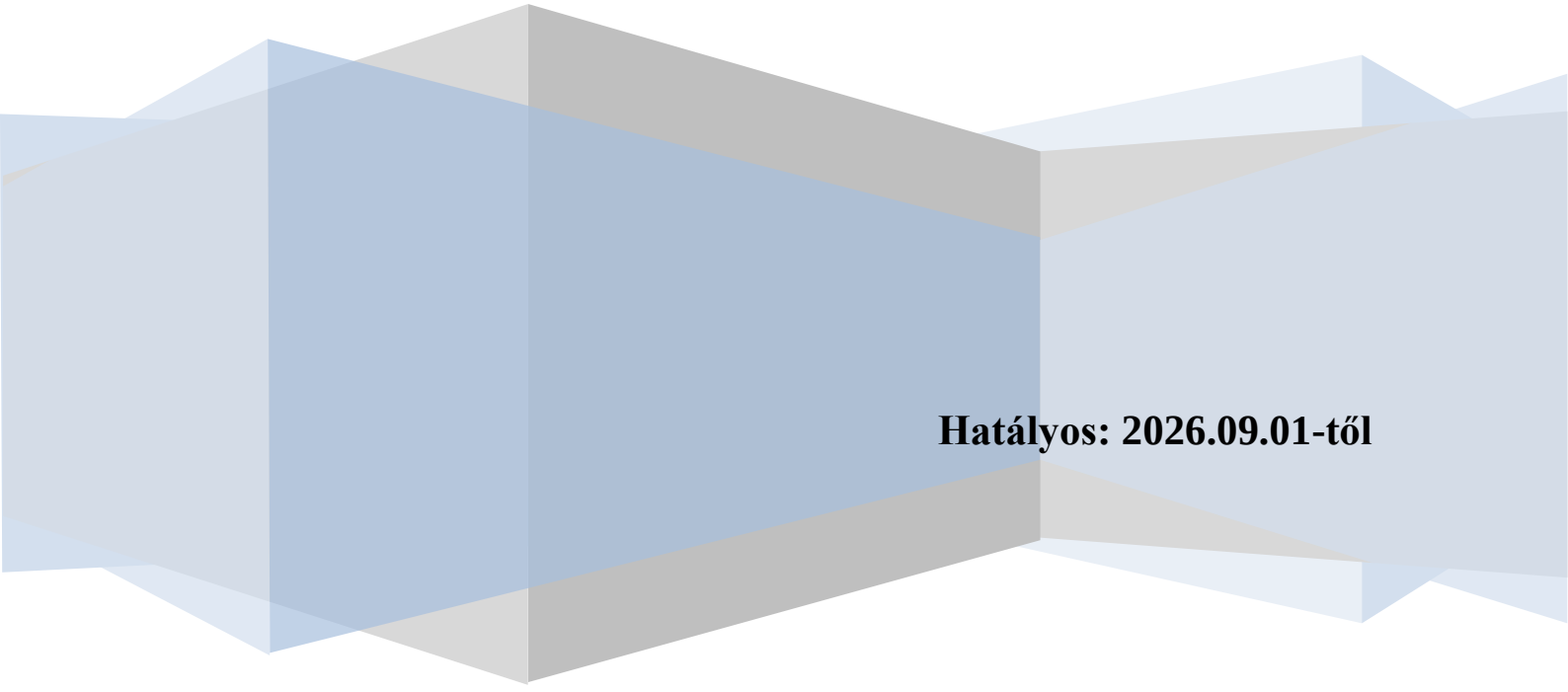
HEVES VÁRMEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

SZAKMAI PROGRAM

HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM



Hatályos: 2026.09.01-től

Tartalomjegyzék

BEVEZETÉS 10
A) NEVELÉSI PROGRAM 11
1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei, céljai, feladatai, eszközei, eljárásai 11
1.1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei 11
1.2 Nevelő-oktató munkánk céljai 11
1.3 A nevelő-oktatómunka feladatai 12
1.4 A nevelő-oktatómunka eszközei, eljárásai, módszerei 12
1.5 A feladatokhoz rendelt eszköz- és eljárásrendszer 13
2 A SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉSSEL KAPCSOLATOS PEDAGÓGIAI FELADATOK 17
2.1 A személyiségfejlesztés főbb területei 17
2.2 A tanulók érzelmi, akarati jegyeinek gazdagítása, önismeretük fejlesztése 18
2.3 A személyiségfejlesztés segítése a tanulók műveltségének, világképének formálásával 18
2.4 Az intézmény szakmai képzéseinek megfelelő személyiség formálása és fejlesztése 18
2.5 A magatartás-, a viselkedéskultúra személyiségjegyeinek gazdagítása 19
3 A TELJESKÖRŰ EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSSEL ÖSSZEFÜGGŐ FELADATOK 19
3.1 Teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok 19
3.1.1 Helyzetkép 20
3.1.2 Erőforrások 21
3.1.3 Tárgyi feltételek 21
3.2 Egészségnevelési célok 22
3.2.1 Hosszú távú pedagógiai célok 22
3.2.2 Középtávú célok és feladatok 22
3.3 Tanulásszervezési és tartalmi keretek 23
3.4 A tantárgyak lehetőségei 23
3.5 Tanórán kívüli tevékenységi formák 27
3.6 Rendszeres programjaink 28
3.7 Kortárssegítő csoport 28
3.8 Az egészségvédelem jeles napjai 28
3.9 Iskolai médium 29
3.10 Szülői értekezletek 29
3.11 Akció jellegű programjaink 29
3.12 Eredmény-, illetve hatékonyságvizsgálatunk 29
3.12.1 Eredményvizsgálati módszereink a következők lehetnek: 30

4 Közösségfejlesztéssel, a szakképző intézmény szereplőinek együttműködésével kapcsolatos feladatok 30
4.1 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink 31
4.2 A személyiségfejlesztés és a közösségfejlesztés feladatainak megvalósítását szolgáló tevékenységi rendszer és szervezeti formák 32
4.2.1 A tanítási órák 32
4.2.2 A tanítási órán kívüli tevékenységek 32
4.2.3 Az iskolai könyvtár 34
4.2.4 Szabadidős tevékenységek 35
5 AZ OKTATÓK FELADATAI, AZ OSZTÁLYFŐNÖKI MUNKA TARTALMA, AZ OSZTÁLYFŐNÖK FELADATAI 35
5.1 Oktatók helyi intézményi feladatai 35
5.2 Az osztályfőnöki munka tartalma 36
5.2.1 Az osztályfőnöki munka feladatkörei 36
5.2.2 Az osztályfőnök feladatai és hatásköre 36
6 KIEMELT FIGYELMET IGÉNYLŐ TANULÓKKAL KAPCSOLATOS PEDAGÓGIAI TEVÉKENYSÉG HELYI RENDJE 37
6.1 Tehetséggondozás, képesség kibontakoztatásának segítése 37
6.2 A beilleszkedési, magatartási, tanulási nehézségek enyhítését segítő tevékenységünk 38
6.3 A sajátos nevelési igényű gyermekek, tanulók iskolai nevelése és oktatása 39
6.4 A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatásának segítése 40
6.5 A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenységünk 41
7 A gyermekvédelemmel összefüggő oktatói tevékenységünk 42
8 A tanulóknak a szakképző intézményi döntési folyamatban való részvételi jogai gyakorlásának rendje 43
9 A tanuló, a kiskorú tanuló törvényes képviselője, az oktató és a szakképző intézmény partnerei kapcsolattartásának formái 44
9.1 Tanulókkal való kapcsolattartás formái 44
9.2 A szülővel, törvényes képviselővel való kapcsolattartás formái 45
9.3 A szülői szervezet 45
9.4 A partnerekkel való kapcsolattartás 45
9.5 Külső gyakorlati képzést végzőkkel történő kapcsolattartás 46
9.6 Az iskola és a kollégium kapcsolata 46
10 Tanulmányok alatti vizsgák szabályzata, valamint a szóbeli felvételi vizsga követelményei 47
10.1 A vizsgaszabályzat célja 47
10.2 A vizsgaszabályzat hatálya, a vizsgák típusai 47
10.3 Általános szabályok az írásbeli, a szóbeli és az ágazati alapvizsgákra 48

10.4 Az egyes vizsgatárgyak részei, követelményei és értékelési rendje 48
10.5 Szóbeli felvételi vizsga követelményei 48
11 A felvétel és az átvétel, valamint a továbbhaladás helyi szabályozása 48
11.1 A felvételi eljárás rendje 48
11.2 Intézményváltás (átvétel) eljárásrendje 50
11.2.1 Az eljárás kezdeményezésének okai 50
11.2.2 Az eljárás rendje 50
11.2.3 Az átvételi kérelem elbírálásának szempontjai 50
11.3 Továbbhaladás feltételei 51
11.4 Tanulói jogviszony megszűnése 51
12 Az elsősegély-nyújtási alapismeretek elsajátításával kapcsolatos intézményi terv 51
12.1 Az iskola dolgozóinak feladatai a tanuló- és gyermekbaleset megelőzésével kapcsolatosan 52
12.1.1 Az osztályfőnökök feladatai 52
12.2 Az iskola dolgozóinak feladatai tanulóbalesetek esetén 53
12.3 A tanulóbalesetekkel kapcsolatos iskolai feladatok a magasabb jogszabályok alapján 53
B) OKTATÁSI PROGRAM 54
13 Az oktatás tartalmi szabályozásának dokumentumai 54
AZ ISKOLA KÉPZÉSI RENDSZERE 55
14 Az iskola képzési rendszere 56
14.1 Technikumi képzések 56
14.2 Szakképző iskolai, Dobbantó és Műhelyiskolai képzéseink 57
14.3 Technikumi képzés jellemzői 58
14.4 A szakképző iskola jellemzői 58
14.5 Az iskolatípusok közötti továbbhaladás és átjárhatóság 58
14.6 Nyelvi előkészítő osztály 58
14.7 Dobbantó program jellemzői 59
14.8 A Műhelyiskola jellemzői 59
15 Az oktatási program pedagógiai feladatainak helyi megvalósítása 60
15.1 Célok és feladatok a szakképzésben 60
15.1.1 Fejlesztési területek – nevelési célok 60
15.1.2 Kompetenciafejlesztés 61
15.2 Mindennapos testnevelés, testmozgás 61
16 Az oktatásban alkalmazható tankönyvek, tanulmányi segédletek és taneszközök kiválasztásának elve 61
16.1 A tankönyvek kiválasztásának elvei 62
16.2 A tankönyvellátás rendje 62
16.3 A tankönyv térítésmentes igénybevételének biztosítása 62

16.4 Az oktatóválasztás szabályai 63
17 Választható érettségi vizsgatárgyak 63
18 A közép- és emelt szintű érettségi vizsga témakörei 64
19 Az iskolában alkalmazott sajátos pedagógiai módszerek 64
19.1 Projektoktatás 64
20 Az ellenőrzés és értékelés formái 64
20.1 Az ellenőrzés és értékelés módjai 64
20.1.1 Megfigyelés 64
20.1.2 Házi feladat 64
20.1.3 Csoportmunka 65
20.1.4 Dolgozat 65
20.1.5 Szóbeli felelet 65
20.1.6 Referátum, beszámoló 65
20.1.7 Az értékelés típusai 65
20.1.8 Az értékelés formái 65
20.2 A tanulók (képzésben résztvevők) tantárgyi értékeléséhez kapcsolódó elvek 66
20.2.1 Értékelés, osztályozás 66
20.2.2 Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy értékelése 66
20.2.3 Honvédelem tantárgy értékelése (a 2025/26. tanévben indult évfolyamokra alkalmazandó) 67
20.2.4 Dobbantó programra és műhelyiskolai képzésre vonatkozó értékelés: 67
20.2.5 A saját dolgozók szakirányú, nem nappali rendszerű, felnőttképzési jogviszonyra vonatkozó értékelés: 68
20.3 A magatartás és szorgalom értékelésének módja 69
21 A TANULÓ JUTALMAZÁSÁHOZ ÉS MINŐSÍTÉSÉHEZ KAPCSOLÓDÓ ELVEK 69
22 A tanulói magatartással kapcsolatos elvárások 69
23 Emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészülés 70
24 A gyermekek, tanulók esélyegyenlőségét szolgáló intézkedések 70
25 A csoportbontások és az egyéb foglalkozások szervezésének elvei 71
25.1 A csoportbontások célja: 71
25.2 A csoportbontások elvei: 71
25.2.1 A kompetenciafejlesztés érdekében 71
25.2.2 A tanulói létszám és a tantermek befogadóképessége alapján 72
26 A tanuló magasabb évfolyamra lépésének feltételei 72
27 A tanulók fizikai állapotának méréséhez szükséges módszerek 72
27.1 A tanulók fizikai állapotának mérése 72
27.2 Testneveléshez kapcsolódó tanórán kívüli tevékenységek, programok 73
28 Az egészségnevelési és környezetnevelési elvek, programok, tevékenységek 73
28.1 Egészségnevelési elvek 73

28.2 A környezetnevelési elvek 73
28.3 ÖKOISKOLA - a környezettudatos iskola nevelési programja 74
EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM 76
29 A program célkitűzése 76
30 A program megvalósításának feltételei 76
30.1 Személyi feltételek 76
30.2 Külső kapcsolatok 77
30.3 Tárgyi feltételek 77
30.4 A program célcsoportja 77
30.5 Az egészségnevelés kiemelt területei 77
30.6 Az egészségnevelés színterei 78
30.7 Alkalmazott módszerek 78
30.8 Kiemelt egészségnevelési területek 79
30.8.1 Dohányzás 79
30.8.2 Alkoholfogyasztás 79
30.8.3 Legális és illegális kábító- és tudatmódosító szerek használatának megelőzése 80
31 PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK 81
C) KÉPZÉSI PROGRAM 82
32 A szakképzés megvalósításának keretei 82
32.1 A szervezési kereteket meghatározó központi előírások 82
32.2 Szakmaválasztási szabályzat 82
32.2.1 A szakmaválasztás szabályai 82
32.2.2 A szakmára történő besorolás menete 82
32.2.3 A szakmai előtanulmányok beszámíthatósága 83
32.3 A szakmai gyakorlati képzés helyei, formái, értékelése 83
32.3.1 Iskolai gyakorlati képzőhelyek: 83
32.3.2 A szakmai gyakorlat értékelése két részből áll: 83
32.3.3 Évközi szakmai gyakorlat: 84
32.3.4 Egybefüggő szakmai gyakorlat: 84
32.4 Szakmastruktúra 84
32.5 Személyi feltételek 84
32.6 Tárgyi feltételek 84
32.7 Továbbhaladás különös feltétele szakképzési évfolyamokon 84
32.8 Az órahálók alkalmazásának szabályai 84
33 A szakirányú oktatás tantárgyi struktúrája 85
33.1 Technikumi képzés tantárgyi alapstruktúrája 85
33.2 Tömbösített duális gyakorlat a 11. és a 12. technikumban (minta) 86
33.3 13. technikum duális gyakorlat beosztása (minta) 87

33.4 Szakképzés tantárgyi alapstruktúrája 88
33.5 Duális gyakorlat szakképző iskolában évfolyamonként (minta) 89
SZAKMAI ISMERTETŐK, KÉPZÉSI ÓRASZÁMOK 90
33.6 ÉLELMISZERIPAR 90
33.6.1 Pék-cukrász szakma 90
33.6.2 Szőlész-borász szakma 95
33.7 GAZDÁLKODÁS ÉS MENEDZSMENT ÁGAZAT 100
33.7.1 Pénzügyi-számviteli ügyintéző szakma 100
33.8 KERESKEDELEM ÁGAZAT 103
33.8.1 Kereskedelmi értékesítő szakma 103
33.8.2 Kereskedő és webáruházi technikus szakma 108
33.9 MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET 113
33.9.1 Kertésztechnikus szakma 113
33.10 SPORT ÁGAZAT 119
33.10.1 Fitness-wellness instruktor szakma 119
33.11 TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS 125
33.11.1 Cukrász szaktechnikus szakma 125
33.11.2 Cukrász szakma 130
33.11.3 Panziós-fogadós szakma 134
33.11.4 Vendégtéri szaktechnikus szakma 139
33.11.5 Pincér - vendégtéri szakember szakma 144
33.11.6 Szakács szaktechnikus szakma 148
33.11.7 Szakács szakma 153
33.11.8 Turisztikai technikus szakma 157
33.12 Dobbantó program 161
33.13 Műhelyiskola 162
33.13.1 A Cukrászsegéd részszakma alapadatai 162
33.13.2 A Pincérsegéd részszakma alapadatai: 163
33.13.3 A szakácssegéd résszakma alapadatai 164
34 VALAMENNYI ÉVFOLYAMOT ÁTFOGÓ HELYI TANTERV 164
MELLÉKLETEK 165
MÓDOSÍTÁS 167

Iskolánk küldetése

Tanulóinknak a törvények és a fenntartó által megszabott keretek között magas színvonalú általános műveltséget, korszerű szakmai tudást és versenyképes szakképzést biztosítsunk a kereskedelem, a gazdálkodás és menedzsment, a turizmus-vendéglátás, a mezőgazdaság és erdészet, az élelmiszeripar, valamint a sport ágazatok területén. Nevelésünkkel pedig olyan értékrendet alakítsunk ki, amely szükséges az érvényesüléshez, megfelel a társadalmi igényeknek és hagyományainknak.

Heves Vármegyei Szakképzési Centrum (HVSZC)
3300 Eger, Kertész utca 128.
OM azonosítója: 203035

Intézményünk adatai

Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Címe:	3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6.
Telephelyei:	3300 Eger, Donát út (Tangazdaság)
	3300 Eger, Kisvölgy út 46. (Tanpince)
Tel.:	20/858-3660
E-mail:	szakkepzo@sarvarieger.hu
Honlap:	www.sarvarieger.hu

A szakmai program hatályba lépése: 2026. szeptember 1.

BEVEZETÉS

A szakmai program a nevelési-oktatási intézmény szakmai alapdokumentuma, amelyet az oktatói testület készít és fogad el. A szakmai programot az intézmény igazgatója hagyja jóvá, a fenntartó részéről a főigazgató jóváhagyásával és a kancellár egyetértésével válik hatályossá.

A törvényi elvárásokon túl a helyi sajátosságok, az intézményhasználók igényeinek és elvárásainak figyelembevételével készül, lehetőséget biztosítva az intézmény önálló arculatának megteremtésére. A szakmai jövőképként is értelmezhető stratégiai dokumentum hosszabb távra határozza meg a nevelés, a tanulás-tanítás folyamatának helyi pedagógiai elveit, gyakorlatát, a tantervi tartalmakat és annak eszközrendszerét.

Intézményünk elsődleges pedagógiai feladatként az alábbiakat határozza meg:

- Technikumi érettségire és szakmai vizsgára történő felkészítés;
- Multifunkcionális szemléletmód mellett megvalósuló szakmatanítás;
- Élethosszig történő tanulásra irányuló felkészítés;
- Magyarországi és nemzetközi munkaerő-piaci elhelyezkedést segítő kompetenciák kialakítása;
- A szociális hátrányok, valamint a diszkriminatív tendenciák enyhítését szolgáló tevékenység.

Programunk az érvényes Szakképzési Törvény előírásain alapul. A szakmai program kidolgozása során az intézmény a jogszabályokban meghatározott partnerek véleményét megismerte és mérlegelte. Az oktatói testület a program tartalmát többkörös szakmai egyeztetés és vita eredményeként alakította ki.

A program az alábbi jogszabályok, határozatok alapján készült:

- A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény
- A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
- A Nemzeti Alaptanterv kiadásáról, bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet
- A 100/1997. (VI. 13.) Korm. rendelet az érettségi vizsga vizsgaszabályzatának kiadásáról
- Az 1997. évi XXXI. törvény a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról
- A 2003. évi CXXV. törvény az egyenlő bánásmódról és az esélyegyenlőség előmozdításáról

A) NEVELÉSI PROGRAM

1 A SZAKMAI OKTATÁS PEDAGÓGIAI ALAPELVEI, ÉRTÉKEI, CÉLJAI, FELADATAI, ESZKÖZEI, ELJÁRÁSAI

1.1 A szakmai oktatás pedagógiai alapelvei, értékei

Iskolánk oktatói testülete az alábbi elveket tartja alapvető jelentőségűnek:

- A klasszikus emberi értékeken alapuló, általános és szakmai műveltséget megalapozó, naprakész, piacképes ismeretek közvetítése.
- A kommunikációs, idegen nyelvi, matematikai, természettudományos, digitális és vállalkozói kompetenciák fejlesztése, az önálló tanulás képességének erősítése, valamint a kreativitás, az esztétikai érzék és az önkifejezés fejlesztése.
- A mesterséges intelligencia tudatos, etikus és hatékony használatához szükséges ismeretek és készségek fejlesztése.
- A társadalmi igényeknek és partnereink elvárásainak megfelelő sikerorientált, szakszerű, tanulócentrikus nevelés és oktatás.
- Az élethosszig való tanulás, önképzés igényének kialakítása.
- Az önálló ismeretszerzés, tanulásfejlesztés az iskolai könyvtárban.
- Az ellenőrizhetőség, az átláthatóság és a sokszínűség biztosítása.
- Korrekt, humánus emberi viszony fenntartása az iskola dolgozói és tanulói között.
- A nemzeti összetartozás elvének alapjaira épülő erkölcsiséget és szellemiséget tartjuk közvetítendő értéknek. Ezzel egy időben továbbra is nyitottak vagyunk más népek kultúrájának megismerésére és tiszteletben tartására.
- A közösségi szolgálaton keresztül a társadalomért való tenni akarás elősegítése.

1.2 Nevelő-oktató munkánk céljai

Általános középfokú képzési, szakképzési és oktatási – nevelési célok

- Korszerű, a XXI. század igényeinek megfelelő természet – és társadalomtudományos alapműveltség kialakítása.
- A versenyképesség, a globalizáció és integráció kihívásaira való gyors és hatékony alkalmazkodás képességének elsajátíttatása, begyakoroltatása az egyes tantárgyakon átívelő módon.
- Aktív szerepvállalásra nevelés a társadalmi, gazdasági folyamatok befolyásolásához.
- Sokoldalú, nyitott, érdeklődő és rugalmas személyiség kifejlesztése.
- Tanulóink testileg fejlett, egészséges életmódra nevelése.
- A társadalmi igényeknek megfelelő szakmai ismeretek megszerzésének segítése.
- Az iskola hagyományainak ápolása és továbbfejlesztése.
- Az ellenőrzés és értékelés elveinek elfogadása, rendszerének kialakítása.
- Célunk annak tudatosítása a tanulókban, hogy a megélhetés alapja a munka.

Szakképzési céljaink kulcseleme kell, legyen a valódi vállalkozói szemlélet kialakítása, továbbfejlesztése, gyakorlati megvalósítása. Iskolánk lényegéből adódik, hogy kezdeményezője, regionális példája ennek az újszerű szemléletmódnak.

Iskolánk hagyománya kötelez az értékek megőrzésére, átadására, ugyanakkor – napjaink igényeihez igazodva – új tradíciók teremtésére ösztönöz.

1.3 A nevelő-oktatómunka feladatai

Ahhoz, hogy az iskolánkban folyó nevelés, a képességek, készségek fejlesztése, a közismereti oktatás és a szakmai képzés szerves egységét alkothassa szükségesek az alábbiak:

- A szükséges személyi és tárgyi feltételek biztosítása
- A kerettanterveken alapuló tananyagszervezés és követelményrendszer folyamatos korszerűsítése, változásainak nyomon követése
- A közismereti és szakmai tárgyak oktatási színvonalának fejlesztése
- Az oktatók továbbképzésének szervezése
- Tehetséggondozás, kompetencia alapú felzárkóztatás, korrepetálás.
- A regionális munkaerő piaci igények figyelemmel kísérése, megfelelés az elvárásoknak.
- Pályázati lehetőségek feltárása, és részvétel azokon.
- A nevelői tevékenység célirányos szervezése, személyiségfejlesztés
- Önképzési lehetőségek biztosítása
- Felkészítés az érettségi és szakmai vizsgára
- Tanulmányi és szakmai versenyekre való felkészülés segítése
- Felkészítés továbbtanulásra
- A piaci elvárásoknak megfelelő szakmai szemlélet, igény, ismeretanyag kialakítása
- A szakmai kapcsolatrendszer ápolása, továbbfejlesztése
- A hagyományok ápolása, aktualizálása
- A mesterséges intelligencia használatának elsajátítása szervezett formában kilencedik évfolyamon, mind technikumban mind a szakképző iskolában:
    - A cél, hogy a mesterséges intelligencia beépüljön készségszinten az iskolánkban elsajátítható valamennyi szakma oktatásába.
    - Kiemelt cél, hogy a diákok számára egyértelmű munkaerőpiaci előnyt jelentsen, hogy szervezett keretek között tanultak a mesterséges intelligenciáról, hogy dokumentáltan megjelenjen a szakmai portfóliójukban. A tanulók számára kiállított mikrotanúsítvány biztosítja ennek dokumentált megjelenését.

1.4 A nevelő-oktatómunka eszközei, eljárásai, módszerei

Az eszközök, eljárások, módszerek két csoportra oszthatók: azok, amelyek a meghatározott feladatokhoz közvetlenül rendelhetők; és azok, amelyek a nevelő-oktató munkával kapcsolatosak, és amelyek külön döntéseket igényelnek.

1.5 A feladatokhoz rendelt eszköz- és eljárásrendszer

Eszköz- és eljárásrendszer	
Feladatok	**Módszerek, eszközök, eljárások**
A szükséges személyi és tárgyi feltételek biztosítása.	Igények felmérése (az iskolavezetés a szakmai munkaközösségek segítségével). Tervezés. A személyi feltételek biztosításához pályázatok kiírása. Beérkezett pályázatok elbírálása. Személyes beszélgetés a pályázóval. A feltételeknek legjobban megfelelő pályázó kiválasztása. A munkaerő belső átcsoportosítása. Időkeretek, szervezeti formák átalakítása. Tárgyi feltételek biztosításához együttműködés a HVSZC-vel
A kerettanterveken alapuló tananyagszervezés és követelményrendszer folyamatos korszerűsítése.	Tapasztalatszerzés. Tapasztalatcsere iskolán belül és hasonló intézményekkel. Szakmai munkaközösség megbeszélések. Egyéni kezdeményezések megvitatása. Továbbképzéseken való részvétel. Szakfolyóiratok, egyéb nyomtatott és elektronikus dokumentumok nyomon követése. A dokumentumok évenkénti felülvizsgálata. Innovációs lehetőségek számba vétele.
A közismereti és szakmai tárgyak oktatási színvonalának fejlesztése.	Beválás vizsgálat - megfelelő módszerek kiválasztása (változatos módszerek alkalmazása). A korszerű és hagyományos eszközök helyes arányban történő felhasználása. A tanítási órák intenzitásának növelése az életkornak és a tanulók fejlettségi szintjének megfelelően. A tananyagnak megfelelő ellenőrzési és értékelési eljárások alkalmazása. A reális önértékelés kialakítása. Az oktatók szakmai és pedagógiai kultúrájának, tájékozottságának folyamatos szinten tartása és fejlesztése. Önképzés. Belső továbbképzések, óralátogatások. Előadások, tréningek, bemutató foglakozások. Belföldi és külföldi tapasztalatcserék a lehetőségek függvényében. Külső továbbképzések. Rendszeres közvetett és közvetlen ellenőrzés.
Az oktatók továbbképzésének szervezése.	Az igények, szükségletek felmérése, a törvény előírásai szerinti tervezése. Ütemezés rövid- és hosszabb távon.

Eszköz- és eljárásrendszer	
Feladatok	**Módszerek, eszközök, eljárások**
	Egyeztetés a HVSZC-vel. A jogszabályoknak megfelelően a továbbképzések anyagi támogatása a rendelkezésre álló források függvényében. A szakmai munkaközösségek és külső szakértők bevonásával belső továbbképzések szervezése (módszertani kultúra, számítástechnikai ismeretek). Önköltséges alapon egyéb továbbképzéseken, konferenciákon való részvétel ösztönzése. Külföldi kapcsolatrendszer lehetőség szerinti bővítése. Meglévő külföldi kapcsolatok ápolása -tapasztalatcserék szervezése a lehetőségek függvényében. Pályázati lehetőségek kihasználása.
Tehetséggondozás, felzárkóztatás.	A tehetséges és a tanulási kudarccal küzdő tanulók felkutatása. A kudarc okának feltárása. Személyes beszélgetések. Oktatók és osztályfőnökök jelzései. Felmérések. Iskolai teljesítmények alapján differenciálás. Egyéni módszerek alkalmazása. Tanórán kívüli egyéni és csoportos foglalkozások. Szakkörök. Sport -, felzárkóztató és egyéb foglalkozások szervezése. A tanulók felkészítése tanulmányi és egyéb versenyekre. Rendszeres versenyeztetés. Ösztönzés felsőoktatási intézményben való továbbtanulásra. Együttműködés a családdal. A tehetséggondozás feltételeinek folyamatos javítása az iskolai könyvtár fejlesztésével.
Az iskolától elvárt igények figyelemmel kísérése, megfelelés az elvárásoknak.	A partnerek és a piaci viszonyok által diktált igények felmérése: - Kérdőív - Személyes beszélgetések - „Piackutatás” - Ötletbörze - Helyzetfelmérés Elvárások összevetése a jelenlegi helyzettel: - Hiányosságok feltárása - Megoldási javaslatok összegyűjtése - Átszervezés - Innováció - Egyéb változtatások - Színvonalat emelő eljárások

Eszköz- és eljárásrendszer	
Feladatok	**Módszerek, eszközök, eljárások**
Lehetőségek feltárása, részvétel pályázatokon.	Pályázati lehetőségek figyelemmel kísérése. Pályázatokban együttműködés a HVSZC-vel.
A nevelői tevékenység célirányos szervezése, személyiségfejlesztés.	Színterei: - tanóra, - tanórán kívüli tevékenység, - iskolán kívüli szabadidős tevékenység, - diákönkormányzat, - diáksportkör - kollégium Kognitív, szociális, személyes és speciális kompetencia motívumainak, képességeinek, készségeinek kialakítása. Tanulás: - alapvető tartalmak differenciált átadása, - érdeklődési körnek megfelelő egyéb tevékenység, - szervezett ismeretközvetítés, - spontán tapasztalat, - tananyag kiválasztása, elrendezése, - összefüggések feltárása. Személyiségfejlesztő oktatást ösztönző követelmények meghatározása, közös értékrend kialakítása.
Önképzési lehetőségek biztosítása.	Könyvtárhasználat: - Szakkönyvek - Szakfolyóiratok - Internet használat - Hang- és videó- anyag - Digitális tudásbázis - Tanulási szokások kialakítása Szakkörök. Versenyfelkészítés. Felzárkóztató, kompetenciafejlesztő foglakozások. - Külföldi cserekapcsolatok lehetőség függvényében.
Az érettségi és a szakmai vizsgákra felkészítés színterei, módjai.	Tanítási órák, tanórán kívüli foglalkozások. Szakkörök, felzárkóztató foglakozások. Külföldi cserekapcsolatok lehetőség függvényében. Témakörök kidolgozása. Rendszeres ellenőrzés– értékelés. Próba érettségi. Érettségi és szakmai vizsgaszabályzat tanulóra vonatkozó részleteinek ismertetése.

Eszköz- és eljárásrendszer	
Feladatok	**Módszerek, eszközök, eljárások**
Tanulmányi és szakmai versenyekre való felkészülés segítése.	Versenyek rendezése osztály-és iskolai szinten. A tehetséges tanulók kiválasztása. Egyéni-és csoportos foglalkozások szervezése. Tanulók nevezése területi és országos tanulmányi, szakmai és sportversenyekre. Könyvtárhasználat: megfelelő szakirodalom, internet hozzáférés. Szakmai utak, kirándulások szervezése a lehetőségek függvényében.
Felkészítés továbbtanulásra.	Továbbtanulási lehetőségek megismertetése: előadások, nyílt napok, kiadványok, elbeszélgetések, internet, önértékelés. Osztályfőnöki, oktatói segítségnyújtás a megfelelő intézmény kiválasztásához. Tanórán és tanórán kívüli foglalkozásokon felkészítés a továbbtanulásra. Az egyetemek által felkínált lehetőségek közlése. Könyvtári tájékoztatás.
A piaci elvárásoknak megfelelő szakmai szemlélet, igény, ismeretanyag kialakítása.	Önértékelés– helyzetfelmérés. Az érdekelt felek azonosítása - közvetlen és közvetett partnerek meghatározása, igényfelmérés. Összehasonlító elemzés - következtetések levonása. Célmeghatározás - intézkedési terv készítése. Megvalósítás - korrekciós terv. Elvárások tudatosítása. Ismeretanyag összeállítása és folyamatos felülvizsgálata, korrekciója évente.
A hagyományok ápolása, aktualizálása.	Kulturális hagyományok. Iskolai hagyományok: diákönkormányzat hagyományai, ünnepségek, egyéb rendezvények. Hagyományok ápolása az iskolai könyvtárban.

2 A SZEMÉLYISÉGFEJLESZTÉSSEL KAPCSOLATOS PEDAGÓGIAI FELADATOK

A tanulók személyiségének fejlesztése intézményünk nevelő-oktató munkájának egyik legfontosabb, folyamatos feladata. Célunk, hogy tanulóink olyan korszerű tudással, kompetenciákkal és értékrenddel rendelkezzenek, amelyek képessé teszik őket a munkaerőpiaci, társadalmi és egyéni kihívások eredményes kezelésére.

A személyiségfejlesztés során arra törekszünk, hogy tanulóink az iskolában megszerzett ismereteiket önállóan, felelősen és alkotó módon tudják alkalmazni. A nevelési és oktatási folyamat egyaránt szolgálja az önismeret, az együttműködés, a problémamegoldás, a kreativitás és az alkalmazkodóképesség fejlesztését.

Az iskolai nevelőmunka során kiemelt feladatunk:

- az érdeklődés és a tanulás iránti igény kialakítása,
- a tájékozottság, a találékonyság és a kezdeményezőkészség fejlesztése,
- a rugalmasság, az aktivitás és az együttműködési készség erősítése,
- a nyitottság és a problémák iránti érzékenység kialakítása.

A megszerzett tudás felhasználása során célunk:

- a magabiztosság fejlesztése,
- a felelősségteljes döntéshozatal támogatása,
- a kreativitás és az innovatív gondolkodás erősítése,
- az önálló ismeretszerzés igényének kialakítása.

Fontosnak tartjuk, hogy tanulóink felkészüljenek a társadalmi és gazdasági környezet folyamatos változásaira, rendelkezzenek az élethosszig tartó tanuláshoz szükséges kompetenciákkal, valamint képesek legyenek a digitális és a mesterséges intelligencia alapú technológiák tudatos, etikus és hatékony alkalmazására.

A különböző ismeretek elsajátítása egyrészt a tanulók önálló ismeretszerzési, kommunikációs és cselekvési képességeinek fejlesztését szolgálja, másrészt hozzájárul a választott szakmához szükséges szemlélet, értékrend és felelősségtudat kialakulásához. A fejlesztés során figyelembe vesszük a tanulók életkori sajátosságait, egyéni képességeit és fejlettségi szintjét.

2.1 A személyiségfejlesztés főbb területei

- A tanulók érzelmi és akarati tulajdonságainak fejlesztése, önismeretük erősítése.
- A tanulók műveltségének, világszemléletének és értékrendjének formálása.
- A választott szakmához kapcsolódó szakmai attitűdök és munkakultúra kialakítása.
- Az önálló életvitelhez és a felelős társadalmi szerepvállaláshoz szükséges kompetenciák fejlesztése.
- A magatartás- és viselkedéskultúra fejlesztése.
- A digitális tudatosság és a mesterséges intelligencia felelős használatának kialakítása.

2.2 A tanulók érzelmi, akarati jegyeinek gazdagítása, önismeretük fejlesztése

Intézményünk kiemelt feladata, hogy tanulóinkban kialakítsuk és fejlesszük a mai kor társadalmi, munkaerőpiaci és technológiai kihívásainak megfelelő személyiségjegyeket.

Érzelmileg legyen kiegyensúlyozott, rendelkezzen empatikus készségekkel, legyen képes az együttműködésre, a kölcsönös tiszteletre és a toleráns magatartásra.

Akarati tulajdonságait tekintve legyen határozott, céltudatos, kitartó, felelősségteljes, valamint törekedjen a megbízhatóságra és a rendszeres munkavégzésre.

Ismerje önmaga erősségeit és fejlesztendő területeit. Tudja, mire képes, és ennek megfelelően vállaljon feladatokat és felelősséget. Énképének tudatos alakításával törekedjen belső harmóniájának és mentális egyensúlyának megőrzésére.

Legyen kreatív, rendelkezzen alkalmazható és folyamatosan fejleszthető tudással, az önképzés és az egész életen át tartó tanulás igényével, valamint legyen képes saját fejlődésének tudatos irányítására.

Legyen nyitott az innovációra, a digitális technológiák és a mesterséges intelligencia által kínált lehetőségek megismerésére és azok felelős, etikus alkalmazására.

2.3 A személyiségfejlesztés segítése a tanulók műveltségének, világképének formálásával

Területek:

- magyar nyelvi kommunikáció és irodalmi műveltség,
- élő idegen nyelvek,
- társadalmi, állampolgári és történelmi ismeretek,
- természettudományos műveltség,
- digitális kultúra és informatikai ismeretek,
- könyvtárhasználat és önálló információszerzés,
- a mesterséges intelligencia tudatos és etikus alkalmazása,
- művészeti, kulturális és esztétikai értékek megismerése,
- testnevelés, sport és egészségtudatos életmód,
- pályaorientáció és életpálya-építés.

2.4 Az intézmény szakmai képzéseinek megfelelő személyiség formálása és fejlesztése

Ki kell alakítani a tanulókban a vállalkozói szemléletet, a kreativitást, az innováció iránti nyitottságot és a felelős szakmai gondolkodást.

A digitális technológiák és a mesterséges intelligencia gyors fejlődése folyamatos alkalmazkodást és önképzést igényel az oktatóktól és a tanulóktól egyaránt, ezáltal erősítve az egész életen át tartó tanulás iránti igényt.

A digitális környezet, az online információforrások és a korszerű technológiák kiemelt szerepet töltenek be az önálló tanulás, az információszerzés és a szakmai fejlődés támogatásában.

A digitális eszközök és technológiák hatékony alkalmazásához szükséges kompetenciákat folyamatosan fejleszteni kell. A digitális kommunikáció, az online együttműködés és a mesterséges intelligencia használata jelentősen befolyásolja ismeretszerzési és kommunikációs szokásainkat.

A tanulókban és az oktatókban egyaránt ki kell alakítani a technológiai lehetőségek tudatos, etikus és felelős használatának igényét. Fontos, hogy a digitális eszközök és a mesterséges intelligencia alkalmazása mellett megőrizzék kreativitásukat, kritikus gondolkodásukat, problémamegoldó képességüket és emberi kapcsolataik értékét.

2.5 A magatartás-, a viselkedéskultúra személyiségjegyeinek gazdagítása

Az intézmény kiemelt feladata a tisztelettudó, intelligens és kulturált magatartás kialakítása és megerősítése a tanulókban. Elvárjuk, hogy tanulóink egymással, oktatóikkal, az intézmény valamennyi dolgozójával, valamint az intézményt felkereső vendégekkel szemben tiszteletteljes, együttműködő és felelősségteljes magatartást tanúsítsanak.

Az intézményen kívül, nyilvános helyeken is törekedjenek arra, hogy viselkedésükkel és megnyilvánulásaikkal hozzájáruljanak az intézmény jó hírnevének megőrzéséhez és erősítéséhez.

A megfelelő hangnem, a kulturált kommunikáció és az egymás iránti tisztelet minden helyzetben alapvető elvárás. Fontosnak tartjuk, hogy tanulóink konfliktushelyzetekben is nyugodtan, higgadtan, a másik fél emberi méltóságát, véleményét és érdekeit tiszteletben tartva viselkedjenek.

Kiemelt figyelmet fordítunk a személyes és digitális kommunikáció kultúrájának fejlesztésére, valamint a digitális térben tanúsított felelős és etikus magatartás erősítésére.

A fenti értékek kialakítására és gyakorlására lehetőség nyílik a tanórai foglalkozásokon, a szakmai és közösségi programokon, valamint az iskola által szervezett rendezvényeken és projektekben.

3 A TELJESKÖRŰ EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSSEL ÖSSZEFÜGGŐ FELADATOK

3.1 Teljes körű egészségfejlesztéssel kapcsolatos pedagógiai feladatok

Az iskolai egészségfejlesztés az iskola egész életébe, mindennapjaiba beépülő tevékenység, amely egyaránt irányul az oktatók és a tanulók egészség-ismereteinek bővítésére, korszerűsítésére, a fizikai és pszichoszociális környezet egészségtámogató jellegének erősítésére, az oktatói-nevelői tevékenységben a személyközpontú megközelítésre a tanulók személyiségfejlesztése érdekében.

Az egészség nem a betegség hiánya, hanem a testi, lelki és szociális jól-lét állapota (WHO). Az egészség nem passzív állapot, hanem folyamat, fontos eszköz életcéljaink megvalósítása során. Az egészségfejlesztés az a folyamat, amely képessé teszi az egyént az egészségét meghatározó tényezők felügyeletére, és ez által egészségének javítására.

Az egészséges életmódra nevelés magába foglalja a korszerű egészségnevelés, az elsődleges prevenció, a mentálhigiéné, az egészségfejlesztő szervezetfejlesztés, az önsegítés feladatait, módszereit.

3.1.1 Helyzetkép

Tanulóink meghatározó éveket töltenek el iskolánkban. Ez idő alatt érdemi hatást lehet gyakorolni a személyiségfejlődésükre, mely nagyban meghatározza az életmódjukban később kialakuló szokásaikat, értékrendjüket.

Az iskolának a tanulókra gyakorolt hatása összetett és többszintű. Egyrészt a tudatosan tervezett nevelő-oktató munka, másrészt az intézmény mindennapi működése, légköre, közösségi élete, valamint az emberi kapcsolatok minősége egyaránt befolyásolja a tanulók fejlődését.

Mindezeket figyelembe véve, az iskola a családi környezet mellett a szocializációnak azt a színterét jelenti, amelyben mód nyílik az egészségesebb életvitel készségeinek, magatartásmintáinak kialakítására és begyakorlására.

Az iskolának az elsődleges megelőzésben van jelentős szerepe, amely a betegség első megjelenésének megakadályozására és az egészség megőrzésére irányul.

A másodlagos prevenció körébe tartozik az iskolás gyermekek életkorhoz kötött kötelező szűrővizsgálatainak rendszere.

Az egészségfejlesztő és mentálhigiénés tevékenység megvalósítása érdekében az intézmény törekszik a szükséges személyi, tárgyi és közösségi feltételek biztosítására:

- jó osztályközösségek, aktív diákönkormányzat,
- nyitott szemléletű oktatók,
- többféle módon szerveződő tanórai, és tanórán kívüli csoportok.

Az intézmény épületei és gyakorlati képzőhelyei megfelelő tárgyi feltételeket biztosítanak a nevelő-oktató munka és a szakmai képzés megvalósításához. Környezete rendezett, parkosított, a tantermek és szakmai gyakorlati helyszínek alkalmasak az oktatási és képzési feladatok ellátására.

Az iskola helyiségeinek, eszközeinek és berendezéseinek karbantartása, fejlesztése folyamatos. A szakmai képzés feltételeinek biztosítása érdekében az intézmény törekszik a korszerű oktatási és gyakorlati eszközök rendelkezésre állásának biztosítására.

A tárgyi feltételek fejlesztésének célja, hogy tanulóink biztonságos, korszerű és a szakmai követelményeknek megfelelő környezetben szerezhessék meg elméleti és gyakorlati ismereteiket.

Az iskolai büfé választéka a korszerű táplálkozási igényeknek megfelelő (gyümölcslevek, joghurtok, gabonapelyhes édességek, magvas péksütemények). Az iskolai étkeztetés során változatos, a serdülők fejlődéséhez szükséges összetételű ebédet (kollégistáink esetében napi háromszori étkezés) fogyaszthatnak el a diákok kulturált körülmények között.

A megfelelően felszerelt szaktantermek, a tornaterem, a kondicionáló terem és egyéb, rendelkezésre álló helyiségek megfelelő környezetet biztosítanak a tanórai és tanórán kívül szervezett közösségi és egészségfejlesztő programoknak.

3.1.2 Erőforrások

Személyi feltételek

- iskolaorvos, védőnő, fogorvos
- gyermek- és ifjúságvédelmi feladatokat ellátó szakemberek
- iskolai szociális segítő
- diákönkormányzatot segítő oktató
- oktatók
- osztályfőnökök
- könyvtárosok
- iskolapszichológus
- bűnmegelőzési tanácsadó

Külső kapcsolatok (támogató szervezetek):

- egészségügyi intézmények és szakemberek
- Heves Vármegyei Pedagógiai Szakszolgálat és tagintézményei
- gyermekjóléti szolgálatok és család- és gyermekjóléti központok
- pártfogó felügyelői szolgálat
- drogprevenciós és mentálhigiénés szervezetek
- RÉV Szenvedélybeteg-segítő Szolgálat
- karitatív és civil szervezetek
- rendvédelmi szervek
- a tématerületekhez kapcsolódó szakmai partnerek és szakértők

3.1.3 Tárgyi feltételek

Az egészségfejlesztési és mentálhigiénés feladatok megvalósítását az intézmény tárgyi feltételei támogatják. Az iskolai könyvtár, a digitális tananyagok, az elektronikus információforrások és az online elérhető szakmai adatbázisok lehetőséget biztosítanak az egészséges életmóddal, a prevencióval, a mentális egészséggel és a személyiségfejlesztéssel kapcsolatos ismeretek megszerzésére.

Az intézmény rendelkezik a nevelő-oktató munka és az egészségfejlesztő tevékenység megvalósításához szükséges tantermekkel, szaktantermekkel, közösségi terekkel, sportlétesítményekkel és digitális eszközökkel. Az egészségnevelési programok megvalósítását informatikai eszközök, prezentációs lehetőségek és egyéb szemléltető eszközök segítik.

A tanulók számára rendelkezésre állnak az egészséges életmóddal, a szenvedélybetegségek megelőzésével, a mentális egészség megőrzésével, a családi életre neveléssel és a biztonságos életvitellel kapcsolatos tájékoztató és ismeretterjesztő anyagok nyomtatott és elektronikus formában egyaránt.

Az intézmény kiemelt figyelmet fordít a korszerű digitális tanulási környezet fenntartására és fejlesztésére, amely támogatja az önálló ismeretszerzést, az egészségtudatos szemlélet kialakítását és a tanulók digitális kompetenciáinak fejlődését.

3.2 Egészségnevelési célok

Iskolánk egészségfejlesztő tevékenységének stratégiai célja, hogy a tanulók kellő ösztönzést és tudást szerezhessenek a személyes és környezeti értelemben egyaránt ésszerű, a lehetőségeket felismerő és felhasználni tudó, egészséges életvitelhez. Ehhez arra van szükség, hogy az egészséggel összefüggő kérdések fontosságát értsék, az egészség értékké váljon számukra, az ezzel kapcsolatos beállítódásuk megszilárduljon, s konkrét tevékenységekben alapozódjon meg.

3.2.1 Hosszú távú pedagógiai célok

- a stratégiai célokra vonatkozó érték- és szokásrendszer érzelmi, értelmi, esztétikai és erkölcsi megalapozása
- rendszerszemléletre nevelés
- önismeret, tolerancia és empátia fejlesztése
- az egészségmegőrző magatartás és életvitel segítése
- a személyes felelősség tudatosítása
- ismeretek és jártasságok kialakítása, melyekkel képesek megelőzni, illetve csökkenteni az egészségügyi problémákat
- problémamegoldó gondolkodás, döntésképesség
- az életminőség választásához szükséges értékek, viselkedési normák kialakítása
- a családi életre nevelés fejlesztése
- a digitális környezetben való tudatos és egészséges jelenlét kialakítása

3.2.2 Középtávú célok és feladatok

Célok:

- az oktatói testület és a szülők bevonása, egységes egészségfejlesztési szemléletmód kialakítása
- az oktatói testület nevelési módszereinek gazdagítása
- az oktatói testület egészséges életmóddal és drogprevencióval kapcsolatos ismereteinek gyarapítása
- készségfejlesztő módszerek alkalmazása a tanulók egészséges életmódra nevelésének folyamatában
- a tanulók terhelési- és konfliktustűrő képességének, problémamegoldó kapacitásának növelése
- a tanulók egészségmegőrző szokásainak kialakítása és a káros szenvedélyektől mentes életmód értékeit tükröző életvitel erősítése
- a tanulók mentális egészségének, digitális jóllétének és alkalmazkodóképességének (rezilienciájának) erősítése

Feladatok:

- az iskolai egészségfejlesztési munkacsoport működtetése,
- állapotfelmérések készítése a tanulók egészségi állapotáról, életmódjáról, egészséggel kapcsolatos ismereteiről és attitűdjeiről,

- a szülők véleményének megismerése, a kapcsolattartás és kommunikáció fejlesztése,
- az oktatók egészségnevelési és prevenciós tevékenységének támogatása,
- a támogató szervezetekkel és szakemberekkel való együttműködés fenntartása és fejlesztése,
- a kortárssegítő tanulók tevékenységének támogatása,
- a tanórán kívüli egészségfejlesztő programok rendszeres szervezése,
- az egészségnevelési és prevenciós témájú szakirodalmak, digitális tananyagok és tájékoztató anyagok rendelkezésre állásának biztosítása,
- a dohányzás, az alkoholfogyasztás, a kábítószer-használat és az egyéb szenvedélybetegségek megelőzése,
- az egészségtudatos életmódhoz kapcsolódó ismeretek és készségek fejlesztése
- az egészséges táplálkozás iránti igény kialakítása,
- a lelki egészség megőrzését szolgáló módszerek és stresszkezelési technikák megismertetése,
- a digitális jóllét és a tudatos eszközhasználat támogatása,
- a rendszeres testmozgás és az aktív életmód népszerűsítése.

A rövidtávú célokat és feladatokat a tanévi munkatervek tartalmazzák, az alkalmazott módszerekkel és felelősökkel együtt.

3.3 Tanulásszervezési és tartalmi keretek

Tanórai keretek között:

- testnevelés órák
- szakórák
- osztályfőnöki órák
- könyvtárhasználati órák

3.4 A tantárgyak lehetőségei

Magyar nyelv és irodalom

- A tanulók legyenek képesek irodalmi szövegek alapján problémafelvetésekre, véleményalkotásra, vitára, érvelésre,
- esztétikai és az erkölcsi érzékük fejlődjön,
- sajátítsák el a médium értelmezésének, lényegkiemelésének módjait,
- foglalkozzanak a reklámnyelvvel, feliratokkal; ismerjék fel a reklám kommunikációs csapdáit,
- alakuljon igénnyé a hatékony kommunikációra való törekvés,
- legyenek képesek a digitális és online tartalmak kritikus értelmezésére,
- ismerjék fel a manipuláció, az álhírek és a torzított információk jellemzőit,
- fejlődjön kommunikációs és érvelési kultúrájuk a személyes és digitális térben egyaránt.
- Erősítsük az egészséghez, mint értékhez való pozitív érzelmi és tudatos hozzáállást,
- fejlesszük az egyéni és a közösségi kompetenciákat a drámajátékok segítségével,

- és a könyvtárhasználati ismeretek elsajátítása.

Történelem, Állampolgári ismeretek

- A tanulók ismerjék meg a különböző népek és korok higiénés viszonyait, egészségügyi ellátásának módjait és táplálkozási szokásait,
- ismerjék meg a járványok hatását a történelmi események és a társadalom alakulására,
- ismerjék meg a vallási előírások egészségvédelmi vetületét,
- értsék meg, hogy az új találmányokhoz tartozó erkölcsi, etikai kérdésekkel foglalkozni kell,
- ismerjék meg a természet közelében élő, annak változási ütemét tiszteletben tartó, azt felhasználó életmód értékeit
- értsék meg a népszokások egészségvédelmi szerepét (ünnepek előtti böjtök),
- a tanulókban alakuljon ki a hagyományok tisztelete.
- Alakuljon ki bennük a felelős állampolgári magatartás és a hiteles információforrások használatának igénye,
- értsék meg a technológiai fejlődés társadalmi, etikai és egészségügyi hatásait.

Idegen nyelv

- A tanulók tudják megfogalmazni az egészségüket veszélyeztető tényezőket, és ismerjék meg más országok hasonló problémáit,
- legyenek képesek az egészségmegőrzéssel, baleset-megelőzéssel kapcsolatos idegen szövegek megértésére, feldolgozására,
- ismerjék meg más népek szokásait, hagyományait (táplálkozás, aktív kikapcsolódás),
- foglalkozzanak drogprevenciós célú és fertőző betegségek megelőzését célzó történetek, szövegek feldolgozásával (legális és illegális drogok, AIDS),
- fejlődjön az idegen nyelvi kommunikációs képességük, fedezzék fel ennek lehetőségeit.

Matematika

- A tanulók legyenek képesek a mérések eredményeinek értelmezésére, elemzésére statisztikai módszerek alkalmazásával,
- tudjanak táblázatokat, grafikonokat készíteni és elemezni,
- logikus gondolkodásuk, szintetizáló és lényegkiemelő képességük fejlődjön,
- váljanak képessé egy adott témához megfelelő adatok kiválogatására, gyűjtésére és feldolgozására,
- ismerjenek konkrét, a valós életből vett példákat, és legyenek képesek ezeket elemezni, tudjanak megfelelő következtetéseket levonni,
- alakuljon ki a rendszerben való gondolkodás képessége.

Természetismeret/ Kötelező komplex természettudományos tantárgy

A tanulókban fejlesszük a természettudományos gondolkodás kialakításához szükséges készségeket (helyes attitűdök, magatartás, értékrend, felelősségérzet, döntéshozás).

- A tanulók ismerjék meg az élő szervezetre káros fizikai hatások (sugárzások, elektromosság, zaj, rezgés) következményeit, ezek megelőzését; s tudják ezek kibocsátásának csökkentési lehetőségeit,
- ismerjék fel a fizikai törvényszerűségek és az élőlények életjelenségei közötti analógiákat, valamint az élő, és élettelen közötti kölcsönhatásokat,
- értsék meg a tudományos és technológiai fejlődés, valamint a mesterséges intelligencia alkalmazásának etikai és társadalmi vonatkozásait.
- A tanulók ismerjék az emberi szervezetre káros anyagokat és ezek szervezetre gyakorolt hatásait, s tartózkodjanak ezek kipróbálásától,
- tanulják meg a háztartási vegyszerek és a kozmetikumok célszerű és tudatos használatát,
- ismerjék meg a legális és illegális drogok hatásait,
- ismerjék és értsék meg a különböző technológiák hatását az egészségre.

Földrajz

- A tanulók érzékeljék és értékeljék a környezetben lezajló változásokat, s azok közvetlen, illetve közvetett hatását az egészségre,
- értsék meg, hogy a népek eltérő természeti és gazdasági körülményei meghatározzák szokásaikat, hagyományaikat, gondolkodásmódjukat,
- ismerjék meg a különböző kultúrákban hagyományosan használatos szerek egészségre gyakorolt hatását, és az eltérő alkalmazások veszélyeit (drogok),
- élvezzék a természetjárás, kirándulás, túrák testi-lelki állapotukra kifejtett hatását,
- fejlődjön közösségük, lakóhelyük, országuk, régiójuk problémáinak megoldásában való aktív részvételi készségük.

Biológia

- A tanulók ismerjék meg saját testük alapvető felépítését és működését, az egészség megőrzéséhez szükséges életvitel jellemzőit,
- sajátítsanak el testi-lelki egészséget megőrző életviteli technikákat,
- értsék meg a védőoltások hatásmechanizmusát és jelentőségét,
- ismerjék meg a környezet-egészségügyi problémákat,
- legyenek képesek az egészségügyi problémák megelőzésére és mérséklésére,
- ismerjék meg a más élőlényekkel (növények, állatok) való együttélés, róluk való gondoskodás egészségvédelmi szabályait (allergiák, a kapcsolatok lélektani jelentősége),
- ismerjék meg a drogok hatását az ingerületvezetésre, s a tudatmódosult állapot veszélyeit önmagunkra és másokra nézve.

Szakmai elmélet

- Sajátítsák el a választott szakmához kapcsolódó egészségvédelmi, munkavédelmi és biztonságos munkavégzési ismereteket,
- ismerjék meg a balesetmegelőzés alapelveit,
- alakuljon ki bennük a felelős és egészségtudatos munkavégzés igénye,
- alakuljon ki az egészséges életmód iránti igényük,
- alakuljon ki a kritikus fogyasztói magatartásuk.

- A viselkedéskultúra, alapvető társadalmi normák fejlesztése,
- kommunikációs készségek fejlesztése,
- a megfelelő elméleti tudás megszerzése – készség szintjén – valamennyi szakmai orientáló és szakmai alapozó elméleti tantárgyból,
- a szakmai gyakorlatokon érje el a tanuló, hogy az alapvető munkaszervezési és technológiai folyamatok ismerete mintegy „rutinná" váljanak.

Digitális kultúra, könyvtárhasználat

- A tanulók legyenek képesek az interneten, illetve a szakirodalomban információkat keresni,
- legyenek képesek konkrét, a valós életből vett példákat értelmezni, ezeket elemezni, és tudjanak megfelelő következtetéseket levonni,
- legyenek képesek a számítógép segítségével megszerezhető tudás szűrésére, váljanak képessé egy adott témához megfelelő adatok kiválogatására, gyűjtésére és feldolgozására,
- használják a világhálót kutatómunkára, ismeretszerzésre,
- készítsenek egészségvédelmi témájú digitális és nyomtatott tartalmakat, prezentációkat, plakátokat és tájékoztató anyagokat,
- ismerjék meg a távközlési-informatikai berendezések egészségkárosító hatásait,
- legyenek képesek a mérések eredményeinek értelmezésére, elemzésére a különféle szoftverek (adatok táblázatos tárolása, kiértékelése, összefüggések vizsgálata, statisztikai módszerek alkalmazása) segítségével.
- Legyenek képesek a digitális tartalmak és információforrások kritikus értékelésére,
- ismerjék meg a mesterséges intelligencia alapvető alkalmazási lehetőségeit és korlátait,
- használják a digitális és mesterséges intelligencia alapú eszközöket tudatosan, biztonságosan és etikusan.

Testnevelés és sport

- A tanulók fedezzék fel, értsék meg, hogy a környezeti hatások jelentős mértékben befolyásolják, egészséges testi fejlődésüket,
- győződjenek meg a mozgás jótékony hatásairól a különböző szervrendszerek működését tekintve,
- tapasztalják meg a mozgás stressz csökkentő hatását,
- legyenek tisztában azzal, hogy testnevelés és a sport nélkülözhetetlen az élményszerű tapasztalatszerzésben, az emberi kapcsolatokban, az együttműködés és a tolerancia fejlesztésében
- tudatosuljon az egészség és a környezet komplexitása,
- alakuljon ki az igény a higiénés normák betartására,
- segítse az egészséges napi-, heti-, évszakos életritmus kialakulását.

A tantárgyak lehetőségeinek kiegészítése az osztályfőnöki teendőkkel. A fiatalok osztályközösségi létének keretét az osztályfőnök teremti meg. Az osztályfőnök személyisége és elhivatottsága nagy szerepet játszik a tanulók valóságképének alakulásában.

A számos attitűd kialakításán túl a szülők hozzáállását is befolyásolhatja a tanuló igényessége, értékrendje. Az egészségnevelés szempontjából az osztályfőnököt nem a szaktárgyi hovatartozása, hanem általános tájékozottsága, problémafelismerő és feldolgozó képessége és módszertani ismeretei segíthetik abban, hogy ezt a sokszínű témakört pedagógiai céljaira használni tudja.

A kerettanterv előírásai szerint a testnevelés órákba építve az 9-12. évfolyamon egészséges életmódra neveléssel kapcsolatos foglalkozásokat tartunk.

Az előforduló témák főbb egységei:

- testi egészségünk, életmód
- önismeret, egészséges életvezetés
- káros szokások, szenvedélybetegségek
- emberi kapcsolatok, családi életre nevelés
- digitális jóllét és tudatos eszközhasználat
- online biztonság és felelős digitális jelenlét

Az egészségnevelési foglalkozásokat különböző formában valósítjuk meg. Közös beszélgetés keretében, csoportmunkában, ötletbörze jelleggel; illetve tanévenként több alkalommal előadást hallhatnak a tanulók. Az előadásokat, foglalkozásokat az iskolaorvos, a védőnő, az egészségfejlesztő-mentálhigiénikus szakember, a kortárssegítő diákok vagy a segítő intézmények, szervezetek munkatársai tartják. A témák feldolgozását digitális tananyagok, szemléltető anyagok, prezentációk, interaktív feladatok és online információforrások támogatják.

3.5 Tanórán kívüli tevékenységi formák

A tanulók egészségre vonatkozó ismereteinek bővítésével, rendszerezésével, az összefüggések feltárásával; és interaktív, készségfejlesztő módszerek alkalmazásával kívánjuk elősegíteni a tanulók személyiségfejlődését. Célunk, hogy diákjaink a saját és mások egészségéért felelősséget vállalni tudó felnőttekké váljanak.

A választott programok és az alkalmazott módszerek:

- fejlesszék a tanuló szociális készségét,
- adjanak lehetőséget új ismeretek megszerzésére,
- rendszerezzék, szelektálják, mélyítsék el a már meglévő ismereteket,
- szintetizálják az egyes tantárgyak nyújtotta ismereteket, tanítsanak rendszerszemléletre,
- fejlesszék a tanulók önismeretét, toleranciáját és empátiáját,
- alakítsanak ki kritikus gondolkodást,
- fejlesszék a problémamegoldó, konfliktuskezelési és döntéshozási készséget,
- alakítsanak ki helyes szokásokat, viselkedési normákat,
- mutassanak követendő mintákat,
- ösztönözzenek felelősségteljes cselekvésekre.

3.6 Rendszeres programjaink

Előadások, melyeket minden tanévben rendszeresen tartunk osztálykeretben vagy évfolyamonkénti szervezésben például a rendőrség ifjúságvédelmi szakembere (szenvedélybetegségek, fiatalkori bűnözés és az áldozattá válás elkerülése). Alkalmanként meghívunk szakembereket is, akik egy-egy osztályt érdeklő témáról beszélgetnek a tanulókkal.

3.7 Kortárssegítő csoport

A serdülő fiatalok számára a felnőttnél lényegesen hitelesebb a kortárs, aki éppen ezért sokkal jelentékenyebb véleményformáló hatással is van, ezért fontos eleme lehet a megelőzésnek.

A tanfolyamon kiképzett kortárssegítő diákok néhány témából (pl. szenvedélybetegségek) több ismerettel, pontosabb információval rendelkeznek; nagyobb empátia és segítőkészség jellemzi őket. Az ő segítségük a meghallgatás gesztusától a megfelelő szakemberhez való irányításig terjed. Iskolánk lehetőség esetén a Főegyházmegyei Karitász Központ – RÉV Szenvedélybeteg-segítő Szolgálatot és más szerveket, egyesületeket bevonva lehetőséget teremt a kortárssegítő képzésben való részvételhez és a kortárssegítő program működtetéséhez és fejlesztéséhez.

3.8 Az egészségvédelem jeles napjai

A jeles napokról a tanórákba beépítve, illetve külön programokat szervezve emlékezünk meg, és tudatosítjuk a jelentőségüket. A diákok plakátokat vagy rövid műsort készítenek az iskolarádióban, esetleg vetélkedőt szervezünk. Lehetőség szerint az alábbi jeles napok köré építjük az egészségnevelési programokat:

Február 4.	Rákellenes Világnap
Április 7.	Egészségügyi Világnap
Május 8.	A Nemzetközi Vöröskereszt Napja
Május 31.	Dohányzásmentes Világnap
Június 26.	A Kábítószer-fogyasztás Elleni Küzdelem Napja
Szeptember 24.	A Szív Világnapja
Október 10.	A Lelki Egészség Napja
Október 15.	Nemzeti Gyaloglónap
Október 16.	Élelmezési Világnap
November 17.	Füstmentes Nap
November 27.	Véradók Napja
December 1.	Az AIDS Elleni Küzdelem Világnapja

Vetélkedők

Az érdeklődő, ambiciózus tanulókat, csapatokat ösztönözzük arra, hogy vegyenek részt városi, regionális és országos versenyeken (Vöröskereszt: egészséges életmód – levelezős- internetes vetélkedő; városi drogmegelőzési vetélkedők). A diákok bevonásával alkalmanként egy-egy évfolyamon az egészséges életmód népszerűsítése céljából iskolai vetélkedőket rendezünk.

3.9 Iskolai médium

Az egészséges életmóddal kapcsolatos információk és tájékoztató anyagok az intézmény digitális és hagyományos kommunikációs felületein egyaránt megjelenhetnek. A tanulók az egészségfejlesztési programokhoz kapcsolódó tartalmak elkészítésében és népszerűsítésében is közreműködhetnek.

3.10 Szülői értekezletek

Minden tanév elején tájékoztatjuk a szülőket az iskola tervezett, ill. folyamatban lévő egészségfejlesztő és drogmegelőző programjairól. Az osztályfőnök az osztályt (az adott tanévben) érintő aktuális egészségnevelési feladatokat ismerteti, s a megvalósításhoz a témában jártas szülők segítségét kéri. A szülők számára felajánljuk egészségnevelési célú előadások szervezését, s felmérjük az igényeket.

3.11 Akció jellegű programjaink

Formái a lehetőségek figyelembevételével:

- kirándulások, túrák,
- drogmegelőző és mentálhigiénés programok,
- kiállítások szervezése és látogatása,
- előadások,
- egészségfejlesztési projektek,
- sport- és közösségi programok.

Kapcsolattartás külső segítő partnerekkel: a programok és rendezvények kapcsán a tanulóink találkozhatnak a helyi és országos egészségvédő, AIDS-megelőző és drogprevenciós civil szervezetekkel; részt vehetnek diákkonferenciákon (Kortárssegítők konferenciája; Országos Gyermek-egészségügyi Intézet Diákkonferenciája). Aktívan bekapcsolódhatnak egészségvédő mozgalmakba (Vöröskereszt Ifjúsági Tagozata).

Az egészségnevelés pedagógiai céljai, feladatai határozzák meg azokat a tartalmakat, melyek értékelése a feladatunk. Nevelő tevékenységünk során az értékmegőrzésre, az értékteremtésre és értékátadásra vállalkoztunk, a gyermek teljes személyiségét fejlesztjük.

Az egészségnevelés eredménye nem mérhető olyan egzakt módon, mint a tantárgyi tudás. Az sem egyértelmű, hogy mi tekinthető az iskolai és mi a családi nevelés eredményének! A fejlődés folyamatos követése és az iskolai célokkal történő összevetése alapvető nevelői kötelesség.

3.12 Eredmény-, illetve hatékonyságvizsgálatunk

Az egyes tanulók esetében:

- az iskolai cél- és értékrendszer megvalósulására
- a szociális képességek alakulására
- a beállítódás és értékorientáció fejlődésére
- a csoporthelyzet megismerésére

- a konfliktuskezelés módjára irányul.

Az osztályközösségek esetében:

- a csoportviszonyok alakulásának
- a közvéleménynek, a morális gondolkodásnak
- az informális kapcsolatrendszernek
- a tevékenységrendszernek a megismerésére irányul

3.12.1 Eredményvizsgálati módszereink a következők lehetnek:

- folyamatkövető megfigyelés
- célzott megfigyelés
- helyzetfelmérés (szociometriai vizsgálat)
- tevékenységelemzés
- egyéni és csoportos megbeszélés, interjú
- az életkorhoz kötött egészségügyi szűrővizsgálatok tapasztalatainak figyelembevétele

4 KÖZÖSSÉGFEJLESZTÉSSEL, A SZAKKÉPZŐ INTÉZMÉNY SZEREPLŐINEK EGYÜTTMŰKÖDÉSÉVEL KAPCSOLATOS FELADATOK

Az iskola közvetíti mindazokat az értékeket és követelményeket, melyeket a tanulók az iskola közösségében elsajátítanak, s felnőttként társadalmi gyakorlatként alkalmazni tudnak. Hozzásegíti a tanulókat a demokratikus joggyakorlás elsajátításához és az iskolában szerzett tapasztalatok későbbi hasznosításához.

A tanulói személyiség fejlesztésére irányuló nevelő és oktató munka iskolánkban egyrészt a nevelők és a tanulók közvetlen személyes kapcsolata révén valósul meg, másrészt közvetett módon, a tanulói közösség ráhatásán keresztül érvényesül. A tanulók közösségben, illetve közösség által történő nevelésének megszervezése, irányítása iskolánk nevelő- oktató munkájának alapvető feladata.

Szervezett tanulói közösségeink:

- iskolaközösség
- évfolyamközösségek
- osztályok, tanulócsoportok
- szakköri, diákköri csoportok
- diákönkormányzat, kortárssegítő csoportok
- diáksportkör

Iskolánkban a közösségfejlesztés, közösségi nevelés fő területei:

- tanórák,
- tanórán kívüli szervezett foglalkozások,
- diákönkormányzati munka,
- szabadidős tevékenységek.

Mind a négy terület sajátos foglalkoztatási formát követel, mások az egyes területek feladatai, céljai, abban azonban megegyeznek, hogy valamennyi tevékenyen hozzájárul:

- az egyén (a tanuló) közösségi magatartásának kialakításához,
- véleményalkotó, véleménynyilvánító képességének fejlődéséhez,
- a közösségi szokások, normák elfogadásához (etikai értékrend),
- az együttérző magatartás kialakulásához,
- a harmonikus embertársi kapcsolatok fejlesztéséhez.

A közösségfejlesztés során nemcsak az oktatóknak van feladatuk, hanem az iskolában foglalkoztatott valamennyi dolgozónak, sőt az iskolát segítő szervezetek vezetőinek is, hiszen

- megjelenésével,
- viselkedésével,
- beszédstílusával
- társas kapcsolatával

az intézmény valamennyi dolgozója példaként áll a diákok előtt.

4.1 A közösségfejlesztéssel kapcsolatos feladataink

A különféle iskolai tanulói közösségek szervezeti kereteinek kialakítása, a feltételek megteremtése, nevelői irányítása:

ezen közösségek tanórákhoz és tanórán kívüli tevékenységéhez kapcsolódó fejlesztő és segítő munka, tudatos és tervszerű program kialakítása.

A tanulók életkori fejlettségének figyelembevétele a tanulóközösségek fejlesztésében:

Intézményünkbe 14-18; 18-25 év közötti tanulók járnak. Az oktatóknak alkalmazkodniuk kell az adott közösség korösszetételéhez és az életkorral változó közösségi magatartáshoz.

Az önkormányzás, önirányítás képességének kialakítása:

kialakítani a közösségekben, hogy közösen tudjanak maguk elé célt kitűzni, a cél eléréséért összehangolt módon képesek legyenek tevékenykedni, ill. az elvégzett munkát önmagukra és társaikra nézve reálisan értékelni.

A tanulói közösségek tevékenységének megszervezése:

a tanulók aktívan kapcsolódjanak be a tevékenységi formák és tartalmak kialakításába és ezek során a közösségi együttléthez szükséges magatartáshoz és viselkedési formákhoz tapasztalatokat gyűjtsenek.

A közösség egyéni arculatának, hagyományainak kialakítása:

a tanulók életkorát, egyéniségét, speciális érdeklődését figyelembe vevő, formai keretek, ha rendszeressé válnak, folyamatos igényt elégítenek ki, hagyományteremtő programok, az iskola életét gazdagító események lehetnek.

Iskolánk tevékenységi rendszere tanítási órákra, tanórán kívüli tevékenységre és szabadidős tevékenységre osztható fel.

4.2 A személyiségfejlesztés és a közösségfejlesztés feladatainak megvalósítását szolgáló tevékenységi rendszer és szervezeti formák

4.2.1 A tanítási órák

A tanulói személyiség fejlesztésének legfontosabb színtere a tanítási-tanulási folyamatba illeszkedő tanítási óra.

Az iskola oktatói a tanítási-tanulási folyamat megszervezése során kiemelten fontosnak tartják a tanulók motiválását, a tanulói aktivitás biztosítását és a differenciálást.

- A motiválás célja, hogy tanulóinkban felébresszük azokat az indítékokat, amelyek tanulásra ösztönzik, és ezt a tanulási kedvet a tanulás végéig fenn is tartsuk.
- A tanítási órák tervezésénél és szervezésénél előtérbe helyezzük azokat a módszereket és szervezeti formákat, amelyek a tanulók tevékenykedtetését, aktivitását biztosítják.
- Az iskolai tanulási folyamat során kiemelten fontos feladat a differenciálás, vagyis az, hogy az oktatók nevelő-oktató munkája a lehetőségekhez mérten a legnagyobb mértékben igazodjon a tanulók egyéni fejlettségéhez, képességeihez és az egyes tantárgyakból nyújtott teljesítményhez.

Az oktatók az egyes szaktárgyak tanítási óráin előnyben részesítik az egyéni képességekhez igazodó munkaformákat, - elsősorban a gyakorlásnál, ismétlésnél – a tanulók önálló és csoportos munkájára támaszkodnak. Fontos szerep jut a tanítási órákon a szemléltetésnek, az oktatástechnikai eszközök használatának és a tanulói tevékenységeknek.

4.2.2 A tanítási órán kívüli tevékenységek

Az iskolában a nevelési és oktatási célok megvalósítását az alábbi tanítási órán kívüli tevékenységek segítik:

Hagyományőrző tevékenységek

Minden tanév folyamán iskolai ünnepséget, megemlékezést tartunk a következő alkalmakkor:

1956. október 23-a, 1849. október 6-a, 1848. március 15-e évfordulóján, február25-én a kommunista diktatúrák áldozatainak emléknapján, április 16-án, a holocaust áldozatainak emléknapján, június 4-én, a Nemzeti Összetartozás Napján karácsonykor, végzős diákjaink gombavatóján és ballagásakor.

Diákönkormányzat

A tanulók és a tanulóközösségek érdekeinek képviseletére, a tanulók tanórán kívüli, szabadidős tevékenységének segítésére az iskolában diákönkormányzat működik. Az iskolai diákönkormányzat munkáját a 9-13. és az 1/9-3/11. osztályokban megválasztott küldöttekből álló diákönkormányzati vezetőség irányítja. A diákönkormányzat tevékenységét az iskola igazgatója által megbízott oktató segíti.

Tanórán kívüli foglalkozásaink

Az iskola – a tanórai foglalkozások mellett, a tanulók érdeklődése, igényei, szükségletei szerint – tanórán kívüli foglalkozásokat szervez. A tanórán kívüli foglalkozások szervezését az oktatói

testület tagjai, a tanulók közösségei, a szülői munkaközösség, továbbá az iskolán kívüli szervezetek kezdeményezhetik az iskola igazgatójánál a tanév megkezdése előtt, rendkívüli igény esetén tanév közben. Az iskola igazgatója a szakmai munkaközösségek véleményének ismeretében, a rendelkezésre álló keret lehetőségeit figyelembe véve, dönt az adott tanévben folytatható tevékenységekről.

Szakkörök, előkészítők

- A tehetség kibontakoztatása, az egyéni képességek fejlesztése, a tantervi tananyagból több és alaposabb ismeretek nyújtása érdekében szakköri foglalkozások szervezhetők a tanulók igénye alapján. A szakkörök indításáról és arról, hogy mely szakkörök lesznek ingyenesen igénybe vehetők, a szakmai munkaközösségek véleményének meghallgatásával az igazgató dönt. Az ingyenesen igénybe vehető foglalkozások időtartama legfeljebb heti kettő lehet.
- A továbbtanulás támogatása érdekében a technikus tanulóknak a 11 – 13. évfolyamon érettségi előkészítő foglalkozások tarthatók a tanulók, illetve a szülők igénye alapján az HVSZC jóváhagyásával. A csoportok indításának feltétele, hogy a létszám legalább 6 fő legyen.

Diákkörök

A tanulók öntevékeny diákköröket hozhatnak létre, melynek meghirdetését, megszervezését, a működtetését a diákok végzik. A diákkörök munkája nagymértékben hagyatkozik a kreatív tanulók aktivitására, önfejlesztő tevékenységére. A diákkörök szakmai irányítását a tanulók felkérése alapján oktató vagy külső szakember végzi az igazgató engedélyével és az intézmény támogatásával. Diákkörök önköltséges alapon is szervezhetők.

Korrepetálások, felzárkóztatók, vizsgára felkészítő foglalkozások

A 9. osztályokban a tanév elején szintfelmérésekkel állapítjuk meg, kik milyen tantárgyból szorulnak segítségre. Részükre felzárkóztató foglalkozásokat iktathatunk be általában matematikából, magyar és idegen nyelvből. A második félévben valamennyi évfolyamra kiterjedően az első félévi eredmények alapján történik a korrepetálások szervezése tanulói és szülői igények alapján az HVSZC jóváhagyásával.
A javítóvizsgára utasított tanulók részére augusztus végén szervezünk konzultációs foglalkozásokat. A konzultációs foglalkozásokon a tanulók részvétele önkéntes, azonban célszerű, ha élnek a lehetőséggel.

Sport és szabadidős mozgásprogramok

A mindennapi testedzés formái

- testnevelés órák,
- szakosztályi edzések,
- házibajnokságok,
- diákolimpiai és egyéb sportversenyek,
- tanórán kívüli sport- és mozgásprogramok.

Az iskola a mindennapos testmozgás lehetőségét a tanórai foglalkozások mellett sportversenyek, szabadidős sportprogramok és egyéb mozgásos tevékenységek szervezésével is támogatja.

Tanulmányi, szakmai, műveltségi és kulturális versenyek

A tanulmányi, szakmai és kulturális versenyek célja a tanulók érdeklődésének felkeltése, tantárgyi és szakmai motivációjának erősítése, képességeik és tehetségük kibontakoztatása, valamint a kiemelkedő teljesítmények ösztönzése. A versenyek lehetőséget biztosítanak a tantervi követelményekre épülő, komplex tudás alkalmazására és fejlesztésére.
Tanulóink rendszeresen részt vesznek helyi, vármegyei, regionális és országos tanulmányi, szakmai, kulturális és egyéb versenyeken. A jelentkezést ösztönözzük, a felkészítést kiemelt oktatói feladatnak tekintjük. A versenyeken való részvétel feltétele a megfelelő felkészültség, az elkötelezett felkészülés vállalása és az intézmény értékeinek képviselete. A versenyeken történő részvétel támogatásáról az intézmény a rendelkezésre álló lehetőségek figyelembevételével gondoskodik.
A versenyekre a tanulók a versenykiírásnak megfelelően egyénileg vagy csapatban jelentkezhetnek. A részvétel önkéntes, a kiemelkedő teljesítményeket elismerjük és jutalmazzuk. Az intézmény által szervezett versenyeket és programokat az éves munkaterv tartalmazza.
A kulturális versenyek és rendezvények célja az önkifejezés, a kreativitás és a tehetség kibontakoztatásának támogatása, a kulturális értékek iránti nyitottság erősítése, valamint a tanulók számára szereplési és közösségi élmények biztosítása. Emellett hozzájárulnak a tanórán kívüli nevelőmunka megvalósításához és a szabadidő hasznos eltöltéséhez.

Társadalmi szerepvállalás

Intézményünk törekszik arra, hogy tanulóink aktív és felelős állampolgárként járuljanak hozzá a fenntartható fejlődéshez és közösségük életéhez. Fontosnak tartjuk a kezdeményezőkészség, a társadalmi felelősségvállalás és az önkéntes tevékenységek iránti nyitottság fejlesztését.
A társadalmi szerepvállalás támogatása érdekében az intézmény együttműködik helyi közösségekkel, civil szervezetekkel és szakmai partnerekkel. E célokat szolgálják a fenntarthatósághoz, környezetvédelemhez, állatvédelemhez, valamint a közösségi felelősségvállaláshoz kapcsolódó programjaink és projektjeink.
Intézményünk elkötelezett a környezettudatos nevelés mellett. E törekvés elismeréseként iskolánk elnyerte az Ökoiskola, majd az Örökös Ökoiskola címet. Az ehhez kapcsolódó nevelési célok és programok az intézmény mindennapi működésében és pedagógiai gyakorlatában egyaránt megjelennek.

4.2.3 Az iskolai könyvtár

Az iskolai könyvtár elősegíti a tanulók önálló ismeretszerzését, önképzését, valamint támogatja az oktatók szakmai, pedagógiai és általános műveltségének fejlesztését.
Ennek érdekében gyűjti, rendszerezi és hozzáférhetővé teszi:

- a tantervekhez kapcsolódó kötelező és ajánlott olvasmányokat,
- az oktatók felkészülését és továbbképzését segítő szakmai, pedagógiai és módszertani kiadványokat,

- a tanulók önművelődését szolgáló ifjúsági és szépirodalmi műveket,
- a digitális tanulást, kutatómunkát és információszerzést támogató nyomtatott és elektronikus információforrásokat.

A könyvtár hozzájárul az olvasáskultúra fejlesztéséhez, az információs műveltség erősítéséhez, valamint a tudatos és kritikus információhasználat kialakításához.
A könyvtár nyitvatartását a tanév elején az igazgató határozza meg. A könyvtár szolgáltatásait (kölcsönzés, helyben használat, tájékoztatás, rendezvények, információkeresés támogatása) a tanulók térítésmentesen vehetik igénybe.

4.2.4 Szabadidős tevékenységek

Szabadidős és közösségi programokat elsősorban a diákönkormányzat, az osztályfőnökök és az oktatók szerveznek tanulóink számára. A programok célja a közösségépítés, a szakmai érdeklődés erősítése, valamint a szabadidő hasznos eltöltésének támogatása.

A programok lehetséges formái:

- osztálykirándulások,
- üzem-, gyár- és egyéb szakmai helyszínlátogatások,
- szakmai rendezvényeken, kiállításokon való részvétel,
- diákönkormányzati programok,
- egyéb közösségi rendezvények.

A programok szervezése során törekszünk a tanulók érdeklődésének figyelembevételére. A részvétel a program jellegétől függően önkéntes vagy szervezett formában történik.

5 AZ OKTATÓK FELADATAI, AZ OSZTÁLYFŐNÖKI MUNKA TARTALMA, AZ OSZTÁLYFŐNÖK FELADATAI

5.1 Oktatók helyi intézményi feladatai

Az oktatók feladatainak részletes listáját személyre szabott munkaköri leírásuk tartalmazza. Az oktatók legfontosabb helyi feladatait az alábbiakban határozzuk meg, melynek elfogadása és betartása alapvető feladat. Az intézmény valamennyi oktatójának kötelessége a tanulók és az iskola érdekeinek megfelelő feladatok ellátása, amelyek kiemelten a következők:

- a tanítási órákra történő felkészülés és azok megtartása,
- példamutató oktató, nevelő munka,
- nevelő-oktató munkáját tervszerűen végzi, tanmenet alapján dolgozik,
- oktatói testületen belül szoros kapcsolattartás, azokkal a személyekkel, akik az osztályokhoz kötődő oktató-nevelő munkáját befolyásolják és segítik,
- az intézményvezetés által kijelölt feladatok határidőre történő felvállalása és pontos, számonkérhető elvégzése,
- tanórán kívüli tevékenységbe történő bekapcsolódás: ügyelet, helyettesítés, rendezvényeken történő részvétel és feladatvállalás, korrepetálások, felzárkóztatások stb. megtartása,

- tehetséges tanulók versenyekre történő felkészítése, kísérete,
- tanulók folyamatos felzárkóztatása,
- az intézmény külső kapcsolatrendszerének bővítése, jó hírnevének öregbítése,
- az oktatás külső szereplőivel történő folyamatos kapcsolattartás: szülők, szakmai szervezetek stb.,
- önképzés, továbbképzés, munkaközösségi munkában való aktív részvétel,
- alkotó módon részt vállal az oktatói testület újszerű törekvéseiből.

5.2 Az osztályfőnöki munka tartalma

Az osztályfőnököket – az osztályfőnöki munkaközösség vezetőjével konzultálva – az igazgató bízza meg minden tanév szeptember 1-évl, elsősorban a felmenő rendszer elvét figyelembe véve.

5.2.1 Az osztályfőnöki munka feladatkörei

- Közvetlen nevelőmunka
- Ügyviteli (adminisztrációs) feladatok
- Szervezés, koordinációs feladatok végrehajtása

5.2.2 Az osztályfőnök feladatai és hatásköre

- Javaslatot tesz az iskolai jutalmak odaítélésére.
- Elbírálhatja a tanulók vétségeit a házirend alapján.
- Szervezi, koordinálja és irányítja az osztályban folyó pedagógiai és nevelőmunkát.
- A tanulók fejlődését figyelemmel kíséri és elősegíti.
- A szülőket és tanulókat - az őket érintő kérdésekről - tájékoztatja, a szülőket figyelmezteti, ha a gyermekük jogainak megóvása vagy fejlődésének elősegítése érdekében intézkedést tart szükségesnek.
- Érdemi választ ad a szülők és tanulók iskolai élettel kapcsolatos kérdéseire.
- A tanulók hiányzásait nyomon követi, az elektronikus naplóban vezeti.
- A hiányzásokkal kapcsolatos kötelező értesítéseket a szülő felé határidőben teljesíti, a hivatali értesítés szükségességéről pedig időben értesíti az ezzel megbízott kollégát, gondoskodva arról, hogy minden alátámasztó dokumentum megfelelő minőségben és határidőben rendelkezésre álljon.
- A tanulók tanulmányi eredményeit figyelemmel kíséri.
- A lemorzsolódással veszélyeztetett tanulókra kiemelten figyel és felhívja az osztályban tanító oktatók figyelmét is a lemorzsolódás veszélyére.
- Figyelemmel kíséri a tanulók osztályzatainak számát és alakulását, valamint szükség esetén felhívja az oktató figyelmét az értékelési kötelezettség teljesítésére.
- A veszélyeztetett tanulmányi előmenetelű tanulók törvényes képviselőit a tanuló eredményeiről, a továbbhaladás feltételeiről, valamint a tanulmányi előmenetellel kapcsolatos lényeges információkról a hatályos jogszabályoknak és az intézmény belső szabályzatainak megfelelően tájékoztatja.

- Az osztályban tanító oktatók munkáját segíti.
- Az elektronikus naplóban folyamatosan figyelemmel kíséri az osztályában tanító oktatók bejegyzéseit, amennyiben hiányosságot talál (pl.: az oktató nem írja be a magtartott órát/tanulói hiányzást) haladéktalanul felhívja az oktató figyelmét a bejegyzés pótlására.
- Szorosan együttműködik az iskolatitkársággal a tanulói központi adatbázis naprakészségének biztosítása érdekében. A tanulóval kapcsolatban tudomására jutott (pl.: személyes adatokban bekövetkező változások, határozatok, egyéb hivatalos iratok) információkat közli az azokat alátámasztó dokumentumok bemutatásával egyidejűleg az iskolatitkársággal.
- Ha a tanuló tanulmányi kötelezettségeinek nem tesz eleget, a szülőket tájékoztatja a tanuló tovább haladásának feltételeiről.
- Figyelemmel kíséri a tanulók egészségi állapotát (tartós betegségek, fogyatékosságok, gyógyszerérzékenység).
- Tevékenyen közreműködik a tanulók egészségügyi kiskönyvének kiállításához, illetve érvényesítéséhez szükséges vizsgálatok szervezésében és lebonyolításában.
- Figyelemmel kíséri a tanulók külső gyakorlati helyen történő megjelenését, a nyári egybefüggő szakmai gyakorlat teljesítését. Mindkét tekintetben szorosan együttműködik a gyakorlati oktatásszervezővel, figyelembe veszi annak útmutatásait.
- A szülők figyelmét felhívja a szociális és egyéb juttatásokra.
- A szülők vagy az osztályban tanító oktatók kérésére soron kívül szülői értekezletet tarthat.
- Félévenként az osztály előmeneteléről statisztikai adatokat szolgáltat.
- Eleget tesz a vonatkozó szabályokban előírt adminisztratív kötelességeknek.

Az osztályfőnök feladatait részletesen a munkaköri leírás tartalmazza.

6 KIEMELT FIGYELMET IGÉNYLŐ TANULÓKKAL KAPCSOLATOS PEDAGÓGIAI TEVÉKENYSÉG HELYI RENDJE

6.1 Tehetséggondozás, képesség kibontakoztatásának segítése

Célunk a tehetséges tanulóink képességeinek minél sokoldalúbb és eredményesebb kibontakoztatása. A tehetséggondozást egyénileg, illetve csoportokban végezzük. Egy adott területen tehetséges tanulókkal foglalkozhatunk együtt is. A tanulók egymásnak segítséget adva, egymást ösztönzik a nagyobb teljesítmény elérésére. A tanulókat helyi, vármegyei, regionális és országos versenyekre, szakmai megmérettetésekre és pályázatokra készítjük fel.

A tehetséges tanulókkal való törődés egyéni bánásmódot igényel. Az egyéni bánásmód nem feltétlenül jelenti az egy tanulóval való foglalkozást, megoldható tanórai keretekben is. A tanítási órákon a tanulókkal differenciáltan foglalkozva igyekszünk a tehetségeseknek lehetőséget adni a maximális fejlődésre.

Feladatunk a tanulók önállóságának, kezdeményezőkészségének, problémamegoldó képességének fejlesztése, alkotóképességük és kreativitásuk kibontakoztatása, a kulcskompetenciák

megerősítése, valamint a digitális és innovációs készségek fejlesztése az egyéni képességekhez igazodó módon.

Tanítási óráinkon oktatóink élnek a differenciált foglalkozások adta lehetőségekkel.

A tananyag feldolgozása közben figyelembe veszik az egyéni haladási ütemet, a gyakorlások során a feladatok a tanulók egyéni felkészültségéhez alkalmazkodnak. A feladatok kijelölése során is figyelembe vesszük az egyéni képességeket, differenciált házi feladatokat adunk. Lehetőséget biztosítunk az önálló ismeretszerzés segítésére, a kiegészítő anyagok tanulói feldolgozására. Szakirodalom ajánlásával a tehetségeseket újabb és újabb ismeretek megszerzésére ösztönözzük. Kiselőadások tartásával lehetőséget adunk a többlettudás bizonyítására, az előadókészség fejlesztésére. Az iskolai könyvtár lehetőségeit felhasználjuk. A versenyeken történő részvétel lehetőség a fejlődésre.

Tehetséget kibontakoztató foglalkozások:

- szakkörök,
- felkészítő foglalkozások,
- tanulmányi versenyek,
- szakmai versenyek,
- sportversenyek,
- művészeti pályázatok,
- egyéb tehetséggondozó programok.

6.2 A beilleszkedési, magatartási, tanulási nehézségek enyhítését segítő tevékenységünk

Az iskolába történő felvétellel párhuzamosan tájékozódunk, hogy voltak-e a tanulóval ilyen irányú gondok, problémák az általános iskolai tanulmányok során. Amennyiben igen, felkészülünk a tanuló fogadására, és igyekszünk kihasználni az iskolaváltásban rejlő lehetőségeket és elősegítjük beilleszkedésüket.

Figyeljük tanulóinkat, jelentkeznek-e ilyen jellegű problémák. Az oktatónak fel kell figyelnie azokra a tünetekre, amelyek jelzik, hogy gond van a tanítványával.

A beilleszkedési és magatartási nehézségeket mutató tanítványokhoz figyelemmel fordulunk, biztosítanunk kell számukra a kapaszkodót, hogy családi, szociális problémákban, esetleg már a személyiség nem megfelelő fejlettségében, a családi és létbizonytalanságban rejlő gondok megoldási útján megindulhassanak. Ehhez az iskola minden oktatójának érzékeny odafigyelésére, előítéletmentes oktatói személyiségére szükség van, mindenekelőtt azonban az osztályfőnökök kötelessége a problémákkal küzdő tanuló felismerése, az osztályban tanító oktatók diszkrét informálása. A felismert esetekben a problémák négyszemközti megbeszélésére is sort kerítünk, megfogalmazva az elvárásokat és az oktatói tanácsokat. Feltétlenül igénybe vesszük ezekben az esetekben a pedagógiai munkánkat segítő iskolapszichológus és iskolai védőnő, gyógypedagógus szakmai segítségét, szakmai támogatását.

A nehézség megszüntetésének, mérséklésének fontos lépése a prevenció. Az okokat lehetőleg minél gyorsabban meg kell állapítani, és intézkedni kell az esetleges környezeti ártalmak megszüntetése érdekében.

A tanulóval foglalkozásunk közben az alábbi elveket tartjuk szem előtt, figyelembe véve a tanuló nehézségének jellegét:

- a beilleszkedést minden lehetséges eszközzel segíteni kell,
- támasz – és védelemnyújtás,
- állandó tevékenység biztosítása,
- sikerélményhez juttatás,
- a követelményeknek a tanuló teherbíró képességéhez történő igazítása,
- bánásmódunk mindig megfontolt, következetes,
- az oktató segít, példát mutat, ha tudjuk, dicsérjük a tanulót,
- magatartási problémával küzdő tanulót szükség esetén felelősségre vonjuk,
- amennyiben pedagógiai módszereink nem vezetnek eredményre, szakember segítségét kérjük.

A beilleszkedési, magatartási nehézségekkel kapcsolatos pedagógiai feladatok

- az okok feltárása, a tanuló családi és szociális hátterének megismerése
- az osztályban tanító oktatók bevonása a nevelési gondok megoldásába
- a szülők bevonása a nevelési problémák megoldásába
- súlyosabb esetben szakember segítségének kérése (óvodai és iskolai szociális segítő, iskolapszichológus stb.)
- a tanulóval való egyéni bánásmód, beszélgetések, személyre szabott, nevelő szándékú feladatok adása (fejlesztő pedagógus/oktató),
- a szabályok be nem tartása esetén következetes bánásmód, szankciók
- különféle lehetőségek ajánlása a szabadidő hasznos eltöltésére
- a baráti társaság figyelemmel kísérése (kortárs-segítő csoport bevonása)
- szociális helyzetfelmérés, lehetőség szerinti segítségnyújtás
- tájékoztató előadások a fiatalok káros szenvedélyeiről (orvosi és rendőrségi szakemberek bevonásával)
- az oktatói testület konzultációja a problémás kérdésekben (pl. oktatói értekezlet, belső továbbképzések)

Az oktató munkáját csak a kölcsönös bizalom, tapintat, a személyiségjogok tiszteletben tartásával végezheti, főleg olyan kérdésekben, amelyek a tanuló alapvető személyiségjegyeit érintik.

6.3 A sajátos nevelési igényű gyermekek, tanulók iskolai nevelése és oktatása

Szakértői szakvélemény alapján a tanulók egyes kötelező érettségi vizsgatárgyak esetében részleges vagy teljes felmentésben részesülhetnek a hatályos jogszabályokban meghatározott feltételek szerint:

- a tanuló más érettségi tárgyat köteles választani a 10. év végén,

- amennyiben a sajátos nevelési igényű tanuló a tantárgyi értékelés alól kérelmére felmentést kap a sajátos nevelési igényére való tekintettel, az adott tantárgy tanóráinak időtartamában fejlesztő foglalkozásokon kell részt vennie.

Sajátos nevelési igényű tanulók integrációja

Tudatos integráció akkor valósul meg, ha

- a sérülés tényével, mértékével, a fejlesztés irányával és lehetőségeivel az oktatók és a szülők tisztában vannak,
- biztosított a szakember, a gyógypedagógus és fejlesztőpedagógus, gyógytestnevelő folyamatos jelenléte, megvalósul a szakszerű habilitáció, rehabilitáció, fejlesztés,
- az integrált tanuló fejlődése objektíven, meghatározott időnként ellenőrzött.
- A fejlesztő és habilitációs-rehabilitációs foglalkozások az intézmény jól felszerelt fejlesztő helységeiben, a tanulók órarendjéhez igazodó fejlesztő órarend szerint valósulnak meg,
- a rehabilitációs fejlesztést szakirányú végzettségű gyógypedagógusok végzik.

A sajátos nevelési igényű tanulót, illetve a beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő tanulót, a Heves Vármegyei Pedagógiai Szakszolgálat és tagintézményei szakértői véleménye alapján - a szakmai oktatás kivételével - az igazgató mentesítheti egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből az értékelés és a minősítés alól, amennyiben a KKK / szakmai vizsga követelményeinek teljesítése a mentesítés következtében is megvalósulhat.

Ha a tanulót egyes tantárgyakból, tantárgyrészekből mentesítik az értékelés és minősítés alól, az iskola fejlesztő foglalkozást szervez részére, amelyen kötelező a részvétel.

6.4 A tanulási kudarcnak kitett tanulók felzárkóztatásának segítése

A kilencedik évfolyamon osztályfőnöki és egyéb tanítási órákon is foglalkozunk a tanulási módszerekkel, a tanulás tanulása témakörrel, hogy minél hatékonyabban alkalmazzák ezeket a módszereket tanulóink.

Fontosnak tartjuk az iskolapszichológus igénybevételét, aki szakmai segítséget nyújthat a tanulóknak és az oktatóknak. Szükség esetén igénybe vesszük a pedagógiai szakszolgálat szakmai segítségét. A felzárkózást elősegítik:

- egyéni foglalkozások;
- felzárkóztató foglalkozások (korrepetálások);
- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése (differenciálás, csoportbontás);
- az iskolai könyvtár, valamint az iskola más létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata;
- a szakmaválasztás segítése a szakképző évfolyamokon.

6.5 A szociális hátrányok enyhítését segítő tevékenységünk

Szociálisan hátrányos helyzetűek azok a tanulók, akiket különböző jellegű szociális tényezők gátolnak adottságaikhoz mért fejlődésükben. Feladatunk segíteni minden hátrányos helyzetű tanulót képességeinek kibontakoztatásában.

Az iskola tanulói eltérő családi körülmények között élnek. Tanulóink többségének az otthoni körülményeik, családjuk anyagi helyzete nyugodt iskolába járást tesz lehetővé. Ők megfelelő körülmények között tudnak felkészülni a tanítási órákra, tudásuk gyarapításához a szükséges eszközökkel rendelkeznek. Tanulóink egy részénél a család nem tud minden esetben megfelelő körülményeket biztosítani a tanuláshoz és a felkészüléshez, és viszonylag nagy számban fordul elő csonka család a szülők válása miatt. *Ezek a tanulók fokozottan igénylik az iskola segítségét.*

A hátrányos helyzet kialakulásához hozzájáruló tényezők

Családi mikrokörnyezet:

- a család gazdasági helyzetéből adódó lakásviszonyok,
- a túlságosan alacsony egy főre eső jövedelem,
- a kulturális helyzet (szülők alacsony iskolázottsága, a kultúra megbecsülésének hiánya, a művelődés lebecsülése),
- a családi hagyományok (hagyományokon alapuló kapcsolatok a családon belül és kívül, vallása, erkölcsi, szociális hagyományok, nevelési hagyományok),
- a család élete, a családtagok magatartása (kevés közös élmény a szülőkkel, helytelen nevelési módszerek, a gyermek nem megfelelő helyzete a családban, a szülők kifogásolható erkölcsi magatartása, az iskola munkájának lebecsülése, közömbösség vele szemben, rendezetlen életmód),
- csonka családban felnövő gyermek (elvált szülők, árva, félárva gyermek),
- tartós betegség.

Családi házon kívüli környezet

- az utca, lakókörnyezet negatív hatásai,
- helytelen viszony, kapcsolat kifogásolható magatartású, erkölcsű gyermekcsoportokkal, felnőttekkel.

Iskolai környezet

- az iskolába naponta távolról való bejárás,
- a tanuló nem megfelelő helyzete a különböző közösségekben,
- beilleszkedési nehézségek.

Tevékenységünk ezen a területen

- az Útravaló Ösztöndíj Program, az Apáczai Ösztöndíj program, az Esélyteremtő program pályázataiban segítjük tanulóinkat,
- az iskola a térítési díjért tartott foglalkozások térítési díját vagy annak egy részét magára vállalhatja,
- oktatóink kiemelten alkalmazzák az egyéni bánásmód elvét ezen tanulók esetében,

- szülői értekezleten, fogadóórán megpróbálunk a szülőre hatni a gyermek neveltetése érdekében,
- az egyéni képességekhez igazodó tanórai tanulás megszervezése (differenciálás, a lehetőségekhez mérten csoportbontás)
- felzárkóztató foglalkozások (korrepetálások),
- a nevelők és a tanulók segítő, személyes kapcsolatai,
- a szakmaválasztás irányítása, segítése a szakképző évfolyamokon,
- a továbbtanulás irányítása, segítése,
- hátrányos helyzetű tanulók minél nagyobb számban történő bevonása pályázati programokba (pl. Útravaló, Erasmus+, Apáczai, Esélyteremtő program)
- az iskolai könyvtár, valamint az iskola más létesítményeinek, eszközeinek egyéni vagy csoportos használata,
- az iskolai gyermek és ifjúságvédelmi felelős tevékenysége,
- szoros kapcsolat, együttműködés a Családsegítő- és Gyermekjóléti Szolgálattal.

7 A GYERMEKVÉDELEMMEL ÖSSZEFÜGGŐ OKTATÓI TEVÉKENYSÉGÜNK

Nevelő-oktató munkánk kiemelt területe a gyermek- és ifjúságvédelmi feladatok ellátása.

Az iskola gyermekvédelmi tevékenysége három területre terjed ki: a gyermek fejlődését veszélyeztető okok lehetőség szerinti megelőzése, feltárása, megszüntetése. Minden oktató közreműködik a gyermekvédelmi feladatok ellátásában, a tanulók fejlődését veszélyeztető körülmények megelőzésében, feltárásában, megszüntetésében. Iskolánkban iskolai szociális segítő tevékenykedik, akinek alapvető feladata, hogy segítse az oktatók gyermekvédelemmel kapcsolatos munkáját.

Ezen belül feladatai közé tartozik különösen:

- a tanulók és a szülők tájékoztatása azokról a lehetőségekről, személyekről,
- intézményekről, amelyekhez problémáik megoldása érdekében fordulhatnak,
- mentális egészségi problémával küzdő tanulók esetén szakember segítségének kezdeményezése és igénybevétele, munkájának igénybevétele,
- a veszélyeztető okok megléte esetén a gyermekjóléti szolgálatok értesítése,
- a gyermekjóléti szolgálat tevékenységének segítése.

Oktatói tevékenységünk a hátrányos helyzetű, a halmozottan hátrányos helyzetű és a sajátos nevelési igényű tanulók felmérésével kezdődik. Ezt követi a feladatok számbavétele, az összehangolt cselekvés megtervezése. Indokolt esetben családlátogatás tartható az érintett oktató(k) és szakember(ek) bevonásával. Szükség esetén figyelemmel kísérjük a tanulók szociális kapcsolatait, és a fejlődésüket veszélyeztető körülmények esetén együttműködünk a tanulóval, a törvényes képviselővel és az érintett szakemberekkel.

Következetesen fellépünk az igazolatlan hiányzás ellen.

Kiemelten foglalkozunk osztályfőnöki órákon a káros szenvedélyek, ezen belül a drogok egészségkárosító, jellemromboló hatásával. Ebbe a munkába bevonjuk az iskolaorvost, a védőnőt, az iskolapszichológust és az iskolai bűnmegelőzési tanácsadót.

Figyelemmel kísérjük a tanulók fejlődését befolyásoló családi és szociális körülményeket, és szükség esetén kezdeményezzük a megfelelő szakmai segítség bevonását. Amennyiben azt tapasztaljuk, hogy tanulóink helyzete a családban problémás, a gyermekjóléti szolgálat segítségét kérjük, és szükség esetén számítunk a gyámhatóság hatékony közreműködésére.

A gyermekvédelmi problémák feltárásának az a célja, hogy a gyermekek problémáit az iskola a gyermekjóléti szolgálat segítségével minél hatékonyabban tudja kezelni, megelőzve ezzel súlyosabbá válásukat.

Iskolánk alapvető feladatai a gyermek- és ifjúságvédelem területén:

- fel kell ismerni és fel kell tárni a tanulók problémáit,
- meg kell keresni a problémák okait,
- segítséget kell nyújtani a problémák megoldásához,
- jelezni kell a felmerült problémát a gyermekjóléti szolgálat szakembereinek.

A tanulók fejlődését veszélyeztető okok megszüntetésének érdekében iskolánk együttműködik a területileg illetékes:

- családsegítő- és gyermekjóléti szolgálattal,
- iskolaorvossal, védőnővel,
- pedagógiai szakszolgálattal,
- továbbá a gyermekvédelemben részt vevő szakmai és civil szervezetekkel.

Iskolánk pedagógiai munkáján belül elsősorban az alábbi tevékenységek szolgálják a gyermekvédelem céljainak megvalósítását:

- a felzárkóztató foglalkozások,
- a tehetséggondozó foglalkozások,
- differenciált oktatás és képességfejlesztés,
- a személyes, egyéni tanácsadás (tanulónak, szülőnek),
- egészségvédő és mentálhigiénés programok szervezése,
- az egészségügyi szűrővizsgálatok,
- a családi életre történő nevelés,
- a tanulók szabadidejének szervezése (tanórán kívüli foglalkozások)
- a szülőkkel való együttműködés,
- tájékoztatás a családsegítő és gyermekjóléti szolgálatról, szolgáltatásokról.

8 A TANULÓKNAK A SZAKKÉPZŐ INTÉZMÉNYI DÖNTÉSI FOLYAMATBAN VALÓ RÉSZVÉTELI JOGAI GYAKORLÁSÁNAK RENDJE

Az iskola tanulói a nevelés-oktatással összefüggő közös tevékenységük megszervezésére, a demokráciára, közéleti felelősségre nevelés érdekében - a házirendben meghatározottak szerint - diákköröket hozhatnak létre, amelyek létrejöttét és működését az oktatói testület segíti.

A diákkörök döntési jogkört gyakorolnak.

A döntési jogkört – az oktatói testület véleményének meghallgatásával – az alábbi területeken gyakorolhatják:

- saját közösségi életük tervezésében, szervezésében,
- saját tisztségviselőik megválasztásában,
- jogosultak képviseltetni magukat a diákönkormányzatban.

A tanulók, diákkörök a tanulók érdekeinek képviseletére diákönkormányzatot hozhatnak létre. A diákönkormányzat munkáját oktató is segíti.

A tanulónak joga, hogy személyesen vagy képviselői útján a jogszabályban meghatározottak szerint részt vegyen az érdekeit érintő döntések meghozatalában.

A diákönkormányzat véleményét ki kell kérni:

- az iskolai SZMSZ jogszabályban meghatározott rendelkezéseinek elfogadása előtt,
- a házirend elfogadása előtt.

9 A TANULÓ, A KISKORÚ TANULÓ TÖRVÉNYES KÉPVISELŐJE, AZ OKTATÓ ÉS A SZAKKÉPZŐ INTÉZMÉNY PARTNEREI KAPCSOLATTARTÁSÁNAK FORMÁI

A folyamatos, kétoldalú információcsere, tájékoztatás, tájékozódás, a partnerkapcsolatok erősítése kiemelt feladat. Az iskolai nevelés elengedhetetlen feltétele a szülői-oktató, oktató-oktató, oktató-tanuló koordinált, aktív együttműködése. Ezen együttműködés alapja a közös felelősség.

Az oktatók közötti kapcsolattartás formái:

- közös munkamegbeszélések,
- óvodai és iskolai szociális segítő megkeresése,
- iskolapszichológus megkeresése,
- szülői értekezletek és fogadó órák látogatása,
- iskolai rendezvények támogatása,
- telefonos és személyes megkeresés.

9.1 Tanulókkal való kapcsolattartás formái

A tanulókat az iskola életéről, az iskolai munkatervről, illetve az aktuális feladatokról az iskola igazgatója, és az igazgatóhelyettesek, az osztályfőnökök és az oktatók, illetve a diákönkormányzatot segítő oktató tájékoztatják. A tájékoztatás lehetséges színterei:

- személyes beszélgetés
- iskolagyűlés
- iskolarádió
- DÖK megbeszélések
- honlap
- faliújság
- Teams
- Facebook

- iskolai rendezvények

A tanulót és a tanuló szüleit a tanuló fejlődéséről, egyéni haladásáról, tanulmányi munkájáról és magatartásáról az osztályfőnökök, az oktatók (szóban, illetve az elektronikus naplón keresztül) írásban folyamatosan tájékoztatják.

A tanulók kérdéseiket, véleményüket, javaslataikat szóban vagy írásban egyénileg, illetve választott képviselőik (DÖK, ODB) útján közölhetik az iskola igazgatóságával, a nevelőkkel, az oktatói testülettel vagy a szülői szervezettel (SZMK).

9.2 A szülővel, törvényes képviselővel való kapcsolattartás formái

A szülők az iskola egészének életéről, az iskolai munkatervről, az iskola szakmai programjáról, az aktuális feladatokról tájékoztatást kapnak legalább félévente egyszer a szülői értekezleten.

A szülők és az oktatók együttműködésére az alábbi fórumok szolgálnak:

- év elején, félévkor szülői értekezlet,
- személyes találkozás alkalmanként,
- szükség esetén levél, telefon, esetleg családlátogatás,
- kérdőív a szülőknek az intézménnyel kapcsolatos elvárásaikról,
- honlap, Facebook
- KRÉTA

A szülői értekezleteken a szülőket tájékoztatjuk*:*

- az iskola céljairól, feladatairól,
- a helyi tanterv követelményeiről,
- az iskola és az oktatók értékelő munkájáról,
- a tanulók általános neveltségi szintjéről,
- a tanulóközösség eredményeiről, problémáiról,
- az elkövetkező feladatokról.

A szülők véleményét, javaslatait felhasználjuk nevelő munkánkhoz. A szülők és az oktatók személyes találkozása egyéni időpont egyeztetés esetén bármikor lehetséges.

9.3 A szülői szervezet

Célja a legaktívabb szülőkből álló közösség megalkotása, amely segíti az iskola működésének egészét. Vezetőjét a szülői szervezet maga választja az intézménybe járó diákok szülői közül.

9.4 A partnerekkel való kapcsolattartás

Az iskolai munka megfelelő szintű irányításának érdekében az iskola vezetésének kiemelt munkakapcsolatban kell állnia a következő intézményekkel:

- a partneroktatási intézmények vezetőségével,
- a helyi nevelési tanácsadóval,
- pedagógiai szakszolgálatokkal,

- pedagógiai szakmai szolgálatokkal,
- helyi Családsegítő és Gyermekjóléti Szolgálattal,
- iskola egészségügyi szolgálattal,
- duális partnerekkel
- kamarákkal (HKIK, BOKIK, Agrárkamara)
- gyakorlati oktatást végző vállalkozókkal

A munkakapcsolat irányításáért az igazgató, a megszervezéséért az igazgató vagy helyettesei felelősek. Formái:

- személyes találkozó, megkeresés
- levél
- elektronikus kapcsolattartás
- támogatói szerződések, együttműködések

9.5 Külső gyakorlati képzést végzőkkel történő kapcsolattartás

Az eredményes oktató- és nevelőmunka érdekében az iskola szoros munkakapcsolatot tart fenn a gyakorlati oktatásban részt vevő szervezetekkel, gazdálkodókkal, velük együttműködési megállapodásokat köt. Képzési együttműködések megkötése, nyilvántartása a gyakorlati oktatásszervező feladata. A gyakorlati oktatásban résztvevő vállalkozásokban folyó oktató-nevelő munka ellenőrzése elsősorban a gyakorlati oktatásszervező feladata.

9.6 Az iskola és a kollégium kapcsolata

A kapcsolattartás megvalósításáért az iskola igazgatója és a kollégiumi munkaközösség-vezető a felelős. Intézményünk saját kollégiummal rendelkezik, azzal közös igazgatású. Élén az iskola igazgatója áll, aki a kollégiumi munkaközösség-vezetőt bízza meg a napi feladatok, a munkarend megszervezése, a kollégium működési feladatai felelős ellátásával. A kollégium Szakmai Programja része az iskola Szakmai programjának. A kollégiumi oktatók az intézmény oktatói, akik az osztályfőnökökkel tartanak szoros kapcsolatot és fordítva. Ellenőrzik a csoportjukba tartozó tanulók tanulmányi előrehaladását, hiányzásait, magatartásával kapcsolatos bejegyzéseit.

Rendezvényeink közösek, kivételt képeznek a sajátosan kollégiumi események (pl. Kollégium Kulturális Fesztivál, városi kollégiumok közötti versenyek).

Az osztályfőnök kapcsolatot tart a kollégiummal, lehetőség szerint részt vesz rendezvényein.

10 TANULMÁNYOK ALATTI VIZSGÁK SZABÁLYZATA, VALAMINT A SZÓBELI FELVÉTELI VIZSGA KÖVETELMÉNYEI

10.1 A vizsgaszabályzat célja

A vizsgaszabályzat célja a tanulmányok alatti vizsgák előkészítésének, megszervezésének és lebonyolításának egységes, jogszabályoknak megfelelő szabályozása, valamint a tanulók jogainak és kötelezettségeinek rögzítése.

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet szabályozza a tanulók tanulmányok alatti vizsgáinak lebonyolítását.

10.2 A vizsgaszabályzat hatálya, a vizsgák típusai

Jelen vizsgaszabályzat az intézmény által szervezett tanulmányok alatti vizsgákra terjed ki.

Ezen vizsgák típusai:

- osztályozó vizsga,
- különbözeti vizsga,
- javítóvizsga,
- pótló vizsga,
- ágazati alapvizsga.

Osztályozó vizsgát (lásd 6. számú melléklet) kell tennie a tanulónak a félévi és a tanév végi osztályzat megállapításához, ha:

- felmentést kapott a tanórai foglalkozásokon való részvétel alól, de az értékelés alól nem,
- a jogszabályban meghatározott mértékű hiányzása miatt az oktatói testület döntése alapján osztályozó vizsgát tehet,
- számára engedélyezték, hogy egy vagy több tantárgy tanulmányi követelményeit az előírtnál rövidebb idő alatt teljesítse,
- előrehozott érettségi vizsgát kíván tenni,
- más intézményből történő átvétel vagy intézményen belüli tanulmányi útváltás esetén az igazgató előírja,

A tanulófüggetlen vizsgabizottság előtt tesz vizsgát.

Pótló vizsgát tehet a tanuló, ha neki fel nem róható okból nem tudta megkezdeni vagy befejezni a vizsgát.

Javítóvizsgát tehet a tanuló, ha a tanév végén legfeljebb három tantárgyból elégtelen osztályzatot kapott.

Ágazati alapvizsgára a tanuló vagy a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás teljesítését követően bocsátható. Az ágazati alapvizsga megszervezése és lebonyolítása a hatályos jogszabályok, valamint a képzési és kimeneti követelmények alapján történik.

A vizsgaszabályzat hatálya kiterjed:

- az intézmény tanulóira és képzésben részt vevő személyeire,
- az intézménybe átvételüket kérő személyekre, amennyiben számukra különbözeti vizsga teljesítése kerül előírásra.

A vizsgaszabályzat hatálya kiterjed továbbá más intézmények azon tanulóira is, akik átvételüket kérik az intézménybe, és akik számára az igazgató különbözeti vizsga letételét írja elő.

10.3 Általános szabályok az írásbeli, a szóbeli és az ágazati alapvizsgákra

A tanulmányok alatti vizsgák megszervezése és lebonyolítása a hatályos jogszabályok, valamint az intézmény vizsgaszabályzata alapján történik.

Az írásbeli, szóbeli, gyakorlati és ágazati alapvizsgák részletes szabályait a Szakmai Program 6. számú melléklete tartalmazza.

10.4 Az egyes vizsgatárgyak részei, követelményei és értékelési rendje

Az egyes vizsgatárgyak követelményei azonosak az adott évfolyam adott tantárgyának az intézmény helyi tantervében meghatározott követelményeivel. A helyi tanterveket a Szakmai Program 1. számú melléklete tartalmazza.

A tanulmányok alatti vizsgák részletes követelményeit a Szakmai Program 3. számú melléklete tartalmazza, az osztályozó és javítóvizsga részletes szabályait pedig a Szakmai Program 6. számú melléklete rögzíti.

Az ágazati alapvizsga részletes dokumentumait és szabályozását a Szakmai Program 7. számú melléklete tartalmazza.

10.5 Szóbeli felvételi vizsga követelményei

Az intézményi felvételt sem központi írásbeli vizsgához, sem szóbeli felvételi vizsgához nem kötjük.

11 A FELVÉTEL ÉS AZ ÁTVÉTEL, VALAMINT A TOVÁBBHALADÁS HELYI SZABÁLYOZÁSA

11.1 A felvételi eljárás rendje

Az intézmény a felvételhez nem kéri a központi írásbeli vizsga letételét, illetve szóbeli felvételi vizsgát sem szervez. Azonban valamennyi leendő tanulónak – amennyiben a választott szakma előírt belépési feltétele – pályaalkalmassági, illetve egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amely a felvételi döntést megelőzően kerül megszervezésre. A felvételi eljárás során a jelentkező a rendelkezésére álló szakértői szakvéleményeket, valamint a tanulmányokat érintő egészségügyi vagy egyéb szakvéleményeket köteles benyújtani.

a) 9. évfolyam, technikumi és szakképző iskolai osztályba

A felvétel feltételei:

- általános iskola 8. osztályának sikeres elvégzése,
- jelentkezési lap határidőre való eljuttatása a megfelelő szakma pontos megjelölésével,
- 7. év végi és 8. félévi tanulmányi eredmények és az azok alapján számított átlagok,
- szakértői szakvélemények benyújtása, amennyiben rendelkezik a tanuló vele,
- szükséges egészségügyi és pályaalkalmassági vizsgálat határidőre történő elvégzése,
- a meghatározott időpontban és feltételek mellett történő beiratkozás.

A felvételi kérelmek elbírálása az általános iskolai tanulmányi eredmények alapján számított pontszámok szerint történik. Azoknál a képzéseknél, ahol jogszabály vagy a képzési és kimeneti követelmények előírják, a felvétel további feltétele az egészségügyi és/vagy pályaalkalmassági követelmények teljesítése.

Maximálisan szerezhető pontszám: 50 pont.

A hozott pontok számítása az általános iskola 7. év végi és a 8. félévi érdemjegyek alapján történik:

Magyar nyelv és irodalom	5 + 5
Matematika	5 + 5
Történelem	5 + 5
Idegen nyelv	5 + 5
Természettudományos tantárgy (választott)	5 + 5

Alapfokú iskolai végzettség hiányában a szakképző iskolába történő felvétel feltétele:

- a tizenötödik életév betöltése, és
- a rugalmas tanulási utak (Dobbantó program, Műhelyiskola) teljesítése.

A kizárólag szakmai oktatásban részt vevő, érettségi végzettségre épülő képzésbe az a jelentkező vehető fel, aki rendelkezik érettségi bizonyítvánnyal, valamint megfelel a képzéshez előírt egészségügyi és – amennyiben előírás – pályaalkalmassági követelményeknek.

b) Érettségire épülő szakképesítés megszerzésére irányuló évfolyamokon

Korábbi tanulmányok beszámíthatósága a mindenkor hatályos jogszabályok alapján történik.

c) Dobbantó évfolyam

- a megelőző tanév utolsó napjáig betöltött 15. életév,
- alapfokú iskolai végzettség hiánya.

d) Műhelyiskola

A műhelyiskolában tanulmányokat az a tanuló folytathat, aki

- alapfokú végzettséggel nem rendelkezik és a Dobbantó programot elvégezte, vagy
- alapfokú végzettséggel rendelkezik és betöltötte a 16. életévét.

11.2 Intézményváltás (átvétel) eljárásrendje

Tanulót csak azonos ágazat azonos szakmai képzéséről áll módunkban átvenni más intézményből. Csak kilencedik évfolyamon van lehetőség szakmaváltásra szeptember 15-ig.

11.2.1 Az eljárás kezdeményezésének okai

- a tanuló életpálya-elképzeléseinek megváltozása,
- érzelmi motivációk,
- szociális és környezeti tényezők megváltozása (anyagi helyzet, illetve lakóhelyváltás).

11.2.2 Az eljárás rendje

- A kiskorú tanuló szülője kíséretében, nagykorú tanuló pedig személyesen jelenik meg intézményünkben, és jelzi iskolaváltási szándékát, valamint annak indokait, kérvényt nyújt be az iskola igazgatójához az intézményváltás tényének és okainak rögzítése érdekében.
- A kérvény mellékletét képezik az alábbi dokumentumok:
    - félévi, illetve év végi bizonyítvány,
    - ellenőrző, az aktuális félév tanulmányi előmenetelének nyomon követhetősége érdekében,
    - amennyiben tanév közben történik az iskolaváltás, az adott tanévről szóló naplóoldal fénymásolata hitelesítő pecséttel ellátva,
    - alkalmassági/egészségügyi vizsgálaton megfelelés

A kérvényt a benyújtástól számított 15 napon belül az igazgató elbírálja, és a sikeres átvételről, illetve az elutasításról határozatot hoz, amit a szülő, törvényes képviselő, tanuló postán keresztül kap meg.

11.2.3 Az átvételi kérelem elbírálásának szempontjai

Az átvételi kérelem elbírálása során az intézmény figyelembe veszi a tanuló tanulmányi előmenetelét, mulasztásait, a rendelkezésre álló férőhelyeket, valamint a képzésbe történő bekapcsolódás feltételeit.

Amennyiben az átvétel iránti kérelem sikeres elbírálást nyert, a tanuló az értesítés kézhez vételétől számított 1 napon belül köteles felvenni a kapcsolatot osztályfőnökével, beiratkozni, beszerezni a tanuláshoz szükséges eszközöket (pl. tankönyv).

Az iskolaváltási kérelem elbírálása során biztosítani kell az egyenlő bánásmód követelményének érvényesülését. Az elutasítás nem alapulhat a tanuló vagy törvényes képviselője bármely védett tulajdonságával összefüggő hátrányos megkülönböztetésen.

Szakiránynak megfelelő átvétel esetén is szükség lehet különbözeti vizsgákra és esetleges gyakorlat-pótlásra, amennyiben az átadó és az átvevő iskola szakmai programja, helyi tanterve ezt szükségessé teszi. Az átvétel és a beszámíthatóság feltételeit az intézmény a korábbi tanulmányok alapján egyedi elbírálás keretében állapítja meg.

Az átvételüket kezdeményező tanulók esetében a szakirányváltás szakmai feltételeit egyéni elbírálás alapján határozzuk meg.

Amennyiben a tanuló év közben, olyan intézményből érkezik, amelyben a nálunk oktatott tantárgyak közül nem szerzett mindenből érdemjegyet, a következő módon köteles ezt pótolni:

- A nem tanult tárgyak esetében a kijelölt időpontban osztályozó vizsgát tesz.
- A korábban már valamelyik évfolyamon általa tanult tantárgy érdemjegyét az évfolyam követelményeinek figyelembevételével beszámítjuk.
- Amennyiben olyan képzésen, vizsgán szerzett jeggyel, illetve teljesítménnyel rendelkezik, amelyben az adott tantárgy oktatott tananyagát lefedi, érdemjegye, teljesítménye a tárgyat tanító oktató egyetértésével beszámítható.

11.3 Továbbhaladás feltételei

A továbblépés tanévenként történik. A tanuló tanulmányi eredményeinek és a magasabb évfolyamba lépésnek a dokumentálása a hatályos jogszabályok szerint történik.

Az intézmény a jogszabályokban meghatározott feltételek szerint érettségi vizsgát szervez.

A következő évfolyamokba való továbblépés feltétele a helyi tantervben megfogalmazott minimális követelmények teljesítése valamennyi tantárgyból és gyakorlatból.

11.4 Tanulói jogviszony megszűnése

A tanulói jogviszony megszűnésének eseteit a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény határozza meg. Az intézmény a tanulói jogviszony megszűnésével kapcsolatos eljárások során a hatályos jogszabályok rendelkezései szerint jár el.

12 AZ ELSŐSEGÉLY-NYÚJTÁSI ALAPISMERETEK ELSAJÁTÍTÁSÁVAL KAPCSOLATOS INTÉZMÉNYI TERV

Alapvető feladatunk a mindennapi életben előforduló balesetek megelőzése, valamint az egészségkárosító hatások felismerése és csökkentése. A tanulók felkészítést kapnak arra nézve, hogy képesek legyenek elsősegélyt nyújtani legalább alapfokon, életveszélyes helyzeteket legyenek képesek felismerni és megakadályozni. Tudják a segítségkérés módját és szabályait, képesek legyenek hatékonyan megőrizni saját maguk és mások testi épségét, egészségét. Az alapismeretek elsajátítása az osztályfőnöki órák keretén belül az egészségnevelési programhoz kapcsolódóan történik.

Az iskola minden dolgozójának alapvető feladatai közé tartozik, hogy a tanulók részére az egészségük, testi épségük megőrzéséhez szükséges ismereteket átadja, valamint, ha észleli, hogy a tanuló balesetet szenvedett, vagy ennek veszélye fennáll, a szükséges intézkedéseket megtegye.

12.1 Az iskola dolgozóinak feladatai a tanuló- és gyermekbaleset megelőzésével kapcsolatosan

Minden dolgozónak ismernie kell és be kell tartania a munkabiztonsági szabályzat, valamint a tűzvédelmi utasítás és tűzriadó terv rendelkezéseit.

Az érvényben lévő tantervi előírásoknak megfelelően az adott tantárgy keretében oktatni kell a tanulók biztonságának és testi épségének megóvásával kapcsolatos ismereteket.

Az oktatók a tanórai és tanórán kívüli foglalkozásokon, valamint az ügyeleti beosztásukban meghatározott időben kötelesek a rájuk bízott tanulók tevékenységét folyamatosan figyelemmel kísérni, a rendet megtartani, valamint a baleset-megelőzési szabályokat a tanulókkal betartatni.

12.1.1 Az osztályfőnökök feladatai

Az osztályfőnököknek az osztályfőnöki órákon a tanulókkal ismertetni kell az egészségük és testi épségük védelmére vonatkozó előírásokat, az egyes foglalkozásokkal együtt járó veszélyforrásokat, a tilos és az elvárható magatartásformákat. Az osztályfőnöknek foglalkoznia kell a balesetek megelőzését szolgáló szabályokkal.

A tanév megkezdésekor az első osztályfőnöki órán, melynek során ismertetni kell:

- az iskola környékére vonatkozó közlekedési szabályokat,
- a házirend balesetvédelmi előírásait,
- rendkívüli esemény (baleset, tűzriadó, természeti katasztrófa stb.) bekövetkezése esetén szükséges teendőket, a menekülési útvonalakat és a menekülés rendjét.

A tanulók kötelességeit a balesetek megelőzésével kapcsolatban ismertetni kell:

- tanulmányi kirándulások, túrák előtt,
- közösségi szolgálati tevékenység megkezdése előtt,
- rendkívüli események után,
- a tanév végén a nyári idénybalesetek veszélyeire kell felhívni a tanulók figyelmét.

A tanulók számára ismertetett balesetvédelmi ismeretek témáját és az ismertetés időpontját az intézmény által alkalmazott elektronikus tanügyigazgatási rendszerben dokumentálni kell. Az oktató visszakérdezéssel meggyőződik arról, hogy a tanulók elsajátították-e a szükséges ismereteket.

Az iskola igazgatója az egészséges és biztonságos munkavégzés tárgyi feltételeit munkavédelmi ellenőrzések (szemlék) keretében rendszeresen ellenőrzi.

A munkavédelmi szemlék tanévenkénti időpontját, a szemlék rendjét és az ellenőrzésbe bevont dolgozók nevét a munkabiztonsági szabályzat tartalmazza.

Rendkívüli esemény (tűz, természeti katasztrófa, bombariadó stb.) esetén az épület kiürítését, a szükséges intézkedések meglétét tűzriadó terv előírásai szerint kell elvégezni.

A tűzriadó tervben meg kell határozni:

- rendkívüli esemény jelzésének módjait,
- a dolgozók, tanulók riasztásának rendjét,
- a menekülési útvonalakat,
- a dolgozóknak a rendkívüli esemény esetén szükséges tennivalóit (kiürítés, mentés, rendfenntartás, biztonsági szervek - rendőrség, tűzoltóság, értesítése, fogadásuk előkészítése, biztonsági berendezések kezelése).

12.2 Az iskola dolgozóinak feladatai tanulóbalesetek esetén

- A sérült tanulót elsősegélyben kell részesítenie, szükség esetén orvost vagy mentőt kell hívnia,
- a balesetet, sérülést okozó veszélyforrást a tőle telhető módon meg kell szüntetnie,
- minden tanulói balesetet, sérülést, rosszullétet azonnal jeleznie kell az iskola igazgatójának.
- A balesetet szenvedett tanulót elsősegélynyújtásban részesítő dolgozó a sérülttel csak annyit tehet, amihez biztosan ért. Ha bizonytalan abban, hogy az adott esetben mit kell tennie, akkor feltétlenül orvost kell hívnia, és a beavatkozással meg kell várnia az orvosi segítséget.
- Az iskolában történt mindenféle balesetet, sérülést az iskola igazgatójának ki kell vizsgálnia. A vizsgálat során tisztázni kell a balesetet kiváltó okokat és azt, hogy hogyan lett volna elkerülhető a baleset. A vizsgálat eredményeképpen rögzíteni kell, hogy mit szükséges tenni a hasonló balesetek megelőzése érdekében és a megfelelő intézkedéseket foganatosítani kell.

12.3 A tanulóbalesetekkel kapcsolatos iskolai feladatok a magasabb jogszabályok alapján

- A tanulóbalesetet az előírt nyomtatványon nyilván kell tartani.
- A 3 napon túl gyógyuló sérülést okozó tanulóbaleseteket haladéktalanul ki kell vizsgálni és e balesetekről az előírt nyomtatványon jegyzőkönyvet kell felvenni. A jegyzőkönyv egy példányát meg kell küldeni a HVSZC-nek, egy példányt pedig át kell adni a tanulónak (kiskorú tanuló esetén a szülőnek). A jegyzőkönyv egy példányát az iskola őrzi meg.
- A súlyos balesetet azonnal jelenteni kell a HVSZC-nek és a munkavédelmi megbízottjának. A súlyos balesetek kivizsgálása legalább középfokú munkavédelmi szakképesítéssel rendelkező személyt kell bevonni.
- Az iskola igény esetén biztosítja a szülői szervezet és az iskolai diákönkormányzat képviselőjének részvételét a tanulóbalesetek kivizsgálásában.

Az iskolai nevelő-oktató munka egészséges és biztonságos feltételeinek biztosítására, valamint a tanulóbalesetek megelőzésére vonatkozó részletes helyi szabályokat az intézmény munkabiztonsági előírásai tartalmazzák.

B) OKTATÁSI PROGRAM

13 AZ OKTATÁS TARTALMI SZABÁLYOZÁSÁNAK DOKUMENTUMAI

Az intézmény helyi tanterve a hatályos jogszabályok, programtantervek és képzési és kimeneti követelmények alapján készült. Az egyes tantárgyakhoz kapcsolódó részletes tartalmakat, óraszámokat és követelményeket a Szakmai Program 1. számú mellékletét képező helyi tantervek tartalmazzák.

Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy

Az intézmény a Mesterséges intelligencia alapjai című önálló tantárgyat a helyi tanterv részeként a 9. és az 1/9. évfolyamon oktatja.

AZ ISKOLA KÉPZÉSI RENDSZERE

14 AZ ISKOLA KÉPZÉSI RENDSZERE

Az alábbiakban az intézmény által oktatott, illetve indítható képzések kerülnek bemutatásra. Az egyes tanévekben ténylegesen indított képzések körét a fenntartói döntések, valamint a beiskolázási adatok határozzák meg.

14.1 Technikumi képzések

Munkarend	Vonatkozó kerettanterv	Képzési idő	Ágazat	Szakképesítés	
nappali	2020	5 év	Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 08	vendégtéri szaktechnikus
nappali	2020	5 év	Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 06	szakács szaktechnikus
nappali	2020	5 év	Turizmus-vendéglátás	5 1013 23 02	cukrász szaktechnikus
nappali	2020	5+1 év	Turizmus-vendéglátás	5 1015 23 07	turisztikai technikus
nappali	2020	5 év	Turizmus-vendéglátás	5 1015 23 07	turisztikai technikus
nappali	2020	5 év	Kereskedelem	5 0416 13 03	kereskedő és webáruházi technikus
nappali	2020	5 év	Sport	5 1014 20 01	fitnesz-wellness instruktor
nappali	2020	5 év	Mezőgazdaság és erdészet	5 0812 17 06	kertész technikus
nappali	2020	5 év	Gazdálkodás és menedzsment	5 0411 09 01	pénzügyi-számviteli ügyintéző

14.2 Szakképző iskolai, Dobbantó és Műhelyiskolai képzéseink

Munkarend	Vonatkozó kerettanterv	Képzési idő	Ágazat	Szakképesítés (szakképző iskola és műhelyiskola esetén)	
nappali	2020	3 év	Turizmus-vendéglátás	4 1013 23 01	cukrász
nappali	2020	3 év	Kereskedelem	4 0416 13 02	kereskedelmi értékesítő
nappali	2020	3 év	Élelmiszeripar	4 0721 05 12	pék-cukrász
nappali	2020	3 év	Turizmus-vendéglátás	4 1013 23 04	pincér- vendégtéri szakember
nappali	2020	3 év	Turizmus-vendéglátás	4 1013 23 05	szakács
nappali	2020	3 év	Turizmus-vendéglátás	4 1013 23 03	panziós fogadós
nappali	2020	3 év	Élelmiszeripar	4 0721 05 14	szőlész-borász
nappali	2020	6-24 hónap			DOBBANTÓ
nappali	2020	6-24 hónap	Turizmus-vendéglátás	pincérsegéd (a 4 1013 23 04 azonosító számú pincér-vendégtéri szakember szakmához kapcsolódó részszakma)	MŰHELYISKOLA (pincérsegéd)
nappali	2020	6-24 hónap	Turizmus-vendéglátás	szakácssegéd (a 4 1013 23 05 azonosító számú szakács szakmához kapcsolódó részszakma)	MŰHELYISKOLA (szakácssegéd)

14.3 Technikumi képzés jellemzői

A technikumi képzés öt évfolyamos. A képzés ötvözi a közismereti oktatást és a szakmai felkészítést. Az első két évben ágazati alapoktatás folyik, amelyet a 10. évfolyam végén ágazati alapvizsga zár. Ezt követően a tanulók közismereti oktatásban és szakirányú oktatásban vesznek részt. A szakirányú oktatás gyakorlati képzési elemeket és duális képzési formákat is magában foglal. A duális képzésben részt vevő tanulók lehetőség szerint szakképzési munkaszerződés keretében végzik gyakorlati képzésüket, amely a szakmai tapasztalatszerzés mellett jövedelmet is biztosít számukra.

A technikumi tanulmányok befejezését követően a tanulók érettségi bizonyítványt, valamint a szakmai vizsga sikeres teljesítése esetén szakmai végzettséget igazoló oklevelet szereznek.

A technikumban megszerzett tudás és végzettség egyaránt támogatja a munkaerőpiacon történő elhelyezkedést és a felsőoktatási továbbtanulást.

14.4 A szakképző iskola jellemzői

A szakképző iskola három évfolyamos képzési forma. Az első évben ágazati alapoktatás folyik, amelyet az 1/9. évfolyam végén ágazati alapvizsga zár. Ezt követően a tanulók szakirányú oktatásban vesznek részt. A szakirányú oktatás duális képzési formában is megvalósulhat, amelynek keretében a tanulók szakképzési munkaszerződés alapján gyakorlati képzésben vesznek részt.

A szakképző iskola sikeres elvégzését követően a tanulók szakmai vizsgát tesznek, és szakmai bizonyítványt szereznek. A továbbtanulás lehetősége számukra is biztosított.

14.5 Az iskolatípusok közötti továbbhaladás és átjárhatóság

A technikumban és a szakképző iskolában folyó ágazati alapoktatás biztosítja az adott ágazaton belüli átjárhatóságot a két iskolatípus között. Az átjárás feltételeit, valamint az esetlegesen szükséges különbözeti követelményeket az intézmény a korábbi tanulmányok és a helyi tantervi követelmények figyelembevételével, egyedi elbírálás alapján állapítja meg.

14.6 Nyelvi előkészítő osztály

A nyelvi előkészítő évfolyam célja az idegen nyelvi kompetenciák fejlesztése, valamint a továbbtanuláshoz és a munkaerőpiaci elvárásoknak megfelelő nyelvtudás megalapozása. A képzés során kiemelt szerepet kap az idegen nyelv oktatása, emellett a digitális kompetenciák és a tanulási készségek fejlesztése.

A nyelvi előkészítő évfolyam intézményünkben a 2024/25-ös tanévtől kifutó rendszerben működik, új évfolyam indítására jelenleg nem kerül sor.

Nyelvi előkészítő évfolyam kerettantervi óraszámai a technikumban

	A	B
1	Tantárgyak	óraszám/hét
2	Idegen nyelv	18
3	Testnevelés	5

	A	B
4	Digitális kultúra	3
5	Képességfejlesztés, a helyi tantervben meghatározottak szerint	3
6	Osztályfőnöki	1
7	Összesen	30

14.7 Dobbantó program jellemzői

A Dobbantó program célja, hogy az alapfokú végzettséggel nem rendelkező, vagy az iskolai rendszerből lemorzsolódás veszélyének kitett fiatalok számára olyan egyéni fejlődési lehetőséget biztosítson, amely támogatja alapkompetenciáik fejlesztését, a szakmatanulásra történő felkészülésüket, valamint a munka világába vagy a további tanulmányokba való sikeres bekapcsolódásukat.

A program személyre szabott, rugalmas tanulásszervezési formában valósul meg, és elősegíti a tanulók önbizalmának, együttműködési készségének, tanulási motivációjának és pályaorientációjának fejlődését.

14.8 A Műhelyiskola jellemzői

A műhelyiskolai képzés célja, hogy a tanulók részszakma megszerzésével olyan szakmai tudáshoz és gyakorlati tapasztalathoz jussanak, amely elősegíti munkaerőpiaci elhelyezkedésüket és társadalmi beilleszkedésüket.

A műhelyiskolában tanulmányokat az a tanuló folytathat, aki alapfokú végzettséggel nem rendelkezik és a Dobbantó programot elvégezte, vagy alapfokú végzettséggel rendelkezik és betöltötte a 16. életévét.

A műhelyiskolai képzésben a szakmai ismeretek elsajátítása elsősorban gyakorlati környezetben történik. A képzés időtartama a részszakma követelményeihez és a tanuló egyéni fejlődéséhez igazodik. A képzés középpontjában a munkavégzéshez szükséges szakmai kompetenciák, készségek és munkakultúra fejlesztése áll.

15 AZ OKTATÁSI PROGRAM PEDAGÓGIAI FELADATAINAK HELYI MEGVALÓSÍTÁSA

15.1 Célok és feladatok a szakképzésben

A technikumban folyó nevelés, a képességek fejlesztése, a közismereti oktatás és a szakmai oktatás szerves egységet alkot.

A középfokú nevelés-oktatás feladata, hogy elősegítse a tanulás belső motivációinak és önszabályozó mechanizmusainak kialakulását, fejlesztését. A nevelési-oktatási folyamat támogassa a tanulók előzetes ismereteinek, tudásának és tapasztalatainak feltárását, valamint lehetőséget biztosítson azok bővítésére, rendszerezésére és gyakorlati alkalmazására.

A szakképző iskola célja, hogy a tanulók megszerezzék a sikeres munkavállaláshoz, a továbbtanuláshoz és az egész életen át tartó tanuláshoz szükséges kompetenciákat, valamint a választott szakmájuk gyakorlásához szükséges korszerű szakmai tudást.

A képzés során kiemelt szerepet kap a közismereti és szakmai tartalmak összekapcsolása, a problémamegoldó gondolkodás fejlesztése, valamint a gyakorlati életben alkalmazható tudás kialakítása. Intézményünk fontosnak tartja a korszerű oktatási módszerek, különösen a projektalapú és együttműködésen alapuló tanulási formák alkalmazását.

Az iskola könyvtára, digitális tanulási környezete és szakmai erőforrásai szintén hozzájárulnak az önálló ismeretszerzéshez és az egész életen át tartó tanulás megalapozásához.

15.1.1 Fejlesztési területek – nevelési célok

- Az erkölcsi nevelés
- Nemzeti öntudat, hazafias nevelés
- Állampolgárságra, demokráciára nevelés
- Önismeret és a társas kapcsolati kultúra fejlesztése
- A családi életre nevelés
- A testi és lelki egészségre nevelés
- Felelősségvállalás másokért, önkéntesség
- Fenntarthatóság, környezettudatosság
- Pályaorientáció
- Gazdasági és pénzügyi nevelés
- Médiatudatosságra nevelés
- A tanulás tanítása

Az iskolában folyó nevelő-oktató munka céljait, az egyes fejlesztési területeken belül a helyi tantervek (1. számú melléklet) részletesen tartalmazzák.

15.1.2 Kompetenciafejlesztés

Kiemelt feladatunk a tanulók kommunikációs, idegen nyelvi, matematikai, természettudományos, digitális és vállalkozói kompetenciáinak fejlesztése, az önálló tanulás képességének erősítése, valamint a kreativitás, az együttműködés, a problémamegoldó gondolkodás és az innovációs készségek fejlesztése.

Kiemelt figyelmet fordítunk a digitális eszközök és a mesterséges intelligencia tudatos, biztonságos és etikus használatához szükséges kompetenciák fejlesztésére.

A kompetenciafejlesztés részletes tartalmait, követelményeit és módszereit a helyi tantervek tartalmazzák.

15.2 Mindennapos testnevelés, testmozgás

Cél: Az egészséges életmód kialakításának elősegítése, a rendszeres mozgás iránti igény fejlesztése, a tanulók testi és lelki egészségének támogatása.

Az egészségfejlesztő testmozgás pedagógiai szempontjai:

- minden tanuló számára biztosított legyen a rendszeres testmozgás lehetősége,
- a mozgás járuljon hozzá az egészséges életmód kialakításához,
- a testnevelés és a sport személyiségfejlesztő hatásai érvényesüljenek,
- a mozgás örömforrást jelentsen a tanulók számára,
- a testmozgás fejlessze az együttműködést, a kitartást és a felelősségtudatot.

A mindennapos testmozgás megvalósításának módja

A mindennapos testmozgás biztosítása a hatályos jogszabályokban meghatározott módon történik.

Az intézmény a tanórai testnevelés mellett sportversenyek, diákolimpiai részvételek, szabadidős sportprogramok és egyéb mozgásos tevékenységek szervezésével is támogatja a rendszeres testmozgást.

A tanulót, ha egészségi állapota indokolja, iskolaorvosi vagy szakorvosi vélemény alapján könnyített testnevelésre vagy gyógytestnevelésre kell beosztani.

A könnyített testnevelés az iskolaorvosi vagy szakorvosi vélemény alapján a testnevelési órák keretében vagy külön foglalkozás formájában kerül megszervezésre.

A gyógytestnevelés ellátását az intézményben a pedagógiai szakszolgálat biztosítja a jogszabályokban meghatározott módon.

16 AZ OKTATÁSBAN ALKALMAZHATÓ TANKÖNYVEK, TANULMÁNYI SEGÉDLETEK ÉS TANESZKÖZÖK KIVÁLASZTÁSÁNAK ELVE

Az intézményben alkalmazott tankönyvek, tanulmányi segédletek és egyéb taneszközök kiválasztása a hatályos jogszabályok, a helyi tantervek és a szakmai program előírásainak figyelembevételével történik. A nyomtatott taneszközök mellett a digitális tananyagok, elektronikus információforrások és egyéb oktatási segédanyagok is támogatják a nevelő-oktató munkát.

16.1 A tankönyvek kiválasztásának elvei

Az egyes munkaközösségeken belül az oktatók döntenek arról, hogy mely tankönyvek, tanulmányi segédletek és taneszközök alkalmazásával kívánják az adott tantárgy oktatását megvalósítani. Javaslatuk alapján az aktuálisan rendelhető tankönyvek listáját a fenntartó hagyja jóvá.

A tankönyvek, tanulmányi segédletek és taneszközök kiválasztásának szempontjai:

- csak a valóban szükséges tankönyvek rendelhetők meg,
- használhatóság,
- taníthatóság,
- megtanulhatóság,
- párhuzamos osztályoknál (egy évfolyamon belül) egy adott tantárgy tanításához lehetőség szerint azonos tankönyv használata.

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

A kötelezően előírt taneszközökről a szülőket minden tanév előtt tájékoztatjuk. A taneszközök beszerzése a tanév kezdetére a tanuló, illetve törvényes képviselője feladata.

A taneszközök kiválasztásánál a szakmai munkaközösségek a következő szempontokat veszik figyelembe:

- a taneszköz feleljen meg az iskola helyi tantervének, a szakmai programban meghatározott követelményeknek, valamint a képzési és kimeneti követelmények előírásainak,
- előnyben kell részesíteni azokat a taneszközöket, amelyek több tanéven keresztül használhatók,
- a taneszközök használatában az állandóságra törekszünk, új taneszköz használatát csak indokolt esetben vezetjük be,
- a taneszköz ára legyen mértéktartó, ugyanakkor ne menjen a minőség rovására.

16.2 A tankönyvellátás rendje

Az iskolai tankönyvellátás megszervezéséért az igazgató és tankönyvfelelős felel.

Az iskola az éves munkatervében rögzíti a felelős dolgozó nevét, aki az adott tanévben

- elkészíti az iskolai tankönyvrendelést,
- részt vesz az iskola tankönyvellátás megszervezésében.

A tankönyvrendelésben részt vevő munkatárssal a Heves Vármegyei Szakképzési Centrum főigazgatója megállapodást köt. Az igazgató által megbízott tankönyvfelelős a jóváhagyott tankönyvlista alapján felméri az osztályok tankönyvigényét, és elkészíti az intézményi tankönyvrendelést az iskolai könyvtár állományának figyelembevételével. A tankönyvrendelés végleges jóváhagyása a fenntartó hatáskörébe tartozik.

16.3 A tankönyv térítésmentes igénybevételének biztosítása

Az iskola a mindenkor hatályos jogszabályok alapján biztosítja az ingyenes tankönyvre jogosult tanulók tankönyvellátását.

Az ingyenes tankönyvekre jogosult tanulók ellátása a jogszabályi előírásoknak megfelelően az iskolai könyvtár állományából történő kölcsönzéssel valósul meg.

Az ingyenes tankönyvek kiadásáért az iskola könyvtárosa és a tankönyvfelelős felel.

A tanév végén, illetve az intézményből történő távozáskor a kölcsönzött tankönyveket hiánytalanul vissza kell szolgáltatni az iskolai könyvtár részére.

16.4 Az oktatóválasztás szabályai

Intézményünkben a tantárgyfelosztás határozza meg, hogy az egyes osztályokban, tanulócsoportokban mely oktató látja el az adott tantárgy oktatását.

A tantárgyfelosztás kialakításakor az intézmény lehetőség szerint biztosítja a felmenő rendszer érvényesülését. Ettől a fenntartói előírások, a foglalkoztatási feltételek, a szakos ellátottság vagy egyéb szervezési szempontok indokolhatnak eltérést.

Az intézményben a tanulóknak nincs lehetőségük szaktárgyi oktató választására.

Intézményünkben nincs szabadon választható tantárgy. Amennyiben egyes korrepetáló vagy tehetséggondozó foglalkozásokat azonos évfolyamon több oktató is meghirdet, a tanuló választhat a foglalkozások között.

17 VÁLASZTHATÓ ÉRETTSÉGI VIZSGATÁRGYAK

Az intézmény az érettségi és a szakmai vizsgákra történő felkészítést a hatályos jogszabályoknak megfelelően biztosítja.

A kötelező érettségi vizsgatárgyakra való felkészítés a tanórai foglalkozások keretében történik.

A tanulók az érettségi vizsgaszabályzatban meghatározott feltételek szerint választhatnak érettségi vizsgatárgyat.

Az érettségi vizsgák szervezésére és lebonyolítására vonatkozó részletes szabályokat a hatályos jogszabályok határozzák meg.

18 A KÖZÉP- ÉS EMELT SZINTŰ ÉRETTSÉGI VIZSGA TÉMAKÖREI

A közép- és emelt szintű érettségi vizsga témaköreit tantárgyanként a Szakmai Program 2. számú melléklete tartalmazza.

19 AZ ISKOLÁBAN ALKALMAZOTT SAJÁTOS PEDAGÓGIAI MÓDSZEREK

Intézményünk fontosnak tartja a pedagógiai megújulást és a hatékony tanulást támogató korszerű oktatási módszerek alkalmazását. A hagyományos tanulásszervezési eljárások mellett törekszünk az együttműködésre, az aktivitásra és az önálló ismeretszerzésre építő pedagógiai módszerek alkalmazására.

Az intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszerek közül kiemelt szerepet kap a projektoktatás.

19.1 Projektoktatás

A projektoktatás olyan tanulásszervezési forma, amely a tanulók aktív részvételére, együttműködésére és önálló ismeretszerzésére épül. A módszer alkalmazása során a tanulók egy adott témát, problémát vagy feladatot dolgoznak fel, amelynek eredményeként önálló produktumot hoznak létre.

A projektoktatás elősegíti a problémamegoldó gondolkodás, az együttműködési készség, a kommunikáció és az önálló tanulás fejlesztését. Intézményünk mindkét iskolatípusban alkalmazza ezt a tanulásszervezési formát.

A projektoktatás részletes szabályait és intézményi gyakorlatát a Szakmai Program 12. számú melléklete tartalmazza.

20 AZ ELLENŐRZÉS ÉS ÉRTÉKELÉS FORMÁI

20.1 Az ellenőrzés és értékelés módjai

20.1.1 Megfigyelés

A tanulók tanórai munkájának folyamatos megfigyelése lehetőséget ad a tanulás folyamatának, a munkavégzés minőségének, a motiváció, az önállóság, a kitartás és az együttműködési készség értékelésére.

20.1.2 Házi feladat

A tanulói terhelés figyelembevételével az egyes tantárgyakból írásbeli és szóbeli házi feladat adható. A házi feladat célja az önálló tanulás támogatása, az órán tanultak gyakorlása, rögzítése és elmélyítése.

A házi feladatok ellenőrzése rendszeres. A tanulói munkák értékelése szóbeli vagy írásbeli visszajelzéssel történhet.

Egyes tantárgyak esetében a helyi tanterv házi dolgozat készítését is előírhatja. Az írásos tanulói munkákat az oktató minden esetben értékeli.

Alapelvek

- a házi feladat igazodjon a tanulók felkészültségéhez,
- az önálló ismeretszerzést igénylő feladatokhoz szükséges források és segédanyagok legyenek hozzáférhetők,
- a feladat legyen egyértelmű, megfelelően előkészített és ellenőrizhető,
- a házi feladat mennyiségének meghatározásakor figyelembe kell venni a tanulók életkori sajátosságait és terhelhetőségét,
- törekedni kell az arányos és egyenletes tanulói terhelés biztosítására.

20.1.3 Csoportmunka

A csoportmunka során a teljesítmény mellett értékelhető az együttműködés, a kommunikáció és a közös problémamegoldás képessége is.

20.1.4 Dolgozat

A tanulók tudásának ellenőrzése történhet témazáró dolgozattal, röpdolgozattal vagy egyéb írásbeli számonkérési formával. A dolgozatok értékelése előre ismertetett szempontok alapján történik. Az oktató a javított dolgozatokat értékeli, és szükség szerint ismerteti a helyes megoldásokat.

20.1.5 Szóbeli felelet

A szóbeli felelet célja a tanulók tantárgyi ismereteinek, kommunikációs készségének és önálló gondolkodásának értékelése. A feleletek elbírálásakor figyelembe vesszük a szakkifejezések helyes használatát, az önálló véleményalkotást és az összefüggések felismerését.

20.1.6 Referátum, beszámoló

A referátumok és beszámolók célja az önálló ismeretszerzés, az előadói készség és a szakmai kommunikáció fejlesztése. Az elkészült munkákat az oktató szóban vagy írásban értékeli.

20.1.7 Az értékelés típusai

Diagnosztikus értékelés: A tanulási folyamat kezdetén alkalmazott értékelési forma, amely a tanulók előzetes tudását, készségeit és képességeit tárja fel.

Fejlesztő (formatív) értékelés: A tanulási folyamat során folyamatos visszajelzést ad a tanulónak és az oktatónak a fejlődésről, valamint segíti a további tanulási folyamat tervezését.

Lezáró (szummatív) értékelés: A hosszabb tanulási szakasz végén alkalmazott értékelési forma, amely a tanulók teljesítményének összegző minősítésére szolgál.

20.1.8 Az értékelés formái

Szóbeli értékelés

Az értékelés szóban történhet a tanítási órákon, egyéni vagy csoportos konzultációk során, valamint a tanulók teljesítményének visszajelzésekor.

Írásbeli értékelés

Az értékelés írásban történhet dolgozatok, projektfeladatok, beszámolók, házi feladatok, valamint egyéb tanulói produktumok minősítésével.

Digitális értékelés

Az értékelés digitális formában is megvalósulhat az intézmény által alkalmazott elektronikus tanügyigazgatási és tanulást támogató rendszerekben. A digitális értékelés kiterjedhet online tesztekre, elektronikus beadandó feladatokra, projektmunkákra, prezentációkra, valamint a tanulói előrehaladás elektronikus dokumentálására és visszajelzésére.

Az oktatók rendszeresen visszajelzést adnak a tanulók tanulmányi munkájáról, fejlődéséről és teljesítményéről.

20.2 A tanulók (képzésben résztvevők) tantárgyi értékeléséhez kapcsolódó elvek

Az oktatók minden tanév elején ismertetik a tantárgy követelményeit, az értékelés rendjét, valamint a pótlási és javítási lehetőségeket. Az oktatók a tanulók teljesítményeit tanév közben érdemjegyekkel értékelik (1-5-ig), félévkor és a tanév végén osztályzatokkal minősítik (jeles, jó, közepes, elégséges, elégtelen).

20.2.1 Értékelés, osztályozás

A jegyek lezárása:

5 (jeles)	=	4,50- 5,00
4 (jó)	=	3,50- 4,49
3 (közepes)	=	2,50 - 3,49
2 (elégséges)	=	1,50 - 2,49
1 (elégtelen)	=	1,50 alatt

Az értékelés alapelvei:

- a tanév végi osztályzat az egész tanév során nyújtott teljesítményt tükrözi,
- a szóbeli teljesítmény értékelésénél a kommunikációs készség is szempont,
- a tanórai aktivitás és a többletteljesítmény értékelhető,
- az érdemjegyek minimális száma félévente heti 0,5–2,5 órás tantárgyak esetén legalább 3 érdemjegy, heti 3 vagy annál magasabb óraszámú tantárgyak esetén a heti óraszám +1 érdemjegy. Az értékelés során az oktatóknak törekedniük kell többféle értékelési forma alkalmazására,
- a hiányzása miatt nem osztályozható tanuló a jogszabályokban meghatározott módon osztályozó vizsgát tehet,
- a tanuló vagy törvényes képviselője a jogszabályokban meghatározott módon kérheti az osztályzat felülvizsgálatát.

20.2.2 Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy értékelése

A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy értékelése szöveges minősítéssel történik („teljesítette” / „nem teljesítette”), és a tantárgy tanulmányi átlagba nem számít be. Amennyiben a tantárgy oktatása az I. félévben valósul meg, a tanuló félévi minősítést is kap, más esetben a tanév

végén év végi minősítés kerül rögzítésre. Hiányzás esetén a pótlás a NEXIUS rendszeren keresztül, önálló felkészüléssel vagy az iskola által megszervezett ellenőrzött pótláson való részvétellel történik.

A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy teljesítéséhez kapcsolódó mikrotanúsítvány a szakmai vizsgák lezárásával egyidejűleg adható ki.

20.2.3 Honvédelem tantárgy értékelése (a 2025/26. tanévben indult évfolyamokra alkalmazandó)

A Honvédelem tantárgy értékelése érdemjeggyel történik. A tanulók teljesítményét az órai munkájuk, tanórai aktivitásuk, önálló feladataik elkészítése és bemutatása, valamint félévenként egy számonkérés (teszt) alapján kell értékelni. A tantárgyból a tanulók év közben osztályzatokat kapnak, továbbá félévkor és a tanév végén érdemjeggyel kerülnek minősítésre. A félévi és év végi érdemjegy a bizonyítványban szerepel, ugyanakkor a Honvédelem tantárgyból szerzett osztályzatok a tanulmányi átlagba nem számítanak bele. A Honvédelem tantárgyból érettségi vizsga jelenleg nem tehető.

20.2.4 Dobbantó programra és műhelyiskolai képzésre vonatkozó értékelés:

A tanulókat szövegesen értékeljük. Félévkor és tanév végén „*kiváló*”, *„jól megfelelt”*, „*megfelelt*”, „*fejlesztendő*”.

Az oktatók számára az évközi szöveges értékelést értékelési kulcsszavakkal támogatjuk, amelytől lehetséges az eltérés és a bővítés.

Minősítés	Évközi szöveges értékelés
kiváló	Pontos, Dicséretes, Példaértékű, Kimagasló, Kiválóan teljesített, Kiválóan megfelelt, Műveletvégzés hibátlan
jól megfelelt	Eredményes, Törekvő, Jó, Megfelelően teljesített, Jól motiválható, Jól teljesített, Műveletvégzés: kevés hiba
megfelelt	Egyenetlen, Bizonytalan, Változó, Hullámzó
fejlesztendő	Gyenge, Hiányos, Kevés, Kapkodó, Felzárkóztatásra szorul

A Dobbantó programból történő ki-, és a Műhelyiskolába való továbblépésnek két feltétele van. Egyfelől a tanuló kompetenciái tekintetében tartós és jelentős előrelépést érjen el, másfelől ennek a célnak az eléréséről az oktatói team értékelő értekezlet keretében egyetértsen, és a Műhelyiskolába történő továbblépését javasolja, erről döntést hozzon.

A Műhelyiskolai tanulmányok befejezéséről és a szakmai vizsgára bocsátásról az oktatói testület értékelő értekezlet keretében egyeztet, a szakmai vizsgára bocsátásra javaslatot tesz, erről döntést hoz.

20.2.5 A saját dolgozók szakirányú, nem nappali rendszerű, felnőttképzési jogviszonyra vonatkozó értékelés:

Szakirányú oktatás során a képzésben részt vevő személy teljesítményének értékelése a szakirányú oktatást végző oktató által adott érdemjeggyel történik. Az ellenőrzés és értékelés megvalósulhat szóban, írásban, valamint a gyakorlati munka eredményeként keletkezett produktum értékeléseként.

A képzésben részt vevő tudásának értékelése és minősítése az alábbi érdemjegyek és osztályzatok alkalmazásával történik:

79% fölött jeles (5),

60% és 79% között jó (4),

50% és 59% között közepes (3),

40% és 49% között elégséges (2),

40% alatt elégtelen (1).

A képzésben részt vevő teljesítményének százalékos meghatározása az oktató feladata, aki az általa összeállított feladatlap és a hozzá tartozó értékelési útmutató alapján dolgozik.

A duális képzőhely oktatója a KRÉTA rendszerének Duális képzés moduljában adminisztrálja az értékelés érdemjegyét.

Az értékelés és minősítés során a kerekítés szabályai alapján kell eljárni.

A duális képzőhely oktatója a szakirányú oktatáshoz kapcsolódó évközi érdemjegyeket közvetlenül a KRÉTA rendszerben rögzíti. A tanév, illetve a képzési időszak végén a duális képzőhely megküldi a szakképző intézmény részére a tantárgyi megfeleltetés alapján megállapított osztályzatokat. Az osztályzatok KRÉTA rendszerben történő rögzítéséről a szakképző intézmény gondoskodik.

A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:

A képzésben részt vevő személy szakmai oktatás során nyújtott teljesítményének minősítése tantárgyanként a képzés végén történik meg. A megállapított osztályzatok a bizonyítványban vagy annak elektronikus megfelelőjében kerülnek feltüntetésre.

Ha a képzésben részt vevő személy a felnőttképzési szerződésben meghatározott mérték óraszámánál többet hiányzik, akkor a többlethiányzást pótolni köteles, ellenkező esetben az év végi bizonyítványban minősítés nem rögzíthető.

A szakmai vizsgára bocsátás feltétele a képzési program által meghatározott valamennyi tantárgy teljesítése legalább elégséges (2) osztályzattal, amely a bizonyítványban vagy annak elektronikus megfelelőjében kerül rögzítésre. A szakmai vizsga megkezdésének további feltételeit az adott szakma Képzési és Kimeneti Követelményei (KKK), valamint a szakmai vizsga részletes követelményei határozzák meg.

A szakirányú oktatást követő sikeres szakmai vizsga esetén a képzésben részt vevő számára a képzésnek megfelelő záró dokumentum kerül kiállításra.

20.3 A magatartás és szorgalom értékelésének módja

A tanulók magatartását és szorgalmát nem értékeljük.

21 A TANULÓ JUTALMAZÁSÁHOZ ÉS MINŐSÍTÉSÉHEZ KAPCSOLÓDÓ ELVEK

A tanuló értékelésekor kiemelt fontosságúnak tartjuk, hogy az alábbi elvek érvényesüljenek:

- segítse az iskola nevelési és oktatási céljainak elérését,
- segítse a tanuló önismeretének fejlődését, adjon lehetőséget az önnevelésre is
- az értékelés általában a tanuló iskolai tevékenységére vonatkozzon

A kiemelkedő tanulói teljesítményeket dicsérettel, jutalmazással lehet és kell elismerni, a kirívóan fegyelmezetlen magatartás esetén az iskola a hatályos jogszabályok, valamint belső szabályzatai alapján jár el. Ez utóbbi esetében a személyiségi jogok védelme érdekében nyilvánosság előtt a név szerinti említés kerülendő.

Az elismerés és visszajelzés fórumai

- versenyek és vetélkedők
- közösségi programok, rendezvények
- tanórák, gyakorlati foglalkozások
- speciális tantárgyi felmérések lehetősége külső, illetve belső szervezésben
- értékelés az osztályközösség előtt
- értékelés az egész diákközösség előtt (tanévzáró, tanévnyitó ünnepélyek, iskolai rendezvények)
- értékelés az oktatói testület előtt (oktatói testületi értekezletek, iskolai események)

A dicséret és a fegyelmezés írásbeli fokozatai:

Oktatói	dicséret	figyelmeztetés	
Osztályfőnöki	dicséret	figyelmeztetés	intés
Igazgatói	dicséret	figyelmeztetés	intés

A fegyelmi eljárás kizárólag a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet irányelveinek és rendelkezéseinek pontos betartásával folytatható le.

A fegyelmi eljárás részletszabályait külön belső szabályzat (lásd SZMSZ 6. sz. melléklet) határozza meg.

22 A TANULÓI MAGATARTÁSSAL KAPCSOLATOS ELVÁRÁSOK

Iskolánk a magas színvonalú szakmai oktatással párhuzamosan arra törekszik, hogy tanulóinak magatartása megfeleljen a közösségi együttélés szabályainak, valamint az általánosan elfogadott társadalmi és erkölcsi normáknak.

Ezért az iskola oktatói testülete a szülői szervezetekkel és a diákönkormányzattal együttműködve kidolgozta a tanulók magatartásával kapcsolatos elvárásait is a következőkben:

- minden tanuló igyekezzen megismerni iskolánk múltját,
- ápolja hagyományait,
- oktatóikkal együtt dolgozzanak iskolánk jó hírnevének öregbítésén,
- vigyázzanak maguk és társaik testi épségére, tulajdonára,
- óvják és védjék az iskola vagyontárgyait,
- társas életükben tartsák be a kulturált viselkedés szabályait,
- iskolai rendezvényeken, tanórákon, az órai szünetekben magatartásuk, viselkedésük legyen kulturált,
- legyenek udvariasak, előzékenyek,
- tiszteletet és megbecsülést tanúsítsanak oktatóik, az iskola dolgozói és tanulótársaik iránt,
- a tanítási órákról csak indokolt esetben, hiányzásának okát igazolva, maradjon távol.

23 EMELT SZINTŰ ÉRETTSÉGI VIZSGÁRA TÖRTÉNŐ FELKÉSZÜLÉS

Az intézmény a tanulók emelt szintű érettségi vizsgára történő felkészülését a tanórai oktatás, az egyéni felkészítés, valamint az oktatói szakmai támogatás keretében segíti.

Az emelt szintű érettségi vizsgára készülő tanulók a választott vizsgatárgy követelményeinek megfelelően bővített ismereteket sajátíthatnak el, megismerhetik az emelt szintű vizsgán alkalmazott feladattípusokat, valamint fejleszthetik önálló ismeretszerzési, problémamegoldó és kommunikációs készségeiket.

Az emelt szintű érettségi vizsga követelményeit a hatályos jogszabályok és a vizsgakövetelmények határozzák meg.

24 A GYERMEKEK, TANULÓK ESÉLYEGYENLŐSÉGÉT SZOLGÁLÓ INTÉZKEDÉSEK

Programunk célja, hogy az intézményen belül érvényre juttassuk az egyenlő bánásmód elvét. Minden tanköteles tanulónak törvényben biztosított joga, hogy számára megfelelő oktatásban részesüljön. Ennek érvényesítéséhez az iskolánk (a családdal, a gondviselőkkel, szakmai és civil szervezetekkel együttműködve) a következő elvek szerint biztosítja a nevelő-oktató munka feltételeit:

- a tanulók tanulási nehézségeinek feltárása, problémáik megoldásának segítése az iskolai nevelés-oktatás egész folyamatában és valamennyi területén,
- a tanulási esélyegyenlőség eredményes segítésének egyik alapvető feltétele a tanulók személyiségének megismerése, az ahhoz illeszkedő pedagógiai módszerek alkalmazása,
- a tanulók önmagukhoz és másokhoz viszonyított kiemelkedő teljesítményeinek, tehetségjegyeinek feltárása, fejlesztése a tanórákon, más iskolai foglalkozásokon és e tevékenység támogatása az iskolán kívül,
- egységes, differenciált és egyénre szabott tanulási követelmények, ellenőrzési-értékelési eljárások alkalmazása.

A hátrányos helyzetű tanulók hátrányainak kompenzálását, az SNI-s és BTMN-s tanulók fejlesztését, a tehetséges tanulók képességének kibontakoztatását, az esélyegyenlőséget biztosító intézkedéseken túl az alábbi tevékenységekkel kell támogatni:

- tehetségfejlesztő szakkörök, műhelyek működtetése,
- felzárkóztató órák megszervezése kiscsoportos munkaformában,
- BTMN-s tanulók számára fejlesztő foglalkozás biztosítása,
- SNI-s tanulók számára rehabilitációs foglalkozás biztosítása,
- iskolapszichológus és egyéb mentálhigiénés szakemberek bevonása,
- Útravaló, Apáczai, esélyteremtő, illetve egyéb ösztöndíjprogramban való részvétel.

Alapító Okiratunk szerint felvállaljuk a sajátos nevelési igényű tanulók nevelését és oktatását, számunkra személyre szabott értékelési és követési rendszert biztosítunk. A hátrányos és halmozottan hátrányos helyzetű tanulók segítésére kiemelt figyelmet fordítunk.

A vizsgák során a jogszabály által lehetővé tett maximális kedvezményeket biztosítjuk a sajátos nevelési igényű tanulók számára.

Az intézmény rendelkezik Esélyegyenlőségi Tervvel, amely a Szakmai Program 4. számú mellékletét képezi.

25 A CSOPORTBONTÁSOK ÉS AZ EGYÉB FOGLALKOZÁSOK SZERVEZÉSÉNEK ELVEI

A csoportbontás lehetőségéről a Heves Vármegyei Szakképzési Centrum jóváhagyásával dönt az intézmény. Az alábbiakban a csoportbontásokra vonatkozó elveink kerülnek rögzítésre.

25.1 A csoportbontások célja:

- az ismeretek elmélyítése,
- több idő biztosítása a kommunikációs készségek fejlesztésére,
- a differenciált fejlesztés megvalósítása,
- az érettségi és a szakmai vizsgákra történő felkészülés támogatása.

25.2 A csoportbontások elvei:

A tantárgyfelosztás és az órarend kialakítása során az intézmény figyelembe veszi:

- az osztályok létszámát,
- a tantermek és gyakorlati képzőhelyek befogadóképességét,
- az oktatók és a szakmai munkaközösségek javaslatait,
- az egyes tantárgyak sajátosságait,
- a tanulók képességeit és fejlesztési szükségleteit,
- az érettségi és szakmai vizsgák követelményeit.

25.2.1 A kompetenciafejlesztés érdekében

Csoportbontás alkalmazható különösen azoknál a tantárgyaknál, amelyek esetében a készségfejlesztés, a differenciált fejlesztés vagy a vizsgafelkészítés ezt indokolja.

25.2.2 A tanulói létszám és a tantermek befogadóképessége alapján

Csoportbontás alkalmazható különösen az idegen nyelvi, digitális kultúra, valamint egyes szakmai tantárgyak oktatása során, amennyiben azt a tanulói létszám, a rendelkezésre álló infrastruktúra vagy a szakmai követelmények indokolják.

A tanüzemi, tanműhelyi és tanirodai foglalkozások esetében a csoportlétszámot a szakmai és munkavédelmi követelmények figyelembevételével kell meghatározni. A maximális csoportlétszám 14 fő.

26 A TANULÓ MAGASABB ÉVFOLYAMRA LÉPÉSÉNEK FELTÉTELEI

A tanuló magasabb évfolyamra léphet, ha hiányzása nem haladja meg a jogszabályokban meghatározott mértéket, valamint az év végi osztályzatok alapján, illetve szükség esetén osztályozó- vagy javítóvizsgán teljesítette az adott évfolyam követelményeit. A tanuló köteles teljesíteni az előírt egybefüggő szakmai gyakorlatot is, amennyiben az adott képzés követelményei ezt előírják.

Az egyes tantárgyak követelményeit a helyi tantervek tartalmazzák.

A tanulmányok alatti vizsgákra, valamint az osztályozó- és javítóvizsgák rendjére vonatkozó részletes szabályokat a Szakmai Program 6. számú melléklete tartalmazza.

Sikeres előrehozott érettségi vizsga

A hatályos jogszabályok alapján a sikeres előrehozott érettségi vizsgát tett tanuló az adott tantárgy tanulmányi követelményeit teljesítettnek tekinti. A továbbiakban az érintett tantárgy tanórai foglalkozásain való részvétel lehetőségéről és feltételeiről az intézmény a vonatkozó jogszabályok alapján dönt.

27 A TANULÓK FIZIKAI ÁLLAPOTÁNAK MÉRÉSÉHEZ SZÜKSÉGES MÓDSZEREK

27.1 A tanulók fizikai állapotának mérése

A tanulók fizikai állapotának mérése a hatályos jogszabályoknak megfelelően történik.

Intézményünk a tanulók fizikai állapotának mérésére a NETFIT® rendszert alkalmazza. A felmérések eredményei segítséget nyújtanak a tanulók fizikai állapotának nyomon követéséhez, az egészségfejlesztési feladatok meghatározásához és az egyéni fejlesztési szükségletek feltárásához.

A felmérések célja:

- a tanulók fizikai állapotának nyomon követése,
- az egészséges életmód támogatása,
- az egyéni fejlesztési igények feltárása,
- a testnevelő oktatók munkájának szakmai támogatása,
- a tanulók motiválása fizikai állapotuk fejlesztésére és megőrzésére.

NETFIT

A NETFIT® fittségmérési rendszer a tanulók fizikai állapotának komplex értékelését teszi lehetővé. A mérés során a testösszetétellel, az állóképességgel, a vázizomzat fejlettségével és a hajlékonysággal kapcsolatos mutatók kerülnek vizsgálatra.

A felmérések eredményeiről a tanulók egyéni visszajelzést kapnak, amely hozzájárul az egészségtudatos életmód kialakításához és a rendszeres testmozgás iránti igény erősítéséhez.

27.2 Testneveléshez kapcsolódó tanórán kívüli tevékenységek, programok

Tanulóink számára lehetőséget biztosítunk tanórán kívüli sport- és mozgásprogramokon, házibajnokságokon, diákolimpiai versenyeken és egyéb sporteseményeken való részvételre.

Az intézmény támogatja a különböző sportágakban történő részvételt, valamint a rendszeres testmozgást segítő szabadidős programok szervezését.

A könnyített testnevelésben részesülő tanulók számára a testnevelési órákon differenciált feladatokkal biztosítjuk a rendszeres mozgás lehetőségét.

A gyógytestnevelésre utalt tanulók ellátását a Heves Vármegyei Pedagógiai Szakszolgálat biztosítja a hatályos jogszabályoknak megfelelően.

28 AZ EGÉSZSÉGNEVELÉSI ÉS KÖRNYEZETNEVELÉSI ELVEK, PROGRAMOK, TEVÉKENYSÉGEK

28.1 Egészségnevelési elvek

Az egészséges életmód, életszemlélet, magatartás szempontjából lényeges a természethez való viszony, az egészséges környezet jelentősége. Ennek érdekében az alábbi területeken szükséges a tanulók pozitív hozzáállásának és szokásainak kialakítása:

- önmagunk és egészségi állapotunk ismerete,
- az egészséges testtartás, a mozgás fontossága,
- az értékek ismerete,
- a táplálkozás egészséget befolyásoló szerepe,
- a betegségek kialakulása és a gyógyulási folyamat,
- a társas kapcsolatok szerepe az egészségmegőrzésben,
- a személyes krízishelyzetek felismerése és kezelési stratégiák ismerete,
- az egyén számára megfelelő tanulási technikák megismerése,
- az idővel való gazdálkodás, a tervezés szerepe,
- a rizikóvállalás határai, felelősségvállalás, felelősségtudat kialakítása,
- a szenvedélybetegségek elkerülése,
- a tanulási környezet alakítása.

28.2 A környezetnevelési elvek

- A környezeti nevelés fontosnak tartja a környezettudatos magatartás, a környezetért felelős életvitel elősegítését.

- A környezeti nevelés tartalma a fenntarthatóságra, az emberiség jövőjének biztosítására irányul.
- Meg kell alapozni gyermekeink társadalmi-természeti felelősségét, környezeti erkölcsét.
- Formálni kell tanítványaink alakuló értéktudatát, együttműködési képességét.
- A környezeti nevelés kiterjed a személyes és a közös felelősségtudat alapjainak lerakására, fejlesztésére; a kölcsönös függőség, az ok-okozati összefüggések, helyi és globális szintek kapcsolatainak láttatására.
- Az ember - természet kapcsolat bemutatásával erősíti a környezeti- és egészség-tudatos magatartás fejlődését.
- A környezeti nevelés legfontosabb értéktartalmai hangsúlyosan erkölcsi-etikai irányultságúak, így attitűdöket és szokásokat formáló. A biológiai és társadalmi sokféleség tisztelete ugyanolyan fontos, mint a fenntarthatóság elve, tehát a bioszféra iránti felelősség hangsúlyozása elengedhetetlen, kikerülhetetlen.

A környezeti nevelés során felértékelődik a tantárgyak közötti integráció, a különböző tantárgyak ismeretkészletét összekapcsoló, harmonizáló pedagógiai törekvés. Ebben a törekvésben fontos szerepet vállal az iskolai könyvtár.

28.3 ÖKOISKOLA - a környezettudatos iskola nevelési programja

Az intézmény elkötelezett a fenntarthatóságra nevelés és a környezettudatos szemlélet fejlesztése mellett. E törekvés elismeréseként iskolánk elnyerte az Ökoiskola, majd az Örökös Ökoiskola címet. Az Ökoiskola program céljai és elvei az intézmény nevelő-oktató munkájának, mindennapi működésének és szakmai képzéseinek egyaránt részét képezik.

Elveink

- A környezettudatos szemlélet jelenjen meg az oktatásban, a szakmai képzésben és az intézmény működésében.
- Törekedjünk az energia- és erőforrás-hatékonyságra, valamint a környezetkímélő működésre.
- Tanulóinkban alakuljon ki a környezetért felelős magatartás és az egészséges életmód iránti igény.
- A környezeti fenntarthatóság értékei jelenjenek meg a tanulók mindennapi döntéseiben és cselekedeteiben.

Céljaink

- A tanulók sajátítsák el a környezettudatos életmód legfontosabb elemeit, és alkalmazzák azokat mindennapi életükben.
- Ismerjék fel a helyi és globális környezeti összefüggéseket.
- Fejlődjön környezeti felelősségtudatuk és fenntarthatósági szemléletük.
- A szakmai képzések során is jelenjen meg a takarékos erőforrás-használat, a hulladékcsökkentés és a környezettudatos munkavégzés szemlélete.
- Az intézmény működése pozitív hatást gyakoroljon közvetlen környezetére, valamint a tanulók családjaira és közösségeire.

Célcsoportunk

- tanulóink,
- a tanulók családjai,
- az intézmény oktatói és dolgozói.

Fő tevékenységi területeink

- Az intézményben működő Ökoiskola munkacsoport koordinálja a fenntarthatósághoz és környezeti neveléshez kapcsolódó programokat és tevékenységeket. Az Ökoiskola program éves feladatai az intézmény éves munkatervében kerülnek meghatározásra.

Működtetés területén anyag-, energia- és erőforrás-hatékonyság

- Az intézmény működése során törekszik az energia- és erőforrás-hatékonyság elveinek érvényesítésére.
- Támogatjuk a szelektív hulladékgyűjtést, a hulladékmennyiség csökkentését és a körforgásos szemlélet erősítését.
- A papírtakarékosság és a digitális megoldások alkalmazása révén törekszünk az erőforrások takarékos felhasználására.

Környezetünk egészsége védelmében

- Támogatjuk a környezetbarát eszközök, technológiák és anyagok alkalmazását.
- Fontosnak tartjuk a környezetbarát és egészségtudatos intézményi működés megvalósítását.
- Törekszünk a tanulók környezettudatos és egészséges életmódjának támogatására.

Környezettudatos nevelés területén

- Környezetvédelmi és fenntarthatósági témájú programokat, versenyeket, vetélkedőket és projektnapokat szervezünk.
- Az intézmény a környezettudatos magatartás és az energiatakarékos szemlélet erősítése érdekében működteti az **Energia Őrjárat Programot**. A program a Diákönkormányzat bevonásával valósul meg, és hozzájárul az energiafelhasználás csökkentéséhez, valamint a tanulók környezetvédelmi felelősségtudatának fejlesztéséhez.
- Szemléletet csak úgy lehet formálni, ha minden tantárgyban és az iskolai programok során is törekszünk arra, hogy tanulóink egységes egészként lássák a természetet és az embert körülvevő környezetet. Fontos, hogy felismerjék a jelenségek közötti összefüggéseket, és felelősséget vállaljanak környezetük megóvásáért.

EGÉSZSÉGFEJLESZTÉSI PROGRAM

29 A PROGRAM CÉLKITŰZÉSE

A teljes körű egészségfejlesztés célja, hogy az intézményben folyó nevelő-oktató munka hozzájáruljon a tanulók testi, lelki és szociális jóllétének kialakításához és megőrzéséhez.

Az egészségfejlesztés a nevelő-oktató munka szerves része, amely támogatja az egészségtudatos életmód kialakítását, az egészség megőrzését, valamint a káros szenvedélyek és egészségkárosító magatartásformák megelőzését.

Kiemelt területei:

- az egészséges táplálkozás,
- a rendszeres testmozgás,
- a testi és lelki egészség fejlesztése,
- a személyi higiéné,
- a baleset-megelőzés és elsősegélynyújtás,
- a bántalmazás és iskolai erőszak megelőzése,
- a szenvedélybetegségek és viselkedési függőségek megelőzése,
- a családi életre és felelős életvezetésre nevelés.

Az egészségfejlesztési tevékenységek során figyelembe vesszük a tanulók életkori sajátosságait, egyéni szükségleteit, valamint szociális és kulturális hátterét.

Az intézmény kiemelt figyelmet fordít a mentális egészség támogatására, az egészséges közösségi kapcsolatok fejlesztésére, a konfliktuskezelési készségek erősítésére és a prevenciós szemlélet érvényesítésére.

30 A PROGRAM MEGVALÓSÍTÁSÁNAK FELTÉTELEI

30.1 Személyi feltételek

Az intézmény vezetése és oktatói testülete elkötelezett az egészségfejlesztési célok megvalósítása mellett.

Az egészségfejlesztési feladatok megvalósításában kiemelt szerepet vállalnak:

- az osztályfőnökök,
- a testnevelés és a természettudományos tantárgyakat oktatók,
- az óvodai és iskolai szociális segítő,
- az iskolapszichológus,
- az iskola-egészségügyi szolgálat szakemberei,
- a diákönkormányzatot segítő oktató.

Az intézmény együttműködik a szülőkkel, valamint a tanulókat támogató szakmai szervezetekkel és szakemberekkel.

30.2 Külső kapcsolatok

- Heves Vármegyei Szakképzési Centrum,
- iskolaorvos,
- védőnő,
- fogorvosi ellátás,
- gyermekjóléti és családsegítő szolgálatok,
- pedagógiai szakszolgálat,
- rendvédelmi szervek,
- prevenciós és egészségfejlesztő szervezetek, különösen Kábítószerügyi Egyeztető Fórum (KEF) és a RÉV Szenvedélybeteg-segítő Szolgálat,
- civil szervezetek,
- kamarák,
- duális partnerek.

30.3 Tárgyi feltételek

Az egészségfejlesztési program megvalósítását az intézmény rendelkezésére álló tárgyi környezet támogatja:

- jól felszerelt tornaterem és sportlétesítmények,
- tantermek, szaktantermek, kabinetek, tanműhelyek,
- informatikai és audiovizuális eszközök,
- könyvtár,
- büfé,
- egészségügyi ellátást biztosító helyiségek.

30.4 A program célcsoportja

Az egészségfejlesztési program elsődleges célcsoportját az intézmény tanulói alkotják.

A program megvalósítása során figyelmet fordítunk:

- a sajátos nevelési igényű tanulókra,
- a beilleszkedési, tanulási és magatartási nehézséggel érintett tanulókra,
- a hátrányos vagy halmozottan hátrányos helyzetű tanulókra,
- a különböző élethelyzetből érkező fiatalokra.

Az egészségfejlesztés közvetett célcsoportját az intézmény dolgozói és a szülők jelentik.

30.5 Az egészségnevelés kiemelt területei

A teljes körű iskolai egészségfejlesztés az alábbi alapfeladatok köré szerveződik, ezeken belül pedig több területen kell egészségnevelési tevékenységet folytatni.

Egészséges táplálkozás

- az egészséges táplálkozás alapelvei,
- a táplálkozás és az egészség kapcsolata,

- az élelmiszertudatosság fejlesztése,
- a táplálkozási zavarok megelőzése,
- a tudatos fogyasztói magatartás kialakítása.

Rendszeres testmozgás

- a mozgás egészségmegőrző szerepe,
- az egészséges testkép kialakítása,
- a fizikai állóképesség fejlesztése,
- a testmozgás és a mentális egészség kapcsolata,
- a gerinc- és ízületvédelem jelentősége.

Mentális egészség fejlesztése

- önismeret és önértékelés,
- érzelmi biztonság,
- konfliktuskezelés,
- stresszkezelés,
- közösségi kapcsolatok fejlesztése,
- a személyes krízisek felismerése.

Egészséges és biztonságos életvitel

- személyi higiéné,
- elsősegélynyújtási alapismeretek,
- baleset-megelőzés,
- biztonságos közlekedés,
- felelős digitális jelenlét,
- függőségek megelőzése,
- családi életre nevelés.

30.6 Az egészségnevelés színterei

Az egészségfejlesztési feladatok az intézmény teljes működésében megjelennek.

Kiemelt színterei:

- osztályfőnöki órák,
- közismereti és szakmai tanórák,
- testnevelési órák,
- tanórán kívüli programok,
- sport- és közösségi rendezvények,
- kirándulások és projektek.

30.7 Alkalmazott módszerek

Az egészségnevelési célok megvalósítása során az intézmény változatos pedagógiai módszereket alkalmaz.

Különösen:

- tájékoztató és szemléletformáló foglalkozások,
- beszélgetések és konzultációk,
- projektmódszer,
- interaktív foglalkozások,
- önismereti és készségfejlesztő tevékenységek,
- prevenciós programok,
- szakemberek bevonásával megvalósuló előadások és foglalkozások.

Kiemelt feladat a veszélyeztetettség korai felismerése, a szükséges segítséghez történő hozzáférés támogatása, valamint a támogató iskolai környezet fenntartása.

30.8 Kiemelt egészségnevelési területek

A prevenció során a hangsúlyt az egészséges életmód iránti pozitív attitűd kialakítására, a felelős döntéshozatal támogatására és a szermentes életforma népszerűsítésére helyezzük.

Az intézmény rendszeresen bekapcsolódik a helyi és térségi egészségfejlesztési, bűnmegelőzési és drogprevenciós programokba. Együttműködésre törekszünk a prevenció területén tevékenykedő szervezetekkel, különösen a rendvédelmi szervekkel, a Kábítószerügyi Egyeztető Fórummal (KEF), a RÉV Szenvedélybeteg-segítő Szolgálattal, valamint a Városi Diákönkormányzattal. Tanulóink lehetőség szerint részt vesznek olyan szemléletformáló programokon, vetélkedőkön és rendezvényeken, amelyek támogatják az egészségtudatos és szermentes életvezetés kialakítását.

A prevenciós tevékenységek tanórai és tanórán kívüli formában, valamint az intézmény és szakmai partnerei által szervezett programok keretében valósulnak meg.

30.8.1 Dohányzás

Az intézmény kiemelt feladatának tekinti a dohányzás megelőzését és a dohánytermékekkel kapcsolatos egészségkárosító hatások tudatosítását.

Célunk az egészséges életmód iránti pozitív attitűd kialakítása, a felelős döntéshozatal támogatása és a dohányzásmentes életforma népszerűsítése.

30.8.2 Alkoholfogyasztás

Az intézmény célja, hogy a tanulók megismerjék az alkoholfogyasztás egészségügyi, társadalmi és személyes következményeit, valamint képesek legyenek felelős döntéseket hozni saját egészségük védelme érdekében.

A prevenció során kiemelt figyelmet fordítunk a kockázatok ismertetésére, a segítségkérés lehetőségeinek bemutatására és az egészséges alternatívák erősítésére.

30.8.3 Legális és illegális kábító- és tudatmódosító szerek használatának megelőzése

Az intézmény kiemelt feladatának tekinti a szerhasználat, a viselkedési függőségek és egyéb egészségkárosító magatartásformák megelőzését.

A prevenció elsődleges célja az egészségtudatos életvezetés támogatása, a felelős döntéshozatal erősítése és a személyes, illetve közösségi védőfaktorok fejlesztése.

Az intézmény együttműködik az iskola-egészségügyi szolgálattal, a gyermekjóléti és szociális ellátórendszer szakembereivel, a rendvédelmi szervekkel, valamint a prevenciós tevékenységet végző szervezetekkel.

Kiemelt feladat a korai felismerés, a segítségnyújtás lehetőségeinek megismertetése és a támogató, biztonságos iskolai környezet fenntartása.

A prevenciós tevékenységek részletes feladatait és programjait az intézmény mindenkori munkaterve tartalmazza.

31 PÁLYAORIENTÁCIÓS SZOLGÁLTATÁSOK

A pályaorientáció célja, hogy támogassa tanulóinkat az életpálya-tervezésben, a továbbtanulással és munkavállalással kapcsolatos döntések meghozatalában, valamint segítse őket képességeik, érdeklődésük és lehetőségeik megismerésében.

Intézményünk kiemelt figyelmet fordít a tanulók pályaorientációjára, valamint a beiskolázási tevékenység keretében az általános iskolás tanulók és szüleik tájékoztatására.

Célunk, hogy a tanulók további iskola- és pályaválasztását segítsük. Az iskolának – a tanulók életkorához igazodva és a lehetőségekhez képest – átfogó képet kell nyújtania a képzésekről és a munka világáról. Ennek érdekében olyan feltételeket, tevékenységeket kell biztosítanunk, amelyek révén a tanulók kipróbálhatják képességeiket, elmélyülhetnek az érdeklődésüknek megfelelő területeken, és képessé válnak hivatásuk megtalálására, foglalkozásuk és pályájuk kiválasztására és a hozzájuk vezető erőfeszítések megtételére. Ehhez fejlesztjük bennük a segítéssel, az együttműködéssel, a vezetéssel és a versengéssel kapcsolatos magatartásmódokat és azok kezelését.

A továbbtanulással kapcsolatos pályaorientációs tevékenységünkön belül hangsúlyt fektetünk az alábbiakra:

- az egyéni adottságok, képességek megismerésén alapuló önismeret fejlesztése;
- a legfontosabb pályák, foglalkozási területek és a hozzájuk vezető lehetőségek megismerése tevékenységek és tapasztalatok útján;
- tudatosítása annak, hogy életpályájuk során többször kényszerülhetnek pályamódosításra.

A nyolcadikos beiskolázással kapcsolatban számos tevékenységet folytatunk, melyek az alábbiak:

- pályaorientációs munkacsoport működtetése;
- továbbtanulási kiállításokon való részvétel;
- nyelvi, szakmai verseny szervezése általános iskolás diákok számára;
- Pályaorientációs nyílt napok szervezése;
- általános iskolákban tájékoztató előadások megtartása;
- diákjaink részvétele korábbi általános iskolájuk tájékoztató programjain;
- szakmai együttműködés a Heves Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamarával.

C) KÉPZÉSI PROGRAM

32 A SZAKKÉPZÉS MEGVALÓSÍTÁSÁNAK KERETEI

32.1 A szervezési kereteket meghatározó központi előírások

- A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény
- A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet

Ezek a dokumentumok kiegészítve *„Az oktatás tartalmi szabályozásának dokumentumai”* című pontban foglaltakkal meghatározzák a szakmai képzéseink szervezési kereteit, szabályait, tartalmát.

32.2 Szakmaválasztási szabályzat

32.2.1 A szakmaválasztás szabályai

- A tanulók csak a választott ágazatukban meghirdetett szakképzéseket választhatják.
- Az egyes képzések létszámát az intézmény határozza meg, egyeztetve a duális képzőhelyekkel.
- Az intézmény a képzési programokat a duális partnerekkel történő egyeztetést követően, velük együttműködésben alakítja ki.
- A szakmaválasztás a szakirányú képzést megelőző félévben történik.
- A tanulók az ágazati alapoktatás utolsó félévének lezárását követően meghatározott szempontok alapján kerülnek fel a rangsor szerinti listára, és ezután kerülnek besorolásra valamelyik ágazaton belüli szakmára.
- A választott szakmára a beosztás elsősorban tanulmányi rangsor alapján történik.
- A rangsorátlagot az ágazati alapoktatás tantárgyainak eredménye és az ágazati alapvizsga eredmény alapján kell kiszámítani.

32.2.2 A szakmára történő besorolás menete

A tanuló a „NYILATKOZAT ágazati alapvizsga utáni szakmaválasztásról” megnevezésű dokumentumon jelöli meg a szakmák egyéni rangsorolását a sorrend oszlopban, emelkedő számsorrendben; vagyis az „1” jelenti a leginkább preferált képzést.

A besorolási lista első tanulója bekerül az általa első helyen megjelölt szakmára, majd a sorban második tanuló is bekerül az általa első helyen megjelölt képzésre. A besorolás adott képzésre mindaddig automatikus, amíg az adott szakma keretszáma nem telik be.

Amennyiben valamely szakma keretszáma betelt, és további tanulót már nem lehet besorolni oda, vagy a besorolási eljárásnál tanulmányi eredménye alapján a választott szakképzésre nem kerülhet be a tanuló, akkor automatikusan az ágazaton belüli következő szakma kerül figyelembevételre.

Ezt az eljárást annyiszor ismételjük meg szükség esetén, amíg a tanuló az egyik szakképzésre biztosan besorolásra kerül. A besorolás eredményéről a tanulót értesítjük.

32.2.3 A szakmai előtanulmányok beszámíthatósága

Második vagy további szakképesítések megszerzésére irányuló tanulmányokat folytatók írásban kérhetik előzetes tanulmányaik beszámítását. A beszámítás egyénileg az érvényes kerettantervek, helyi tantervek figyelembevételével történik.

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 12.§-a alapján a szakmai oktatáshoz kapcsolódóan a tanuló vagy képzésben részt vevő személy kérelmére a szakképző intézmény a tanulási eredmény igazolására szolgáló, tárgyleírást (tematikát) is tartalmazó mikrotanúsítványt állít ki a tanulmányi rendszeréből a kérelemben szereplő sikeresen elvégzett szakmai tantárgyról.

32.3 A szakmai gyakorlati képzés helyei, formái, értékelése

Az évközi szakmai gyakorlatok és az egybefüggő szakmai gyakorlatok formáját, időtartamát és követelményeit az adott szakma képzési és kimeneti követelményei, valamint az intézmény helyi szakmai programjai határozzák meg.

A szakmai gyakorlatok megvalósulhatnak iskolai tanműhelyekben, valamint a jogszabályi előírásoknak megfelelő, nyilvántartott duális képzőhelyeken.

A tanulók szakmai gyakorlati képzése külső gyakorlati helyszíneken szakképzési munkaszerződés vagy együttműködési megállapodás alapján történik.

32.3.1 Iskolai gyakorlati képzőhelyek:

- Junior Főzőkonyha és Étterem
- Omnia Kávézó
- Junior Büfé
- Junior Hostel
- tankonyha
- tanpékség
- tancukrászatok (2 db)
- tanpince
- tangazdaság
- kereskedelmi kabinetek (3 db)
- taniroda
- élelmiszervizsgáló laboratóriumok (2 db)

A szakmai gyakorlat során nyújtott teljesítmény értékelése a gyakorlati képzés helyszínén történik az adott szakma szakmai követelményei alapján.

Az egybefüggő szakmai gyakorlat teljesítését és a tanuló szakmai munkáját a gyakorlatot biztosító képzőhely értékeli.

32.3.2 A szakmai gyakorlat értékelése két részből áll:

- évközi szakmai gyakorlat
- egybefüggő szakmai gyakorlat

32.3.3 Évközi szakmai gyakorlat:

- Iskolai tanműhelyben folyó gyakorlat esetén a tanuló teljesítményét az oktató értékeli. A tanulónak havonta legalább egy érdemjeggyel kell rendelkeznie.
- Duális képzőhelyen folyó gyakorlat esetén a tanuló teljesítményét a duális képzőhely szakembere értékeli. A tanulónak havonta legalább egy érdemjeggyel kell rendelkeznie, amelyet a duális képzőhely a KRÉTA rendszer Duális képzés moduljában rögzít.

32.3.4 Egybefüggő szakmai gyakorlat:

Az egybefüggő szakmai gyakorlat teljesítését és a tanuló szakmai munkáját a gyakorlatot biztosító képzőhely értékeli.

32.4 Szakmastruktúra

Az adott évben indítható és oktatható szakmákat, valamint az éves szakmastruktúrát az intézmény képzési igényeinek, lehetőségeinek, erőforrásainak és a munkaerőpiaci igényeknek a figyelembevételével a Heves Vármegyei Szakképzési Centrum határozza meg.

32.5 Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező oktató és egyéb szakember vehet részt.

32.6 Tárgyi feltételek

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben, illetve a képzési és kimeneti követelményekben (KKK) meghatározott eszköz- és felszerelési jegyzékben szereplő tárgyi feltételekkel rendelkezünk.

32.7 Továbbhaladás különös feltétele szakképzési évfolyamokon

A szorgalmi időszak elméleti és gyakorlati szakmai követelményeinek, valamint az összefüggő szakmai gyakorlatnak az eredményes teljesítése.

Az igazolt és igazolatlan hiányzások száma nem haladhatja meg a szakképzési törvényben meghatározott óraszámokat.

32.8 Az órahálók alkalmazásának szabályai

Az intézményben a felmenő rendszerű képzésszervezésből adódóan egyidejűleg több tanévre vonatkozó órahálók lehet érvényben. A tanulók esetében mindig a tanulói jogviszony kezdetekor hatályos szakmai program szerinti órahálót kell alkalmazni. Az egyes tanévekben bevezetett órahálók a szakmai program megfelelő szakmai fejezeteiben külön kerülnek feltüntetésre.

33 A SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS TANTÁRGYI STRUKTÚRÁJA

33.1 Technikumi képzés tantárgyi alapstruktúrája

Heti óraterv minta – Technikum:

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam	9-13. óraszám összesen
Közismereti oktatás	Magyar nyelv és irodalom	4	5	3	3	0	*525*
	Idegen nyelv	4	4	3	3	3	*597*
	Matematika	4	4	3	3	0	*489*
	Történelem	3	3	2	2	0	*350*
	Állampolgári ismeretek	0	0	0	1	0	*31*
	Digitális kultúra	1	0	0	0	0	*36*
	Testnevelés	4	4	3	3	0	*504*
	Osztályfőnöki	1	1	1	1	1	*175*
	Kötelező komplex természettudományos tantárgy	3	0	0	0	0	*108*
	Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: pl.fizika, kémia, biológia, földrajz, idegen nyelv	0	2	2	0	0	*144*
	Érettségire felkészítő tantárgy	0	0	2	2	0	*144*
	Pénzügyi és vállalkozási ismeretek	0	1	0	0	0	*36*
	Összes közismereti óraszám	24	24	19	18	4	*3139*
Ágazati alapoktatás		7	9	0	0	0	*576*
Szakirányú oktatás		0	0	14	14	24	*1752*
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)		3	1	1	2	6	*438*
Tanítási hetek száma		36	36	36	31/36	31	
Éves összes óraszám		1224	1224	1224	1179	1054	5905
Rendelkezésre álló órakeret/hét		34	34	34	34	34	

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

33.2 Tömbösített duális gyakorlat a 11. és a 12. technikumban (minta)

A duális partnerrel folytatott egyeztetés alapján tanévente változhat.

Évfolyam	Ágazat/szakma	szeptember 23-ig	szept. 24-október 26-ig	Okt. 28-tól	november	december 01-ig	December 02-től	január	február	március	április	május	június	július	augusztus	Közismeret (intézmény)	Elmélet I. (intézmény)	Belső gyakorlat II. (intézmény)	Gyakorlat III. (duális)	Összesen	Nyári gyakorlat (duális)
11. évfolyam technikum	Turizmus-vendéglátás vendégtéri szaktechnikus	8 hét/ 72 óra/ 12 belső gyak		5 hét / 144 óra			23 hét/ 234 óra/ 43,5 belső gyak						175 óra			720	306	55,5	144	1225,5	175
	Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász szaktechnikus	8 hét/ 56 óra / 52 belső gyak		5 hét / 144 óra			23 hét/ 143 óra / 113,5 belső gyak						175 óra			720	199	165,5	144	1228,5	175
	Mezőgazdaság és erdészet ágazat Kertésztechnikus Dísznövénytermesztő, virágkötő	36 hét/ 198 óra/162 óra belső gyak/144 óra gyak - NINCS TÖMBÖSÍTÉS											70 óra			720	198	162	144	1224	70
	Turizmus-vendéglátás szakács szaktechnikus	8 hét/ 56 óra / 32 belső gyak		5 hét / 144 óra			23 hét/ 161 óra/ 110 belső gyak						175 óra			720	217	142	144	1223	175
	Sport Fitness-wellness instruktor	8 hét/ 44 óra / 28 belső gyak		5 hét / 144 óra			23 hét/ 207,5 óra/ 80,5 belső gyak						35 óra			720	251,5	108,5	144	1224	35
	Kereskedelem Kereskedő és webáruházi technikus	8 hét/ 68 óra / 24 belső gyak		5 hét / 144 óra			23 hét/ 204,5 óra / 69 belső gyak						140 óra			720	272,5	93	144	1229,5	140
	Turizmus-vendéglátás ágazat: NYEK+ Turisztikai technikus	8 hét/ 48 óra / 40 belső gyak		5 hét / 144 óra			23 hét/ 165 óra / 106 belső gyak						175 óra			720	213	146	144	1223	175
12. évfolyam technikum	Turizmus-vendéglátás Szakács szaktechnikus	3 hét / 27 óra/9 belső gyak	5 hét / 144 óra	28 hét/ 261 óra / 66 belső gyak										200 óra		620	288	75	144	1127	200
	Mezőgazdaság és erdészet ágazat Kertésztechnikus Dísznövénytermesztő, virágkötő	36 hét/ 180 óra/180 óra belső gyak/144 óra gyak - NINCS TÖMBÖSÍTÉS												70 óra		620	180	180	144	1124	70
	Mezőgazdaság és erdészet ágazat Kertésztechnikus Gyümölcstermesztő	36 hét/ 180 óra/180 óra belső gyak/144 óra gyak - NINCS TÖMBÖSÍTÉS												70 óra		620	180	180	144	1124	70
	Sport Fitness-wellness instruktor	3 hét / 28,5 óra/9 belső gyak	5 hét / 144 óra	28 hét/ 266 óra / 66 belső gyak										35 óra		620	288,5	75	144	1127,5	35
	Kereskedelem Kereskedő és webáruházi technikus	3 hét / 24 óra / 0 belső gyak	5 hét / 144 óra	28 hét/ 251 óra / 72 belső gyak										140 óra		620	275	72	144	1111	140
	Turizmus-vendéglátás ágazat Vendégtéri szaktechnikus	3 hét / 34,5 óra/6 belső gyak	5 hét / 144 óra	28 hét/ 259 óra / 65 belső gyak										200 óra		620	293,5	71	144	1128,5	200
	Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász szaktechnikus	3 hét /10,5 óra/22,5 belső gyak	5 hét / 144 óra	28 hét/ 98 óra / 228 belső gyak										200 óra		620	108,5	250,5	144	1123	200
	Turizmus-vendéglátás ágazat: NYEK+ Turisztikai technikus	3 hét / 15 óra/ 21 belső gyak	5 hét / 144 óra	28 hét/ 131 óra / 196 belső gyak										200 óra		620	146	217	144	1127	200

33.3 13. technikum duális gyakorlat beosztása (minta)

A duális partnerrel folytatott egyeztetés alapján tanévente változhat.

Évfolyam	Ágazat/Szakma	A HÉT					B HÉT					Elmélet (intézmény)	Gyakorlat (duális)	Összesen
												Ciklus		
13. évf. technikum	Kereskedelem Kereskedő és webáruházi technikus	6	6	6	7	8	6	7	7	7	8	31	37	68
	Turizmus-vendéglátás Szakács szaktechnikus	6	6	6	7	8	6	7	7	7	8	31	37	68
	Turizmus-vendéglátás Vendégtéri szaktechnikus	7	7	6	7	7	6	7	7	7	7	33	35	68
	Turizmus-vendéglátás ágazat: NYEK+ Turisztikai technikus	6	7	7	7	7	6	7	7	7	7	40	28	68
	Gazdálkodás és menedzsment pénzügy	7	7	7	7	6	7	7	7	7	6	68	0	68
	Mezőgazdaság és erdészet ágazat Kertésztechnikus	8	7	7	6	6	8	7	7	6	6	44	24	68
	Sport Fitness-wellness instruktor	6	6	7	7	8	6	6	7	7	8	38	30	68

33.4 Szakképzés tantárgyi alapstruktúrája

Heti óraterv minta – Szakképző iskola:

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

Tantárgyak		10. évfolyam	11. évfolyam	9-11 óraszám összesen
Idegen nyelv				
Szakmai órakeret		32	32	2144
Szabad órakeret		3	3	201
Rendelkezésre álló órakeret/hét		35	35	
Tanítási hetek száma		36	31	
Éves összes óraszám		1260	1085	2345

33.5 Duális gyakorlat szakképző iskolában évfolyamonként (minta)

A duális partnerrel folytatott egyeztetés alapján tanévente változhat.

Évfolyam	Ágazat/szakma	A HÉT					B HÉT					Elmélet (intézmény)	Belső gyakorlat (intézmény)	Gyakorlat (duális)	Összesen
												Ciklus			
2/10. évf. szakképző	Kereskedelem kereskedelmi értékesítő	5	5	5	5	4	9	9	9	9	8	44		24	68
	Élelmiszeripar pék-cukrász	6	6	6	6	6	8	8	8	8	6	32		36	68
	Turizmus-vendéglátás pincér	6	6	6	6	6	8	8	8	8	6	32		36	68
	Turizmus-vendéglátás szakács	6	6	6	6	6	8	8	8	8	6	32		36	68
	Turizmus-vendéglátás cukrász	6	6	6	6	6	8	8	8	8	6	32		36	68
	Turizmus-vendéglátás panziós-fogadós	6	6	6	6	6	8	8	8	8	6	32		36	68
	Élelmiszeripar szőlész-borász	5	5	6	6	6	9	9	8	8	6	34		34	68
3/11. évf. szakképző	Kereskedelem kereskedelmi értékesítő	8	7	7	7	7	7	7	6	6	6	36		32	68
	Élelmiszeripar pék-cukrász	8	7	7	7	7	7	7	6	6	6	36		32	68
	Turizmus-vendéglátás pincér	9	9	2/7	2/7	6	6	6	6	6	6	28	4	36	68
	Turizmus-vendéglátás cukrász	9	9	2/7	2/7	6	6	6	6	6	6	28	4	36	68
	Turizmus-vendéglátás szakács	9	9	2/7	2/7	6	6	6	6	6	6	28	4	36	68
	Turizmus-vendéglátás panziós-fogadós	9	9	2/7	2/7	6	6	6	6	6	6	28	4	36	68
	Élelmiszeripar szőlész-borász	5	5	5	6	6	9	9	9	8	6	35		33	68

SZAKMAI ISMERTETŐK, KÉPZÉSI ÓRASZÁMOK

33.6 ÉLELMISZERIPAR

33.6.1 Pék-cukrász szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- A szakma megnevezése: Pék-cukrász
- A szakma azonosító száma: 4 0721 05 12
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Süteménykészítő
- Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
    - Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
    - Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 160 óra
- A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A pék-cukrász kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alapműveleteket végez, cukrászati félkész- és késztermékeket készít. Igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken. Munkája során fagylaltot, parfét és pohárkrémet készít. Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal. A korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést késleltet. Megadott össze- tételek és technológiák alapján képes célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készíteni. Munkája során ellenőrzi a nyersanyagok és a késztermékek minőségét, erről dokumentációt vezet. A munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszerek alkalmazásával. A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-, baleset-, és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

Szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Pék-cukrász	5135	Cukrász
	7114	Pék, édesiparitermék-gyártó

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

Óraszámok nappali szakképzés (3 év)

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	837
PTT szerinti éves óraszám	576	828	770
Szabad szakmai éves óraszám	0	72	67
Ebből felhasznált éves óraszám	0	72	67
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Pék-cukrász szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.

Szakképző iskola 2020
Pék-cukrász

2026/27 tanévtől

Tantárgyak	1/9. évf.								2/10. évf.								3/11. évf.							
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	gyak
Közismeret		**612**	36	**648**	**17**	1	**18**	**18**		**0**	**252**	72	**324**	**7**	2	**9**	**9**		**0**	**217**	31	**279**	**7**	2	**9**	**9**	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31		62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Természetismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Digitális kultúra			36	**36**		1	1	1				36	36		1	1	1				31	31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek				-										-						31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)		**576**	0	576	16	0	16	4	12																		
Mesterséges intelligencia alapjai				18			0,5		0,5																		
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			
Álláskeresés		5																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkaviszony létesítése		5																									
Munkanélküliség		3																									
Munkavállalói idegen nyelv																			0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúk																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgás																				11							
Állásinterjú																				20							
Élelmiszerismeret	0%	72		72	2	0	2	2																			
Él_Anyagismeret				36			1	1																			
Anyagismeret		36																									
Él_Élelmiszeripari technológiai alapok				36			1	1																			
Élelmiszeripari technológiai alapok		36																									
Műszaki alapismeretek	0%	36		36	1		1	1																			
Géprajzi alapismeretek		9																									
Gépelemek		7																									
Erőátviteli gépelemek		7																									
Csövek és csővezetékek		7																									
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek		6																									
Élelmiszervizsgálat	100%	72		54	2		1,5		1,5																		
Bevezetés a laboratóriumi munkába		8																									
Mintavétel		8																									
Tömegmérés		8																									
Térfogatmérés		8																									
Hőmérsékletmérés		8																									
Sűrűségmérés		16																									
Oldatok		16																									
Alapozó gyakorlatok	100%	144		144	4	0	4	0	4																		
AGY_Mérések				18			0,5		0,5																		
Mérések		18																									
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek				126			3,5		3,5																		
Szakmaspecifikus alapműveletek		126																									
Munkavédelem és higiénia	50%	36		36	1	0	1	0,5	0,5																		
Munkavédelem és higiénia elmélet				18			0,5	0,5																			
Munkavédelem és higiénia gyakorlat				18			0,5		0,5																		
Munkavédelem		18																									
Higiénia		18																									
Ágazati specializáció	100%	198		198	5,5	0	5,5	0	5,5																		
Ágazati specializáció (pék)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (cuk)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (sz-b)				54			1,5		1,5																		
Szakirányú oktatás (25)											**828**	72	**900**		**2**	**25**	**7**	**18**		**708**	67	**775**		**2**	**25**	**9**	**16**
Sütőipari ismeretek										10%	54		54	1,5		1,5	1,5		10%	62		62	2		2	1	1
Sütőipari anyagok											12																
A sütőipari technológia szakaszai											18																
Kenyérfélék											14																
Péksütemények											10									16							
Finompékáruk																				26							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek																				8							
Egyedi technológiák																				8							
Hagyományos sütőipari termékek																				4							
Szakmai gépek										10%	72		72	2		2	0,5	1,5	10%	67	10,5	77,5	2		2,5	0,5	2
Sütőipari eszközök											4																
A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései											12																
A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései											16									10							
A tésztafeldolgozás gépei											4									12							
Kelesztők																				8							
Kemencék és sütők																				16							
A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései																				6							
Cukrászati gépek és berendezések											36									15							
Sütőipari termékek készítése					-					100%	252	36	288	7	1	8		8	100%	186	31	217	6	1	7		7
A raktározás és előkészítés műveletei											50																
Technológiai műveletek											144																
Kenyérkészítés											12									61							
Péksütemények és finompékáruk készítése											30									100							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése											10									15							
A pékség működése											6									10							
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás										20%	72		72	2		2	1,5	0,5		0		0					
Nyersanyagvizsgálatok											20																
Késztermékvizsgálatok											20																
Minőségszabályozás											10																
Üzemi minőségbiztosítási feladatok											22																
Cukrászati ismeretek										50%	72		72	2		2	1	1	50%	62		62	2		2	1	1
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek											18																
Cukrászati félkész termékek											12																
Cukrászati tészták, ursonnasütemények											20																
Kikészített sütemények											12									20							
Teasütemények											10									10							
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek																				8							
Dísztési műveletek																				8							
Bonbonok																				8							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek																				8							
Cukrászati termékek készítése										50%	252	36	288	7	1	8	1	7	50%	184	2	186	6		6	1	5
Cukrászati előkészítő műveletek											35																
Cukrászati félkész termékek készítése											45																
Cukrászati tészták, ursonnasütemények készítése											72																
Kikészített sütemények készítése											55									81							
Teasütemények készítése											45									30							
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése																				20							
Dísztési műveletek																				25							
Bonbonok készítése																				16							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése																				12							
Gazdasági és vállalkozási ismeretek										0%	18		18	0,5		0,5	0,5		0%	49	13	62	1,5	0,5	2	2	
Gazdasági alapismeret											18																
Vállalkozás alapítása																				18							
Vállalkozás működtetése																				31							
Portfóliókészítés										0%	36		36	1		1	1		0%	36	10,5	46,5	1	0,5	1,5	1,5	
A portfóliókészítés alapjai											4																
Bemutatkozás, célkitűzés											4																
Dokumentumgyűjtés											28									32							
Összegzés, reflexió																				4							
Szabad kötött ismereti órakeret		36			1						72			2									2				
Szabad szakmai órakeret											72			2						98			2,5				
Összesen:				*1224*			**34,0**	22,0	12,0				*1224*			**34,0**	16,0	18,0			**1054**		**34,0**			18,0	16,0	
Nyári gyakorlat																		**140**									
																		18									16

Eger, 2026. szeptember 1.

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- Az 1/9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Digitális kultúra tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Az 1/9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Szakképző iskola 2020
Pék-cukrász

2025/26

Tantárgyak	1/9. évf. Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak	2/10. évf. Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak	3/11. évf. Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak
Közismeret		**612**	36	**648**	**17**	1	**18**	**18**		**0**	**252**	**72**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**		**0**	**217**	**31**	**279**	**7**	**2**	**9**	**9**	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31		62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-		-							-		-		
Természetismeret		108		108	3		3	3						-		-							-		-		
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Honvédelem			36	**36**		**1**	**1**	**1**																			
Digitális kultúra												36	36		1	1	1			31		31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-		-				31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)		**576**	0	576	16	0	16	4	12																		
Mesterséges intelligencia alapjai				**12**			**0,33**		**0,33**																		
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			
Álláskeresés		5																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkaviszony létesítése		5																									
Munkaellátás		3																									
Munkavállalói idegen nyelv																			0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgási																				11							
Állásinterjú																				20							
Élelmiszerismeret	0%	72		72	2	0	2	2																			
El_Anyagismeret				36			1	1																			
Anyagismeret		36																									
El_Élelmiszeripari technológiai alapok				36			1	1																			
Élelmiszeripari technológiai alapok		36																									
Műszaki alapismeretek	0%	36		36	1		1	1																			
Géprajzi alapismeretek		9																									
Gépelemek		7																									
Erőátviteli gépelemek		7																									
Csövek és csővezetékek		9																									
Villanymotorok, hajtásátvek, áttételek		6																									
Élelmiszervizsgálat	100%	72		60	2		1,67		1,67																		
Bevezetés a laboratóriumi munkába		8																									
Mintavétel		8																									
Tömegmérés		8																									
Térfogatmérés		8																									
Hőmérsékletmérés		8																									
Sűrűségmérés		16																									
Oldatok		16																									
Alapozó gyakorlatok	100%	144		144	4	0	4	0	4																		
AGY_Mérések				18			0,5		0,5																		
Mérések		18																									
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek				126			3,5		3,5																		
Szakmaspecifikus alapműveletek		126																									
Munkavédelem és higiénia	50%	36		36	1	0	1	0,5	0,5																		
Munkavédelem és higiénia elmélet				18			0,5	0,5																			
Munkavédelem és higiénia gyakorlat				18			0,5		0,5																		
Munkavédelem		18																									
Higiénia		18																									
Ágazati specializáció	100%	198		198	5,5	0	5,5	0	5,5																		
Ágazati specializáció (pék)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (cuk)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (sz-b)				54			1,5		1,5																		
Szakirányú oktatás (25)											**828**	72	**900**		**2**	**25**	**7**	**18**		**708**	67	**775**		**2**	**25**	**9**	**16**
Sütőipari ismeretek										10%	54		54	1,5		1,5	1,5		10%	62		62	2		2	1	1
Sütőipari anyagok											12																
A sütőipari technológia szakaszai											18																
Kenyérfélék											14																
Péksütemények											10									16							
Finompékáruk																				26							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek																				8							
Egyedi technológiák																				8							
Hagyományos sütőipari termékek																				4							
Szakmai gépek										10%	72		72	2		2	0,5	1,5	10%	67	10,5	77,5	2		2,5	0,5	2
Sütőipari eszközök											4																
A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései											12																
A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései											16																
A tésztafeldolgozás gépei											4									12							
Kelesztők																				8							
Kemencék és sütők																				16							
A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései																				6							
Cukrászati gépek és berendezések											36									15							
Sütőipari termékek készítése					-					100%	252	36	288	7	1	8		8	100%	186	31	217	6	1	7		7
A raktározás és előkészítés műveletei											50																
Technológiai műveletek											144																
Kenyérkészítés											12									61							
Péksütemények és finompékáruk készítése											30									100							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése											10									15							
A pékség működése											6									10							
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás										20%	72		72	2		2	1,5	0,5		0		0					
Nyersanyagvizsgálatok											20																
Késztermékvizsgálatok											20																
Minőségszabályozási											10																
Üzemi minőségbiztosítási feladatok											22																
Cukrászati ismeretek										50%	72		72	2		2	1	1	50%	62		62	2		2	1	1
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek											18																
Cukrászati félkész termékek											12																
Cukrászati tésztái, uzsonnasütemények											20																
Kikészített sütemények											12									20							
Teasütemények											10									10							
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek																				8							
Díszítési műveletek																				8							
Bonbonok																				8							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek																				8							
Cukrászati termékek készítése										50%	252	36	288	7	1	8	1	7	50%	184	2	186	6		6	1	5
Cukrászati előkészítő műveletek											35																
Cukrászati félkész termékek készítése											45																
Cukrászati tésztái, uzsonnasütemények készítése											72																
Kikészített sütemények készítése											55									81							
Teasütemények készítése											45									30							
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése																				20							
Díszítési műveletek																				25							
Bonbonok készítése																				16							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése																				12							
Gazdasági és vállalkozási ismeretek										0%	18		18	0,5		0,5	0,5		0%	49	13	62	1,5	0,5	2	1	2
Gazdasági alapismeret											18																
Vállalkozás alapítása																				18							
Vállalkozás működtetése																				31							
Portfóliókészítés										0%	36		36	1		1	1		0%	36	10,5	46,5	1	0,5	1,5	1,5	
A portfóliókészítés alapjai											4																
Bemutatkozás, célkitűzés											4																
Dokumentumgyűjtés											28									32							
Összegzés, reflexió																				4							
Szabad közismereti órakeret		36				1					72			2									2				
Szabad szakmai órakeret											72			2						98			2,5				
Összesen:				*1224*			**34,0**	22,0	12,0				*1224*			**34,0**	16,0	18,0				**1054**			34,0			18,0	16,0
Nyári gyakorlat																		**140**									
																		18									16

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Szakképző iskola 2020 Pék-cukrász	2024/2025																													
	1/9. évf.									2/10. évf.												3/11. évf.								
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT össz. óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad erőből	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT össz. óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad erőből	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT össz. óraszám	Szabad órakeretből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad erőből	heti óraszám	elm	gyak
Közismeret		**612**	36	**648**	**17**	1	**18**	**18**		**0**	**252**	72	**324**	**7**	2	**9**	**9**		**0**	**217**	31	**279**	**7**	2	**9**	**9**	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31		62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Természetismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1			31		31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-						31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)		**576**		0	576		0	16	4	12					(0)												
Munkavállalói ismeretek	0%	18			18	0,5		0,5	0,5																		
Álláskeresés		5																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkaviszony létesítése		5																									
Munkaelőkülség		3																									
Munkavállalói idegen nyelv																			0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgás																				11							
Állásinterjú																				20							
Élelmiszerismeret	0%	72			72	2	0	2	2																		
El_Anyagismeret					36			1	1																		
Anyagismeret		36																									
El_Élelmiszeripari technológiai alapok					36			1	1																		
Élelmiszeripari technológiai alapok		36																									
Műszaki alapismeretek	0%	36			36	1		1	1																		
Géprajzi alapismeretek		9																									
Gépelemek		7																									
Erősáramú gépelemek		7																									
Csövek és csővezetékek		7																									
Villanymotorok, hajtőművek, áttételek		6																									
Élelmiszervizsgálat	100%	72			72	2		2		2																	
Bevezetés a laboratóriumi munkába		8																									
Mintavétel		8																									
Tömegmérés		8																									
Térfogatmérés		8																									
Hőmérsékletmérés		8																									
Sűrűségmérés		16																									
Oldatok		16																									
Alapozó gyakorlatok	100%	144			144	4	0	4	0	4																	
AGY_Mérések					18			0,5		0,5																	
Mérések		18																									
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek					126			3,5		3,5																	
Szakmaspecifikus alapműveletek		126																									
Munkavédelem és higiénia	50%	36			36	1	0	1	0,5	0,5																	
Munkavédelem és higiénia elmélet					18			0,5	0,5																		
Munkavédelem és higiénia gyakorlat					18			0,5		0,5																	
Munkavédelem		18																									
Higiénia		18																									
Alágazati specializáció	100%	198			198	5,5	0	5,5	0	5,5																	
Alágazati specializáció (pék)					72			2		2																	
Alágazati specializáció (cuk)					72			2		2																	
Alágazati specializáció (sz-b)					54			1,5		1,5																	
Szakirányú oktatás (25)												**828**	72	**900**		**2**	**25**	7	**18**		**705**	62	**775**		**2**	**25**	**9**	**16**
Sütőipari ismeretek											10%	54		54	1,5		1,5	1,5		10%	62		62	2		2	1	1
Sütőipari anyagok												12																
A sütőipari technológia szakaszai												18																
Kenyérfélék												14																
Péksütemények												10									16							
Finompékáruk																					26							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő termékek																					8							
Egyedi technológiák																					8							
Hagyományos sütőipari termékek																					4							
Szakmai gépek											10%	72		72	2		2	0,5	1,5	10%	67	10,5	77,5	2		2,5	0,5	2
Sütőipari eszközök												4																
A nyersanyagtárolás és -előkészítés gépei és berendezései												12																
A kovász- és tésztakészítés gépei és berendezései												16									10							
A tésztafeldolgozás gépei												4									12							
Kelesztők																					8							
Kemencék és sütők																					16							
A késztermékkezelés és a csomagolás gépei, berendezései																					6							
Cukrászati gépek és berendezések												36									15							
Sütőipari termékek készítése						-					100%	252	36	288	7	1	8		8	100%	186	31	217	6	1	7		7
A raktározás és előkészítés műveletei												50																
Technológiai műveletek												144																
Kenyérkészítés												12									61							
Péksütemények és finompékáruk készítése												30									100							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő, hagyományos és egyedi technológiával készült termékek készítése												10									15							
A pékség működése												6									10							
Minőségellenőrzés és minőségbiztosítás											20%	72		72	2		2	1,5	0,5		0		0					
Nyersanyagvizsgálatok												20																
Késztermékvizsgálatok												20																
Minőségirányítás												10																
Üzemi minőségbiztosítási feladatok												22																
Cukrászati ismeretek											50%	72		72	2		2	1	1	50%	62		62	2		2	1	1
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek												18																
Cukrászati félkész termékek												12																
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények												20																
Kikészített sütemények												12									20							
Teasütemények												10									10							
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek																					8							
Diszítési műveletek																					8							
Bonbonok																					8							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek																					8							
Cukrászati termékek készítése											50%	252	36	288	7	1	8	1	7	50%	184	2	186	6		6	1	5
Cukrászati előkészítő műveletek												35																
Cukrászati félkész termékek készítése												45																
Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése												72																
Kikészített sütemények készítése												55									81							
Teasütemények készítése												45									30							
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek készítése																					20							
Diszítési műveletek																					25							
Bonbonok készítése																					16							
Egyedi táplálkozási igényt kielégítő cukrászati termékek készítése																					12							
Gazdasági és vállalkozási ismeretek											0%	18		18	0,5		0,5	0,5		0%	49	13	62	1,5	0,5	2	1	2
Gazdasági alapismeret												18																
Vállalkozás alapítása																					18							
Vállalkozás működtetése																					31							
Portfóliókészítés											0%	36		36	1		1	1		0%	36	10,5	46,5	1	0,5	1,5	1	1,5
A portfóliókészítés alapjai												4																
Bemutatkozás, célkitűzés												4																
Dokumentumgyűjtés												28									32							
Összegzés, reflexió																					4							
Szabad kötelezően választható óraszám		36				1						72			2									2				
Szabad szakmai óraszám												72			2						98			2,5				
Összesen:					*1224*			**34,0**	22,0	12,0				*1224*			**34,0**	16,0	18,0			**1054**		**34,0**			18,0	16,0
Nyári gyakorlat																		**140**										
																		18										16

33.6.2 Szőlész-borász szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar
- A szakma megnevezése: Szőlész-borász
- A szakma azonosító száma: 4 0721 05 14
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Élelmiszeripar
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szőlőfeldolgozó
- Pincemunkás
- Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
    - Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
    - Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
    - Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 160 óra
    - A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szőlőtelepítési és szőlőápolási munkákat végez, szőlőt metsz. A legfontosabb Kárpát-medencei és világfajták ismeretében nyomon követi a szőlő érési folyamatait, felkészül a szüretre. A leszüretelt termést a meghatározott technológiai céloknak megfelelően feldolgozza, előkészíti az erjesztésre, erjeszt. Fehér-, rozé, siller, vörösbort készít. A kierjedt újbort kezeli, érleli. Az elkészült bort a piaci igényeknek megfelelő formában palackozza. Kezeli és működteti a szőlészeti és borászati műveletekhez tartozó gépeket és berendezéseket. A szőlőtermesztési és a borászati technológia során laboratóriumi alapvizsgálatokat végez. A borászati tudással borkóstolót, borbemutatót tart. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi. Borászati vállalkozást indít, működtet, termékeket értékesít. Ismeri és alkalmazza a jövedéki termékekre vonatkozó törvényi előírásokat és kötelezettségeket. Ellátja a technológiai folyamatokhoz kapcsolódó adminisztrációt, HACCP dokumentumokat, e-pincekönyvet vezet.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szőlész-borász	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	837
PTT szerinti éves óraszám	576	787	753
Szabad szakmai éves óraszám	0	113	84,0
Ebből felhasznált éves óraszám	0	113	84,0
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Szőlész-borász szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.

Szakképző iskola 2020 Szőlész-borász	2026/27 tanévtől																													
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.										
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeret ebből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből ell.	31 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18		0	252	72	324	7	2	9	9		0	217	62	279	7	2	9	9	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31	31	62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Természetismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1				31	31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek														-						31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)	0	576	0	576	16	2	16	4	12																		
Mesterséges intelligencia alapjai				18			0,5		0,5																		
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			
Álláskeresés		5																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkaviszony létesítése		5																									
Munkaszerződés		3																									
Munkavállalói idegen nyelv				0			0												0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúra felkészülés																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgási																				11							
Állásinterjú																				20							
Élelmiszerismeret	0%	72		72	2	2	2	2																			
Él_Anyagismeret				24			1	1																			
Anyagismeret		36																									
Él_Élelmiszeripari technológiai alapok				36			1	1																			
Élelmiszeripari technológiai alapok		36																									
Műszaki alapismeretek	0%	36		36	1		1	1																			
Géprajzi alapismeretek		9																									
Gépelemek		7																									
Erőátviteli gépelemek		7																									
Csövek, csőrendszerek		7																									
Villanymotorok, hajtóelemek, áttételek		6																									
Élelmiszervizsgálat	100%	72		54	2		1,5		1,5																		
Bevezetés a laboratóriumi munkába		8																									
Mintavétel		8																									
Tömegmérés		8																									
Térfogatmérés		8																									
Hőmérséklet mérése		8																									
Sűrűségmérés		16																									
Oldatok		16																									
Alapozó gyakorlat	100%	144		144	4		4		4																		
AGY_Mérések				18			0,5		0,5																		
Mérések		18																									
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek				126			3,5		3,5																		
Szakmaspecifikus alapműveletek		126																									
Munkavédelem és higiénia	50%	36		36	1		1	0,5	0,5																		
Munkavédelem és higiénia elmélet				18			0,5	0,5																			
Munkavédelem és higiénia gyakorlat				18			0,5		0,5																		
Munkavédelem		18																									
Higiénia		18																									
Alágazati specializáció	100%	198		198	5,5		5,5		5,5																		
Alágazati specializáció (pék)				72			2		2																		
Alágazati specializáció (cuk)				72			2		2																		
Alágazati specializáció (sz-b)				54			1,5		1,5																		
Szakirányú oktatás (25)											787	113	900			25	8	17		691	84,0	775,0			23,0	6,5	16,5
A szőlőnövény és környezete										50%	38	16	54	1	0,5	1,5	0,5	1	50%	23	8	31	1		1	0,5	0,5
A szőlő felépítése és vegetációs ciklusa											5									5							
A szőlőfürt és a bogyó összetétele											5									5							
A szőlő környezeti igénye											14									8							
Szőlőfajták					-						14									5							
A szőlőtelepítés alapjai										80%	64	8	72	2		2	0,5	1,5	80%	35	11,5	46,5	1	0,5	1,5		1,5
A szőlő telepítése											27									22							
Támrendszer létesítése											13									2							
A szőlőszaporítás módjai											24									11							
Szőlőápolási ismeretek										80%	171	9	180	5		5	1	4	80%	129	10,5	139,5	4	0,5	4,5	0,5	4
A szőlő éves munkái											80									65							
Metszés											45									35							
A szőlő betegségei és kártevői											35									8							
Növényvédelmi alapok											13									9							
A szüretet megelőző feladatok											8									8							
Szüret											10									4							
Szőlőfeldolgozás, munkaeszközök										80%	67	5	72	2		2	0,5	1,5	80%	57	5	62	2		2	0,5	1,5
A borászati üzemek jellemzői, felszereltségük; borászati termékek											8									2							
Szőlőfeldolgozás											25									25							
Mustkezelések											25									25							
Melléktermékek kezelése											5									5							
A must kémiai összetétele											4																
Erjesztés										80%	62	10	72	2		2	0,5	1,5	80%	31		31	1		1		1
Az erjedés kémiai alapjai, a bor kémiai összetétele											10									0							
Az erjedés mikrobiológiai alapjai											10									0							
Az erjesztés művelete											42									31							
A bor kezelése és palackozása										80%	77	13	90	2		2,5	0,5	2	80%	94	14,5	108,5	3,5		3,5	0,5	3
Egyszerű pincemunkák											12									12							
A bor tisztító kezelései											21									23							
Borharmónia kialakítása											12									10							
A bor érlelésének szabályozása											10									10							
A bor stabilizálása											10									9							
A borpalackozás technológiája											12									24							
Tokaji borkülönlegességek											0									6							
Szénsavas borok										50%	30	42	72	1		2	1	1	50%	20	11	31			1	0,5	0,5
Pezsgő											20									10							
Habzóbor											5									5							
Gyöngyözőbor											5									5							
A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok										30%	35	1	36	1		1	0,5	0,5	30%	30	1	31	1		1	0,5	0,5
Borvidékek, borrégiók											10									10							
Borturisztikai alapfogalmak											5									5							
Vendéglátás, gasztronómia											5									5							
Higiéniai és minőségbiztosítási alapok											15									10							
Szőlészeti és borászati alapmérések										80%	108		108	3		3	0,5	2,5		93		93	3		3	0,5	2,5
Szőlészeti alapvizsgálatok											11									9							
Szőlő- és mustvizsgálatok											16									5							
A bor alkoholának mérése											57									18							
Műszeres analitikai vizsgálatok											6									6							
Organoleptikus vizsgálatok											18									13							
Laboratóriumi próbasorozatok																				23							
Mikrobiológiai vizsgálatok																				20							
Szőlészeti és borászati szakmai gépek										50%	82	8	90	2,5		2,5	1	1,5	50%	72	5,5	77,5	2	0,5	2,5	1	1,5
Szőlészeti szakmai gépek											41									36							
Borászati szakmai gépek											41									36							
Portfóliókészítés										0%	17	1	18	0,5		0,5	0,5		0%	14	17	31	0,5	0,5	1	1	
A portfóliókészítés alapjai											4									0							
Bemutatkozás, célkitűzés											4									0							
Dokumentumgyűjtés											9									10							
Összegzés, reflexió																				4							
Gazdasági és vállalkozási ismeretek										0%	36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Gazdasági alapismeret											18									0							
Vállalkozás alapítása											18									0							
Vállalkozás működtetése											0									31							
Szabad órakeret kötelező		36			1						72			2						62			2				
Szabad szakmai órakeret					0						113												2				
Összesen:				1224			34	22	12		1224		11			34	17	17				1054			34	17,5	16,5
Nyári gyakorlat																		140									
				Iskolában minden héten.							Külső gyakorlati képzőhelyen							17				Külső gyakorlati képzőhelyen					16,5
Eger, 2026. szeptember 1.																											

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- Az 1/9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Digitális kultúra tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Az 1/9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Szakképző iskola 2020 Szőlész-borász

2025/26

Tantárgyak	1/9. évf.								2/10. évf.								3/11. évf.							
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeret elh	36 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18		0	252	72	324	7	2	9	9		0	217	62	279	7	2	9	9	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31	31	62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3																			
Természetismeret		108		108	3		3	3																			
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Honvédelem			36	36		1	1	1																			
Digitális kultúra												36	36		1	1	1				31	31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek																				31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)	0	576	0	576	16	2	16	0	11,67																		
Mesterséges intelligencia alapjai				12			0,33		0,33																		
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			
Álláskeresés		5																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkaviszony létesítése		5																									
Munkaerőkölcsönzés		3																									
Munkavállalói idegen nyelv				0			0												0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgási																				11							
Állásinterjú																				20							
Élelmiszerismeret	0%	72		72	2	2	2	2																			
É1_Anyagismeret				24			1	1																			
Anyagismeret		36																									
É1_Élelmiszeripari technológiai alapok				36			1	1																			
Élelmiszeripari technológiai alapok		36																									
Műszaki alapismeretek	0%	36		36	1		1	1																			
Géprajzi alapismeretek		9																									
Gépelemek		7																									
Erőátviteli gépelemek		7																									
Csövek, csővezetékek		7																									
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek		6																									
Élelmiszervizsgálat	100%	72		60	2		1,67		1,67																		
Bevezetés a laboratóriumi munkába		8																									
Mintavétel		8																									
Tömegmérés		8																									
Térfogatmérés		8																									
Hőmérséklet mérése		8																									
Sűrűségmérés		16																									
Oldatok		16																									
Alapozó gyakorlat	100%	144		144	4		4		4																		
AGY_Mérések				18			0,5		0,5																		
Mérések		18																									
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek				126			3,5		3,5																		
Szakmaspecifikus alapműveletek		126																									
Munkavédelem és higiénia	50%	36		36	1		1	0,5	0,5																		
Munkavédelem és higiénia elmélet				18			0,5	0,5																			
Munkavédelem és higiénia gyakorlat				18			0,5		0,5																		
Munkavédelem		18																									
Higiénia		18																									
Ágazati specializáció	100%	198		198	5,5		5,5		5,5																		
Ágazati specializáció (pék)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (cuk)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (sz-b)				54			1,5		1,5																		
Szakirányú oktatás (25)											787	113	900			25	8	17		691	84,5	775,0			23,0	6,5	16,5
A szőlőnövény és környezete										50%	38	16	54	1	0,5	1,5	0,5	1	50%	23	8	31	1		1	0,5	0,5
A szőlő felépítése és vegetációs ciklusa											5									5							
A szőlőfürt és a bogyó összetétele											5									5							
A szőlő környezeti igénye											14									8							
Szőlőfajták											14									5							
A szőlőtelepítés alapjai										80%	64	8	72	2		2	0,5	1,5	80%	35	11,5	46,5	1	0,5	1,5		1,5
A szőlő telepítése											27									22							
Támrendszer létesítése											13									2							
A szőlőszaporítás módjai											24									11							
Szőlőápolási ismeretek										80%	171	9	180	5		5	1	4	80%	129	10,5	139,5	4	0,5	4,5	0,5	4
A szőlő éves munkái											80									65							
Metszés											45									35							
A szőlő betegségei és kártevői											15									8							
Növényvédelmi alapok											13									9							
A szüretet megelőző feladatok											8									8							
Szüret											10									4							
Szőlőfeldolgozás, musztkezelések										80%	67	5	72	2		2	0,5	1,5	80%	57	5	62	2		2	0,5	1,5
A borászati üzemek jellemzői, felszereltségük; borászati termékek											8									2							
Szőlőfeldolgozás											25									25							
Musztkezelések											25									25							
Melléktermékek kezelése											5									5							
A must kémiai összetétele											4																
Erjesztés										80%	62	10	72	2		2	0,5	1,5	80%	31		31	1		1		1
Az erjedés kémiai alapjai, a bor kémiai összetétele											10									0							
Az erjedés mikrobiológiai alapjai											10									0							
Az erjesztés művelete											42									31							
A bor kezelése és palackozása										80%	77	13	90	2		2,5	0,5	2	80%	94	14,5	108,5	3,5		3,5	0,5	3
Egyszerű pincemunkák											12									12							
A bor tisztító kezelései											21									23							
Borharmónia kialakítása											12									10							
A bor érlelésének szabályozása											10									10							
A bor stabilizálása											10									9							
A borpalackozás technológiája											12									24							
Tokaji borkülönlegességek											0									6							
Szénsavas borok										50%	30	42	72	1		2	1	1	50%	20	11	31			1	0,5	0,5
Pezsgő											20									10							
Habzóbor											5									5							
Gyógyzöldbor											5									5							
A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok										30%	35	1	36	1		1	0,5	0,5	30%	30	1	31	1		1	0,5	0,5
Borvidékek, borrégiók											10									10							
Borturisztikai alapfogalmak											5									5							
Vendéglátás, gasztronómia											5									5							
Higiénia és másodnyersanyag-ismeret											15									10							
Szőlészeti és borászati alapismeretek										80%	108		108	3		3	0,5	2,5		93		93	3		3	0,5	2,5
Szőlészeti alapvizsgálatok											11									9							
Szőlő- és mustvizsgálatok											16									5							
A bor alkotóinak mérése											57									18							
Műszeres analitikai vizsgálatok											6									5							
Organoleptikus vizsgálatok											18									13							
Laboratóriumi próbasorozatok																				23							
Mikrobiológiai vizsgálatok																				20							
Szőlészeti és borászati szakmai gépek										50%	82	8	90	2,5		2,5	1	1,5	50%	72	5,5	77,5	2	0,5	2,5	1	1,5
Szőlészeti szakmai gépek											41									36							
Borászati szakmai gépek											41									36							
Portfóliókészítés										0%	17	1	18	0,5		0,5	0,5		0%	14	17	31	0,5	0,5	1	1	
A portfóliókészítés alapjai											4									0							
Bemutatkozás, célkitűzés											4									0							
Dokumentumgyűjtés											9									10							
Összegzés, reflexió																				4							
Gazdasági és vállalkozási ismeretek										0%	36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Gazdasági alapismeret											18									0							
Vállalkozás alapítása											18									0							
Vállalkozás működtetése											0									31							
Szabad órakeret közismeret		36			1						72			2						62			2				
Szabad szakmai órakeret					0						113												3				
Összesen:				*1224*			**30**	**18**	**12**		**1224**			*32*		**34**	**17**	**17**				*1054*			**34**	**17,5**	**16,5**
Nyári gyakorlat																		**140**									
				Iskolában minden héten.							Külső gyakorlati képzőhelyen							17		Külső gyakorlati képzőhelyen							16,5

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Szakképző iskola 2020 Szőlész-borász	2024/2025																													
	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.										
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeret ebből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad óra	heti óra	elm	gyak
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18		0	252	72	324	7	2	9	9		0	217	62	279	7	2	9	9	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31	31	62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Természetismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1				31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek														-						31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)	0	576	0	576	16	0	16	4	12																		
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			
Álláskeresés		5																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkaviszony létesítése		5																									
Munkanélküliség		3																									
Munkavállalói idegen nyelv				0			0												0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgási																				11							
Állásinterjú																				20							
Élelmiszerismeret	0%	72		72	2		2	2																			
É1_Anyagismeret				36			1	1																			
Anyagismeret		36																									
É1_Élelmiszeripari technológiai alapok				36			1	1																			
Élelmiszeripari technológiai alapok		36																									
Műszaki alapismeretek	0%	36		36	1		1	1																			
Géprajzi alapismeretek		9																									
Gépelemek		7																									
Erőátviteli gépelemek		7																									
Csövek, csővezetékek		7																									
Villanymotorok, hajtóművek, áttételek		6																									
Élelmiszervizsgálat	100%	72		72	2		2		2																		
Bevezetés a laboratóriumi munkába		8																									
Mintavétel		8																									
Tömegmérés		8																									
Térfogatmérés		8																									
Hőmérséklet mérése		8																									
Sűrűségmérés		16																									
Oldatok		16																									
Alapozó gyakorlat	100%	144		144	4		4		4																		
AGY_Mérések				18			0,5		0,5																		
Mérések		18																									
AGY_Szakmaspecifikus alapműveletek				126			3,5		3,5																		
Szakmaspecifikus alapműveletek		126																									
Munkavédelem és higiénia	50%	36		36	1		1	0,5	0,5																		
Munkavédelem és higiénia elmélet				18			0,5	0,5																			
Munkavédelem és higiénia gyakorlat				18			0,5		0,5																		
Munkavédelem		18																									
Higiénia		18																									
Ágazati specializáció	100%	198		198	5,5		5,5		5,5																		
Ágazati specializáció (pék)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (cuk)				72			2		2																		
Ágazati specializáció (sz-b)				54			1,5		1,5																		
Szakirányú oktatás (25)											787	113	900			25	8	17		691	84,0	775,0			23,0	6,5	16,5
A szőlőnövény és környezete										50%	38	16	54	1		1,5	0,5	1	50%	23	8	31	1		1	0,5	0,5
A szőlő felépítése és vegetációs ciklusa											5									5							
A szőlőfürt és a bogyó összetétele											5									5							
A szőlő környezeti igénye											14									8							
Szőlőfajták											14									5							
A szőlőtelepítés alapjai										80%	64	8	72	2		2	0,5	1,5	80%	35	11,5	46,5	1		1,5		1,5
A szőlő telepítése											27									22							
Tőkerendszer létesítése											13									2							
A szőlőszaporítás módjai											24									11							
Szőlőápolási ismeretek										80%	171	9	180	5		5	1	4	80%	129	10,5	139,5	4		4,5	0,5	4
A szőlő éves munkái											80									65							
Metszés											45									35							
A szőlő betegségei és kártevői											15									8							
Növényvédelmi alapok											13									9							
A szüretet megelőző feladatok											8									8							
Szüret											10									4							
Szőlőföldolgozás, mustkezelések										80%	67	5	72	2		2	0,5	1,5	80%	57	5	62	2		2	0,5	1,5
A borászati üzemek jellemzői, felszereltségük; borászati termékek											8									2							
Szőlőföldolgozás											25									25							
Mustkezelések											25									25							
Melléktermékek kezelése											5									5							
A must kémiai összetétele											4																
Erjesztés										80%	62	10	72	2		2	0,5	1,5	80%	31		31	1		1		1
Az erjedés kémiai alapjai, a bor kémiai összetétele											10									0							
Az erjedés mikrobiológiai alapjai											10									0							
Az erjesztés művelete											42									31							
A bor kezelése és palackozása										80%	77	13	90	2		2,5	0,5	2	80%	94	14,5	108,5	3,5		3,5	0,5	3
Egyszerű pincemunkák											12									12							
A bor tisztító kezelései											21									23							
Borharmónia kialakítása											12									10							
A bor érlelésének szabályozása											10									10							
A bor stabilizálása											10									9							
A borpalackozás technológiája											12									24							
Tokaji borkülönlegességek											0									6							
Szénsavas borok										50%	30	42	72	1		2	1	1	50%	20	11	31			1	0,5	0,5
Pezsgő											20									10							
Habzóbor											5									5							
Gyöngyözőbor											5									5							
A borászathoz kapcsolódó egyéb feladatok										30%	35	1	36	1		1	0,5	0,5	30%	30	1	31	1		1	0,5	0,5
Borvidékek, borrégiók											10									10							
Borturisztikai alapfogalmak											5									5							
Vendéglátás, gasztronómia											5									5							
Higiéniai és minőségbiztosítási alapok											15									10							
Szőlészeti és borászati alapmérések										80%	108		108	3		3	0,5	2,5		93		93	3		3	0,5	2,5
Szőlészeti alapvizsgálatok											11									9							
Szőlő- és mustvizsgálatok											16									5							
A bor alkoholtartalmának mérése											57									18							
Műszeres analitikai vizsgálatok											6									5							
Organoleptikus vizsgálatok											18									13							
Laboratóriumi próbasorozatok																				23							
Mikrobiológiai vizsgálatok																				20							
Szőlészeti és borászati szakmai gépek										50%	82	8	90	2,5		2,5	1	1,5	50%	72	5,5	77,5	2		2,5	1	1,5
Szőlészeti szakmai gépek											41									36							
Borászati szakmai gépek											41									36							
Portfóliókészítés										0%	17	1	18	0,5		0,5	0,5		0%	14	17	31	0,5		1	1	
A portfóliókészítés alapjai											4									0							
Bemutatkozás, célkitűzés											4									0							
Dokumentumgyűjtés											9									10							
Összegzés, reflexió																				4							
Gazdasági és vállalkozási ismeretek										0%	36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Gazdasági alapismeret											18									0							
Vállalkozás alapítása											18									0							
Vállalkozás működtetése											0									31							
Szabad órakeret közismeret		36			1						72			2						62			2				
Szabad szakmai órakeret					0						113												2,5				
Összesen:				*1224*			34	22	12		**1224**			*32*		34	17	17				*1051*			34	17,5	16,5
Nyári gyakorlat																		140									
				Iskolában minden héten.							Külső gyakorlati képzőhelyen							17		Külső gyakorlati képzőhelyen							16,5

33.7 GAZDÁLKODÁS ÉS MENEDZSMENT ÁGAZAT

33.7.1 Pénzügyi-számviteli ügyintéző szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Gazdálkodás és menedzsment
- A szakma megnevezése: Pénzügyi-számviteli ügyintéző
- A szakma azonosító száma: 504110901
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Gazdálkodás és menedzsment
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
- Tanulói jogviszonyban: 5 éves technikumi oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
- Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: -
- A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A pénzügyi és számviteli tudása alkalmassá teszi, hogy aktív és meghatározó tagja legyen a gazdálkodó szervezet pénzügyi menedzsmentjének. Kompetenciái birtokában kulcsszerepet játszik a pénzügyi és számviteli (rész) feladatok elvégzésében, ellenőrzésében. Számítógépes programcsomagok, informatikai alkalmazások, irodai szoftverek és adatbázisok segítségével az előírásoknak megfelelően könyvelői, kontírozói, számlázási, ügyviteli és ügyintézői feladatokat végez, adóbevallást készít. Elvégzi a gazdálkodó szervezet adó- és járulékfizetési kötelezettségeihez kapcsolódó elektronikus ügyintézési feladatokat. Szóban és írásban kapcsolatot tart a vállalkozás pénzforgalmi szolgáltatójával. A szabályoknak megfelelően intézi a számlákkal és házipénztárral kapcsolatos feladatokat, a ki- és befizetéseket, valamint az utalásokat. Nyilvántartja, kezeli a pénzügyi és számviteli bizonylatokat, iratanyagokat, megrendeléseket és szerződéseket. Egyezteti a bejövő és kimenő számlákat. A pénz- és hitelműveletekkel kapcsolatos ügyintézést végez.
Összegyűjti, rendszerezi az értékelő munkához szükséges adatokat és információkat, erre alapozva statisztikai összeállításokat, előterjesztéseket készít. Szakmai irányítással befektetési döntések, vállalkozásfinanszírozási feladatok adminisztratív teendőit végrehajtja. Kezdeményezője a felhőalapú pénzügyi szolgáltatások alkalmazásának. Felelősségteljes és precízmunkája során mindvégig ügyel az adatkezelés, az informatikai biztonság normáinak betartására és

az üzleti titok megőrzésére. Munkája során betartatja a munka-, környezet-, vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és egészségügyi előírásokat. A környezettudatos tevékenységeket előnyben részesíti.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Pénzügyi-számviteli ügyintéző	3611	Pénzügyi ügyintéző (a pénzintézeti ügyintéző kivételével)
	3614	Számviteli ügyintéző
	4121	Könyvelő (Analitikus)
	4122	Bérelszámoló
	4123	Pénzügyi, statisztikai, biztosítási adminisztrátor
	4129	Egyéb számviteli foglalkozású
	4131	Készlet- és anyagnyilvántartó
	4136	Iratkezelő, irattáros

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: nem szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	608	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	454	456	753
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	50	48	-9
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	0	0	0
Még felosztható éves óraszám	0	0	50	48	-9
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Pénzügyi-számviteli ügyintéző szakma óraháló

A 2026/27-es tanévben nem indult

A 2025/26-os tanévben nem indult

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Technikum Gazdálkodás és menedzsment ágazat Pénzügyi-számviteli ügyintéző 2020 korattantervhez érvényes		2024/2025																																				
	Gyakorlat	9. évf.							10. évf						11.évf.						12.évf						13. évf												
Tantárgyak		Éves teljes óraszám	Éves óraszám			Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám								
		36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	Összesen: 36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	31 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Közismeret		972	864	108	24	3	27	1	900	864	36	24	1	25		720	684	36	19	1	20		625	563	62	18	1	20		310	124	186	4	6	10	
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		3		93	62	31	2	1	4									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1				31	31		1											
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3		93	93		3		3		155	93	62	3	2	5	
Matematika		180	144	36	4	1	5		144	144		4		4		108	108		3		3		93	93		3		3								
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2		93	62	31	2	1	3								
Állampolgári ismeretek																							31	31		1		1								
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1															
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3		93	93		3		3								
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1		31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3																													
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz			-						72	72		2		2		72	72		2		2															
Érettségire felkészítő tantárgy (Matematika)			-													72	72		2		2		62	62		2		2								
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			-						36	36		1		1																						
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.																														93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.																														31		31		1	1	
Ágazati alapoktatás			252							324																								9		
Munkavállalói ismeretek	0%	18	0,5		0,5		0,5																													
Álláskeresés		5																																		
Munkajogi alapismeretek		5																																		
Munkaviszony létesítése		5																																		
Munkanélküliség		3																																		
Munkavállalói idegen nyelv	0%																													62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																															11					
Önéletrajz és motivációs levél																															20					
„Small talk" – általános társalgás																															11					
Állásinterjú																															20					
Gazdasági és jogi alapismeretek	0%	108	108		3		3		108	108		3		3																						
Gazdasági alapfogalmak			24																																	
A háztartások gazdálkodása			26																																	
Fogyasztói magatartás			8																																	
A vállalat termelői magatartása			50																																	
Az állam gazdasági szerepe, feladatai										56																										
A nemzetgazdaság ágazati rendszere										13																										
Nemzetközi gazdaság kapcsolatok										6																										
Marketing alapfogalmak										5																										
Jogi alapismeretek										10																										
Tulajdonjog										8																										
Kötelmi jog										10																										
Vállalkozások működtetése	0%									144																										
Vállalkozások működtetése I.									54			1,5		1,5																						
A vállalkozások gazdálkodása										27																										
A gazdálkodási folyamatok eredménye										27																										
Vállalkozások működtetése II.									90			2,5		2,5																						
Statisztikai alapismeretek										54																										
Banki alapismeretek										18																										
Könyvvezetési alapok										18																										
Kommunikáció	0%	36	36		1		1																													
Kapcsolatok a mindennapokban			10																																	
A munkahelyi kapcsolattartás szabályai			10																																	
Kommunikációs folyamat			8																																	
Ön- és társismeret fejlesztése			8																																	
Digitális alkalmazások	0%		90							72																										
Digitális alkalmazások I.		72	72		2		2		36	36		1		1																						
Munkavédelmi ismeretek			4																																	
Tárgyjas vakon gépelés			68							36																										
Digitális alkalmazások II.		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
Levelezés és iratkezelés										18																										
Digitális alkalmazások			18							18																										
Szakirányú oktatás			-													504	454	50	14		14		504	456	48	14		14		682	691	-9	22		22	
Gazdálkodási ismeretek	0%															72	66	6	2		2		54	54		1,5		1,5		31	36	-5	1		1	
A vállalkozások gazdasági feladatai																	12																			
Gazdálkodás a befektetett eszközökkel																	36																			
Készletgazdálkodás, logisztikai rendszer																	18																			
Munkaerő és bérgazdálkodás																								26												
A vállalkozás vezetése, szervezete és stratégiája																								28							10					
A vállalkozások válsága																															14					
Gazdasági számítások	0%															36	18	18	1		1		36	36		1		1			12					
Pénzügyi számítások																	18							18												
Statisztikai számítások																	18							18												
Pénzügy	0%															162	162		4,5		4,5		180	166	14	5		5		77,5	67	10,5	2,5		2,5	
A pénzügyi intézményrendszer																	20																			
Bankügyletek																	24																			
A pénz időértéke																	26																			
A pénzforgalom																	18																			
A pénzkezelés bizonylatai																	36																			
A vállalkozások finanszírozása																	20							25												
A vállalkozások pénzügyi teljesítményének mérése																	18							11												
Nemzetközi pénzügyek																								20												
Pénzügyi piacok és termékeik																								50							7					
Befektetések értékelése																								50							6					
Biztosítási alapismeretek																								10												
Komplex pénzügyi feladatok																															54					
Irodai szoftverek alkalmazása	0%																													93	89		3		3	
Irodai szoftverek szakmai alkalmazása																															93					
Adózás	0%																						36	36		1		1		93	92	1	3		3	
Az államháztartás rendszere																								8												
Az adózás rendje, az adóigazgatási rendtartás																								12												
Személyi jövedelemadózás és bért terhelő																								16							15					
Az egyéni vállalkozó jövedelemadózási formái																															18					
Társaságok jövedelemadózása																															18					
Általános forgalmi adó																															18					
Helyi adók																															15					
Gépjárműadó és cégautóadó																															8					
Elektronikus bevallás	0%																													108,5	109	-0,5	3,5		3,5	
A gyakorlat előkészítése																															8					
Az elektronikus bevallás gyakorlata																															93					
A bevallások ellenőrzése																															8					
Számvitel	0%															162	136	26	4,5		4,5		162	128	34	4,5		4,5		108,5	114	-5,5	3,5		3,5	
A számviteli törvény és az éves beszámoló																	36																			
A számlakeret, könyvelési tételek szerkesztése																	52																			
Tárgyi eszközökkel és immateriális javakkal																	48																			
Vásárolt készletek elszámolása																								36												
Jövedelemelszámolás																								36												
Kötelezettségekkel kapcsolatos elszámolások																								28												
Költségekkel kapcsolatos elszámolások																								28												
Saját termelésű készletekkel kapcsolatos																															31					
Pénzügyi és hátrányeletekkel kapcsolatos																															31					
A zárás, az éves beszámoló																															52					
Számviteli esettanulmányok	0%															72	72		2		2		36	36		1		1		31	36	-5	1		1	
Számviteli bizonylatok																	24																			
Könyvelési tétel szerkesztése																	24																			
A pénzkezeléshez kapcsolódó bizonylatok																	12																			
Tárgyi eszközök nyilvántartása																	12																			
Vásárolt készletek bizonylatai																								20												
Jövedelemelszámolás bizonylatai																								16												
Komplex számviteli esettanulmányok																															36					
Számítógépes könyvelés	0%																													139,5	144	-4,5	4,5		4,5	
Szoftverjog és etika, adatvédelem																															4					
A könyvelési programokkal kapcsolatos																															4					
Főkönyvi és folyószámla-könyvelési rendszer																															31					
Tárgyieszköz-nyilvántartó program																															31					
Készletnyilvántartó program																															31					
Bérelszámoló program alkalmazása																															31					
Integrált vállalati rendszerek																															12					
Szabad szakmai órakeret																	50							48							-9					
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36							36							72							186					
Összesen:		*1224*			34,0		34,0	0,0	*1224*			34,0		34,0	0,0	*1224*			34,0		34,0	0,0	*1129*			34,0		34,0	0,0	*1054*			34,0		34,0	0,0
Nyári gyakorlat																																				

33.8 KERESKEDELEM ÁGAZAT

33.8.1 Kereskedelmi értékesítő szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő
- A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Bolti előkészítő, Pénztáros
- Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
- Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
- Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 140 óra
- A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos komplex értékesítői 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 árubeszerzés 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.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Kereskedelmi értékesítő	5113	Bolti eladó
	5117	Bolti pénztáros, jegypénztáros

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
	5129	Egyéb, máshova nem sorolható kereskedelmi foglalkozású

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	810	698
Szabad szakmai éves óraszám	0	90	77,0
Ebből felhasznált éves óraszám	0	90	77,0
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Kereskedelmi értékesítő szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.

Szakképző iskola 2020 Kereskedelmi értékesítő	2026/27 tanévtől																													
		1/9. évf.								2/10. évf.										3/11. évf.										
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	gyak		
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18			252	72	324	9	3	9	9			217	62	279	7	2	9	9				
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2				
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31	31	62	1	1	2	2				
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1				
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-						
Természetismeret		108		108	3		3	3						-									-						
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1				
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1				
Digitális kultúra												36	36		1	1	1				31	31	1	1	1	1				
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			36	36		1	1	1																						
Ágazati alapoktatás (16)		576		576	16	0	16	16						-									-						
Mesterséges intelligencia alapjai		18		18			0,5	0,5																						
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																						
Álláskeresés		5																												
Munkajogi alapismeretek		5																												
Munkaviszony létesítése		5																												
Munkaerőkölcsönzés		3																												
Munkavállalói idegen nyelv																			0%	62		62	2		2	2				
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11										
Önéletrajz és motivációs levél																				20										
„Small talk" – általános társalgás																				11										
Állásinterjú																				20										
Gazdasági ismeretek	0%	216		216	6		6	6																						
Gazdasági ismeretek I.				108			3	3																						
Gazdasági alapfogalmak		24																												
A háztartás gazdálkodása		33																												
A vállalat termelői magatartása		51																												
Gazdasági Ismeretek II.				108			3	3																						
Az állam gazdasági szerepe, feladata		27																												
Jogi alapfogalmak		15																												
Tudatos fogyasztói magatartás		15																												
Marketing alapfogalmak		24																												
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok		27																												
Vállalkozások működtetése	0%	72		72	2		2	2																						
Vállalkozások működtetése I.				36			1	1																						
A vállalkozások gazdálkodása		9																												
A gazdálkodási folyamatok elszámolása		27																												
Vállalkozások működtetése II.				36			1	1																						
Statisztikai alapfogalmak		36																												
Kommunikáció	0%	108		108	3		3	3																						
Kommunikáció I.				36			1	1																						
Kapcsolatok a mindennapokban		18																												
A munkahelyi kapcsolattartás szabályai		18																												
Kommunikáció II.				72			2	2																						
A kommunikációs folyamat		36																												
Ön- és társismeret fejlesztése		36																												
Digitális alkalmazások	0%	144		144	4,5		4	4																						
Digitális alkalmazások I.				108			3	3																						
Munkavédelmi ismeretek		4																												
Tanújas vakírás		104																												
Digitális alkalmazások II.				36			1	1																						
Digitális alkalmazások		36																												
Szakirányú oktatás (25)					-						810	90	900	22,5		25	13	12		698	77	775	22,5		25	9	16			
Kereskedelmi ismeretek										40%	252	36	288	7	1	8	4,5	3,5	40%	279		279	9		9	3,5	5,5			
Áruforgalmi ismeretek											180									141										
Online kereskedelem																				66										
Szakmai számítások											72									72										
Üzlet működtetése										50%	180	36	216	5	1	6	3	3	50%	31		31	1		1	0,5	0,5			
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés											40																			
Munka-, tűz és balesetvédelem											50																			
Környezetvédelem											40																			
Erőforrás gazdálkodás																				31										
Áru- és vagyonvédelem											50																			
Pénztárgépkezelés																			90%	78	15	93	2,5	0,5	3		3			
Pénztárgép működtetése																				20										
Pénzkezelés szabályai																				12										
Pénzkezelés bizonylatai																				10										
Fizetési eszközök, törvényi előírások																				10										
A pénztáros elszámoltatása																				10										
Önkiszolgáló pénztárterminál																				16										
Termékismeret és -forgalmazás										50%	198	18	216	5,5	0,5	6	3	3	50%	155	62	217	3	2	7	1,5	5,5			
Árurendszerek											19																			
Minőség											20																			
Fogyasztói érdekvédelem											10																			
Árufizsoportok bemutatása											80									53										
Termékkihelyezés											40									32										
Csomagolás											18									50										
Specifikus termékismeret																				20										
Fogyasztói trendek																														
Üzleti kommunikáció										50%	180		180	5		5	2,5	2,5	50%	93	0	93	3		3	1,5	1,5			
Az értékesítő szerepe											40									10										
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők											80																			
Értékesítési technikák és eladásösztönzés											80									73										
Digitális kommunikáció											30									10										
Szabad kötelezően választható órakeret		36			1						72			2						62			2							
Szabad szakmai órakeret					-						90			2,5						77			2,5							
Összesen:		1224					34,0	0,0				1224		34,0			22,0	12,0			1054		34,0				18,0	16,0			
Nyári gyakorlat																		140												
													Külső gyakorlati képzőhelyen					12				Külső gyakorlati képzőhelyen							16		
Eger, 2026. szeptember 1.																														

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- Az 1/9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Digitális kultúra tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Az 1/9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Szakképző iskola 2020 Kereskedelmi értékesítő	2025/26																													
		1/9. évf.								2/10. évf.									3/11. évf.											
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órakeretből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak
Közismeret		**612**	36	**648**	**17**	1	**18**	**18**			**252**	72	**324**	**7**	2	**9**	**9**			**217**	62	**279**	**7**	2	**9**	**9**	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31	31	62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Természettudomány		108		108	3		3	3						-									-				
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Honvédelem			36	**36**		1	**1**	**1**																			
Digitális kultúra												36	36		1	1	1				31	31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek																				31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)		**576**		576	16	0	16	16						-									-				
Mesterséges intelligencia alapjai		12		12			0,33	0,33																			
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			
Álláskeresés		5																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkaviszony létesítése		5																									
Munkaalkalmasság		3																									
Munkavállalói idegen nyelv																			0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgási																				11							
Állásinterjú																				20							
Gazdasági ismeretek	0%	216		216	6		6	6																			
Gazdasági ismeretek I.		108		108			3	3																			
Gazdasági alapfogalmak		24																									
A háztartás gazdálkodása		33																									
A vállalat termelői magatartása		51																									
Gazdasági Ismeretek II.				108			3	3																			
Az állam gazdasági szerepe, feladatai		27																									
Jogi alapfogalmak		15																									
Tudatos fogyasztói magatartás		15																									
Marketing alapfogalmak		24																									
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok		27																									
Vállalkozások működtetése	0%	72		72	2		2	2																			
Vállalkozások működtetése I.				36			1	1																			
A vállalkozások gazdálkodása		9																									
A gazdálkodási folyamatok elszámolása		27																									
Vállalkozások működtetése II.				36			1	1																			
Statisztikai alapfogalmak		36																									
Kommunikáció	0%	108		108	3		3	3																			
Kommunikáció I.				36			1	1																			
Kapcsolatok a mindennapokban		18																									
A munkahelyi kapcsolattartás szabályai		18																									
Kommunikáció II.				72			2	2																			
A kommunikációs folyamat		36																									
Ön- és társismeret fejlesztése		36																									
Digitális alkalmazások	0%	150		150	4,5		4,17	4,17																			
Digitális alkalmazások I.				108			3	3																			
Munkavédelmi ismeretek		4																									
Tanujas vakírás		104																									
Digitális alkalmazások II.				42			1,17	1,17																			
Digitális alkalmazások		42																									
Szakirányú oktatás (25)					-						**810**	90	**900**	**22,5**		**25**	**13**	**12**		**698**	77	**775**	**22,5**		**25**	**9**	**16**
Kereskedelmi ismeretek										40%	252	36	288	7	1	8	4,5	3,5	40%	279		279	9		9	3,5	5,5
Áruforgalmi ismeretek											180									141							
Online kereskedelem																				66							
Szakmai számítások											72									72							
Üzlet működtetése										50%	180	36	216	5	1	6	3	3	50%	31		31	1		1	0,5	0,5
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés											40																
Munka-, tűz és balesetvédelem											50																
Környezetvédelem											40																
Erőforrás gazdálkodás																				31							
Áru- és vagyonvédelem											30																
Pénztárgépkezelés																			90%	78	15	93	2,5	0,5	3		3
Pénztárgép működtetése																				20							
Pénzkezelés szabályai																				12							
Pénzkezelés bizonylatai																				10							
Fizetési eszközök, tárolási előírások																				10							
A pénztáros elszámoltatása																				10							
Önkiszolgáló pénztárterminál																				16							
Termékismeret és -forgalmazás										50%	198	18	216	5,5	0,5	6	3	3	50%	155	62	217	5	2	7	1,5	5,5
Árurendészerek											10																
Minőség											20																
Fogyasztói érdekvédelem											30																
Árufőcsoportok bemutatása											80									53							
Termékelhelyezés											40									32							
Csomagolás											18									30							
Specifikus termékismeret																				20							
Fogyasztói trendek																											
Üzleti kommunikáció										50%	180		180	5		5	2,5	2,5	50%	93	0	93	3		3	1,5	1,5
Az értékesítő szerepe											40									10							
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők											30																
Értékesítési technikák és eladásösztönzés											80									73							
Digitális kommunikáció											30									10							
Szabad közismereti órakeret		36			1						72			2						62			2				
Szabad szakmai órakeret		-			-						90			2,5						77			2,5				
Összesen:		**1224**					**34,0**		0,0			**1224**		**34,0**			22,0	12,0			**1054**		**34,0**				18,0	16,0
Nyári gyakorlat																		**140**									
													Külső gyakorlati képzőhelyen					12				Külső gyakorlati képzőhelyen						16

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Szakképző iskola 2020 Kereskedelmi értékesítő	2024/2025																											
	1/9. évf.									2/10. évf.									3/11. évf.									
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT össz óraszám	Szabad terhelésből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhből	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT össz óraszám	Szabad terhelésből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhből	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT össz óraszám	Szabad terhelésből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad terhből	heti óraszám	elm	gyak
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18			252	72	324	7	2	9	9			217	62	279	7	2	9	9	
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			62		62	2		2	2	
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2			31	31	62	1	1	2	2	
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2			31		31	1		1	1	
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Természetismeret		108		108	3		3	3						-									-				
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1			31		31	1		1	1	
Digitális kultúra												36	36		1	1	1				31	31		1	1	1	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek				36		1	1	1												31		31	1		1	1	
Ágazati alapoktatás (16)		576		576	16		16	16						-									-				
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			
Álláskeresés		3																									
Munkajogi alapismeretek		5																									
Munkavédelmi ismeretek		5																									
Munkanélküliség		3																									
Munkavállalói idegen nyelv																			0%	62		62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																				11							
Önéletrajz és motivációs levél																				20							
„Small talk" – általános társalgási																				11							
Állásinterjú																				20							
Gazdasági ismeretek	0%	216		216	6		6	6																			
Gazdasági ismeretek I.				108			3	3																			
Gazdasági alapfogalmak		24																									
A háztartás gazdálkodása		33																									
A vállalat termelői magatartása		51																									
Gazdasági ismeretek II.				108			3	3																			
Az állam gazdasági szerepe, feladatai		27																									
Jogi alapfogalmak		15																									
Tudatos fogyasztói magatartás		15																									
Marketing alapfogalmak		24																									
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok		27																									
Vállalkozások működtetése	0%	72		72	2		2	2																			
Vállalkozások működtetése I.				36			1	1																			
A vállalkozások gazdálkodása		9																									
A gazdálkodási folyamatok elszámolása		27																									
Vállalkozások működtetése II.				36			1	1																			
Statisztikai alapfogalmak		36																									
Kommunikáció	0%	108		108	3		3	3																			
Kommunikáció I.				36			1	1																			
Kapcsolatok a mindennapokban		18																									
A munkahelyi kapcsolattartás szabályai		18																									
Kommunikáció II.				72			2	2																			
A kommunikáció folyamat		36																									
Ön- és társismeret fejlesztése		36																									
Digitális alkalmazások	0%	162		162	4,5		4,5	4,5																			
Digitális alkalmazások I.				108			3	3																			
Munkavédelmi ismeretek		4																									
Tárgyjas vakírás		104																									
Digitális alkalmazások II.				54			1,5	1,5																			
Digitális alkalmazások		54																									
Szakirányú oktatás (25)					-						810	90	900	22,5		25	13	12		698	77	775	22,5		25	9	16
Kereskedelmi ismeretek										40%	252	36	288	7	1	8	4,5	3,5	40%	279		279	9		9	3,5	5,5
Áruforgalmi ismeretek											180									141							
Online kereskedelem																				66							
Szakmai számítások											72									72							
Üzlet működtetése										50%	180	36	216	5	1	6	3	3	50%	31		31	1		1	0,5	0,5
A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés											40																
Munka-, tűz és balesetvédelem											50																
Környezetvédelem											40																
Erőforrás gazdálkodási																				31							
Arra- és vagyonvédelem											50																
Pénztárgépkezelés																			90%	78	15	93	2,5	0,5	3		3
Pénztárgép működtetése																				20							
Pénzkezelés szabályai																				12							
Pénzkezelés bizonylatai																				10							
Fizetési eszközök, tervezői előírások																				10							
A pénztáros elszámoltatása																				10							
Önkiszolgáló pénztértermináll																				16							
Termékismeret és -forgalmazás										50%	198	18	216	5,5	0,5	6	3	3	50%	155	62	217	5	2	7	1,5	5,5
Árurendszerek											10																
Minőség											20																
Fogyasztói érdekvédelem											30																
Árufőcsoportok bemutatása											80									53							
Termékelhelyezés											40									31							
Csomagolás											18									50							
Specifikus termékismeret																				20							
Fogyasztói trendek																											
Üzleti kommunikáció										50%	180		180	5		5	2,5	2,5	50%	93	0	93	3		3	1,5	1,5
Az értékesítő szerepe											40									10							
A vásárlói döntést befolyásoló tényezők											30																
Értékesítési technikák és eladásösztönzés											80									73							
Digitális kommunikáció											30									10							
Szabad közismereti órakeret		36			1						72			2						62			2				
Szabad szakmai órakeret					-						90			2,5						77			2,5				
Összesen:		1224					34,0		0,0			1224		34,0			22,0	12,0			1054		34,0			18,0	16,0
Nyári gyakorlat																		140									

33.8.2 Kereskedő és webáruházi technikus szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- A szakma megnevezése: Kereskedő és webáruházi technikus
- A szakma azonosító száma: 5 0416 13 03
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 280 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

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 adásvétele, 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, a vásárlók igények kezelésével, az adatszolgáltatással, az adatok védelmével kapcsolatos adminisztratív feladatokat.
Kezeli a megrendeléseket, a törzsvásárlói nyilvántartásokat, a bónuszrendszereket.
Árukatalógusokat, árjegyzékeket állít össze. Konkurenciaelemzést 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.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Kereskedő és webáruházi technikus	5111	Kereskedő
	5112	Vezető eladó
	5123	Telefonos (multimédiás) értékesítési ügynök
	3622	Kereskedelmi ügyintéző
	1333	Kereskedelmi tevékenységet folytató egység vezetője

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

Óraszámok nappali képzés

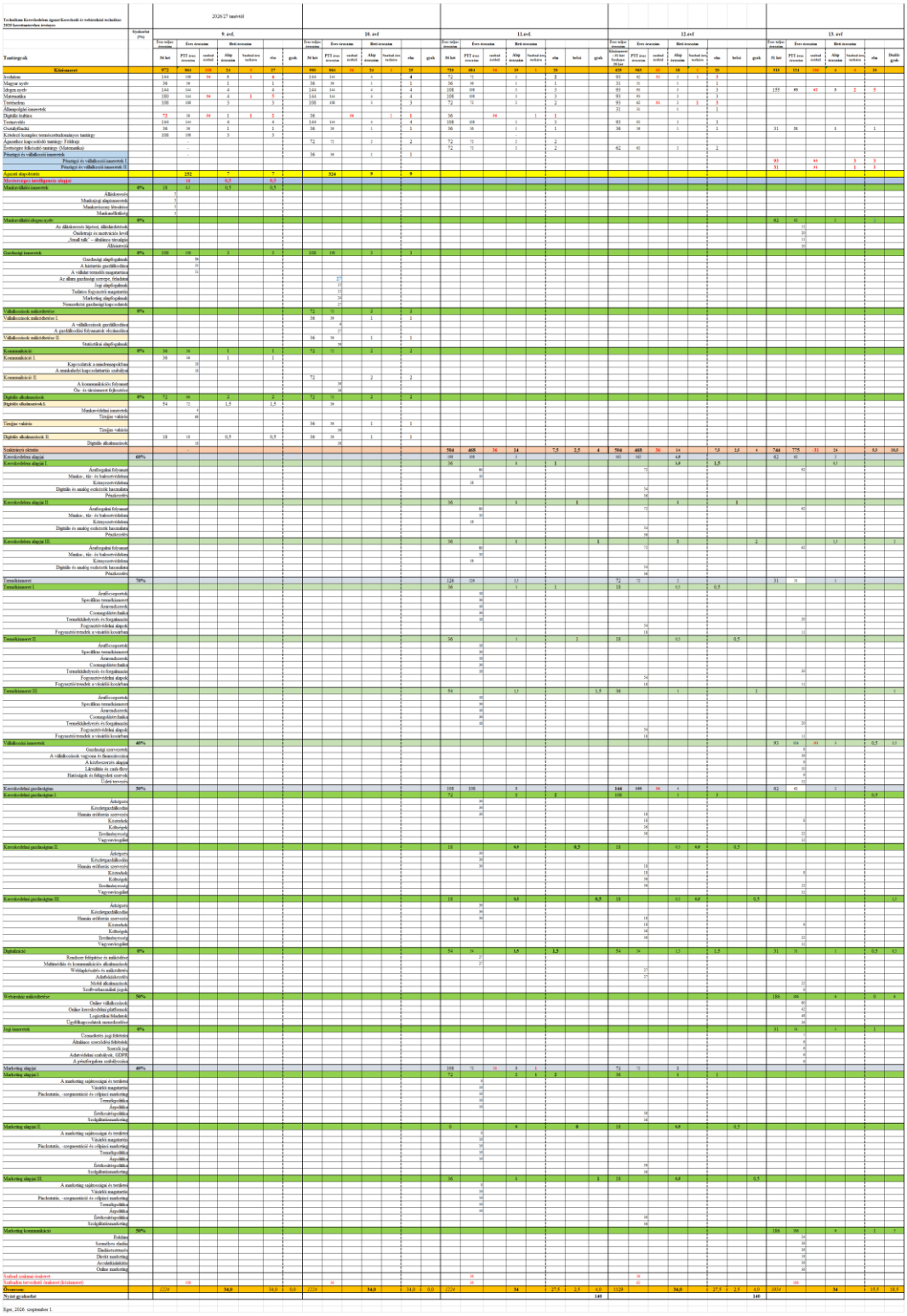
Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam		12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36		31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720		625	310
Közismereti óraszám	24	24	19		18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684		608	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1		2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36		62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0		0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14		14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504		504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	468		468	775
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	36		36	-31
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	36		36	-31
Még felosztható éves óraszám	0	0	0		0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224		1129	1054

Kereskedő és webáruházi technikus szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

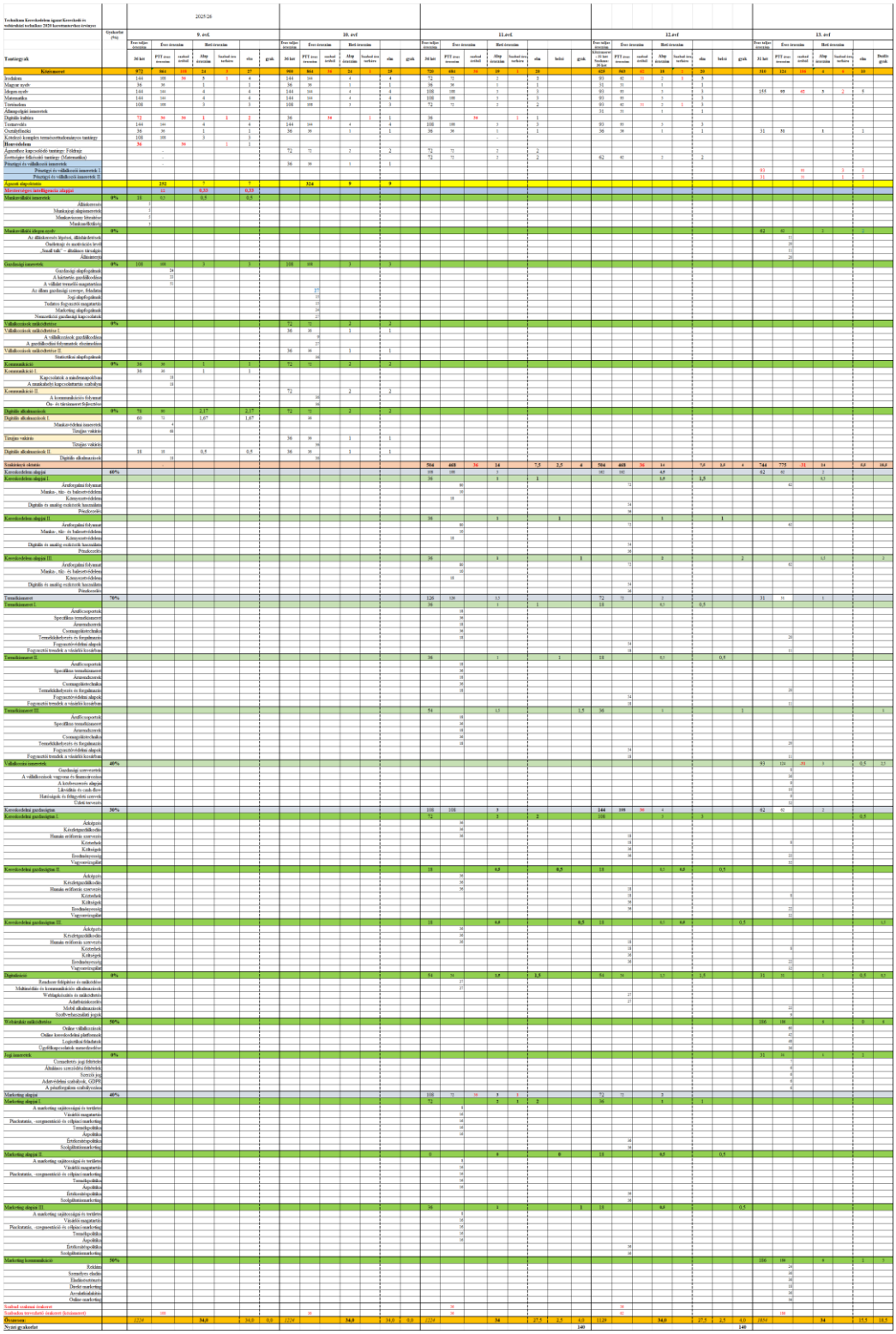
- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.



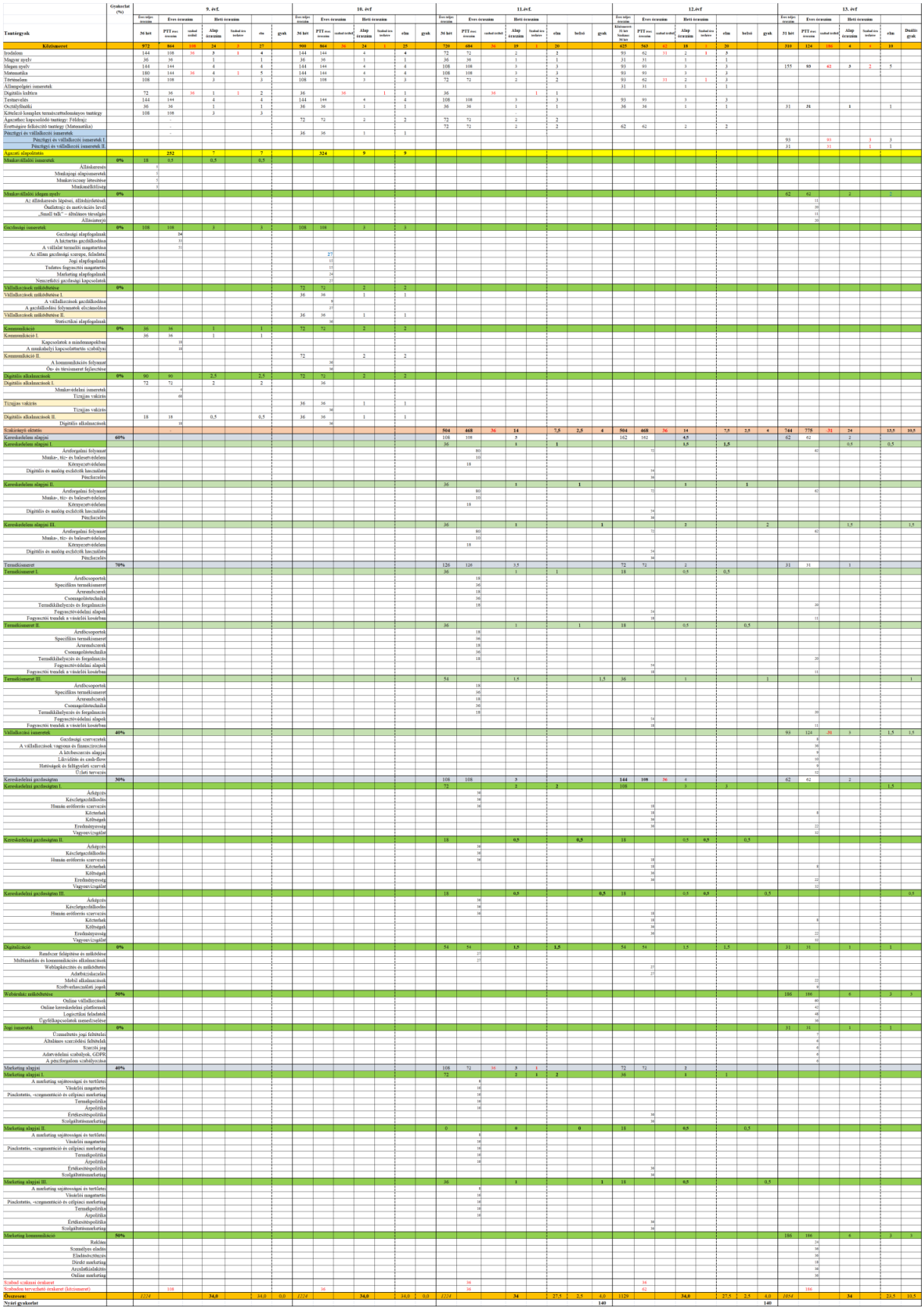
2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- A 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Matematika tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- A 9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.



2025/26 tanévtől kifutó rendszerben



Tantárgyak	Gyakorlat (%)	9. évf.							10. évf							11.évf.							12.évf							13. évf					
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		
		36 hét	PTT éves óraszám	szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső	gyak	Kötelezően 31 hét Szakmai 30 hét	PTT éves óraszám	szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső	gyak	31 hét	PTT éves óraszám	szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	Duális gyak
Közismeret		**972**	**864**	**108**	**24**	**3**	**27**		**900**	**864**	**36**	**24**	**1**	**25**		**720**	**684**	**36**	**19**	**1**	**20**			**625**	**563**	**62**	**18**	**1**	**20**			**310**	**124**	**186**	**4**	**6**	**10**	
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		180	144	36	4	1	5		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek																								31	31		1		1								
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1																
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			31	31		1		1	
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			38	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3																														
Agazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz			-						72	72		2		2		72	72		2		2																
Szerbségre felkészítő tantárgy (Matematika)			-													72	72		2		2			62	62		2		2								
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			-						36	36		1		1																							
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek I.																																93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek II.																																31		31		1	1	
Ágazati alapoktatás			**252**		7		7			**324**		**9**		**9**																							
Munkavállalói ismeretek	**0%**	18	0,5		0,5		0,5																														
Álláskeresés			8																																		
Munkajogi alapismeretek			3																																		
Munkaviszony létesítése			5																																		
Munkavállalás			2																																		
Munkavállalói idegen nyelv	**0%**																															62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúetikett																																	31					
Önéletrajz és motivációs levél																																	20					
„Smalltalk" – általános társalgási																																	31					
Állásinterjú																																	20					
Gazdasági ismeretek	**0%**	108	108		3		3		108	108		3		3																							
Gazdasági alapfogalmak			34																																		
A háztartás gazdálkodása			10																																		
A vállalat termelési magatartása			31																																		
Az állam gazdasági szerepe, feladatai										27																											
Jogi alapfogalmak										15																											
Tudatos fogyasztói magatartás										15																											
Marketing alapfogalmak										24																											
Nemzetközi gazdasági kapcsolatok										27																											
Vállalkozások működtetése	**0%**								72	72		2		2																							
Vállalkozások működtetése I.									36	36		1		1																							
A vállalkozások gazdálkodása										9																											
A gazdálkodási folyamatok elszámolása										27																											
Vállalkozások működtetése II.									36	36		1		1																							
Statisztikai alapfogalmak										36																											
Kommunikáció	**0%**	36	36		1		1		72	72		2		2																							
Kommunikáció I.		36	36		1		1																														
Kapcsolatok a mindennapokban				18																																	
A munkahelyi kapcsolattartás szabályai				18																																	
Kommunikáció II.									72			2		2																							
A kommunikációs folyamat										36																											
Ön- és társismeret fejlesztése										36																											
Digitális alkalmazások	**0%**	90	90		2,5		2,5		72	72		2		2																							
Digitális alkalmazások I.		72	72		2		2			36																											
Munkavédelmi ismeretek			4																																		
Tűzvédelmi oktatás			68																																		
Tűzvédelmi oktatás									36	36		1		1																							
Tűzvédelmi oktatás										36																											
Digitális alkalmazások II.		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
Digitális alkalmazások			18							36																											
Szakirányú oktatás			-													**504**	**468**	**36**	**14**		**7,5**	**2,5**	**4**	**504**	**468**	**36**	**14**		**7,5**	**2,5**	**4**	**744**	**775**	**-31**	**24**		**13,5**	**10,5**
Kereskedelem alapjai	**60%**															108	108		**3**		**1**			162	162		**4,5**					62	62		2			
Kereskedelem alapjai I.																36			1		1						1,5								0,5		
Árnyforgalmi folyamat																	80								72								62				
Munka-, tűz- és balesetvédelem																	10																				
Környezetvédelem																	18																				
Digitális és analóg eszközök használata																									54												
Pénzkezelés																									36												
Kereskedelem alapjai II.																36			1		1						1										
Árnyforgalmi folyamat																	80								72								62				
Munka-, tűz- és balesetvédelem																	10																				
Környezetvédelem																	18																				
Digitális és analóg eszközök használata																									54												
Pénzkezelés																									36												
Kereskedelem alapjai III.																36			1				1				2				2				1,5		1,5
Árnyforgalmi folyamat																	80								72								62				
Munka-, tűz- és balesetvédelem																	10																				
Környezetvédelem																	18																				
Digitális és analóg eszközök használata																									54												
Pénzkezelés																									36												
Termékismeret	**70%**															126	126		3,5					72	72		2					31	31		1			
Termékismeret I.																36			1		1			18			0,5		0,5								
Árufőcsoportok																	18																				
Specifikus termékismeret																	18																				
Árureumfcserek																	18																				
Csomagolástechnika																	18																				
Termékhibásodás és forgalmazás																	18																				
Fogyasztóvédelmi alapok																									54												
Fogyasztói trendek a vásárlási szokásban																									18												
Termékismeret II.																36			1		1			18			0,5		0,5								
Árufőcsoportok																	18																				
Specifikus termékismeret																	18																				
Árureumfcserek																	18																				
Csomagolástechnika																	18																				
Termékhibásodás és forgalmazás																	18																				
Fogyasztóvédelmi alapok																									54												
Fogyasztói trendek a vásárlási szokásban																									18												
Termékismeret III.																54			1,5				1,5	36			1				1						1
Árufőcsoportok																	18																				
Specifikus termékismeret																	18																				
Árureumfcserek																	18																				
Csomagolástechnika																	18																				
Termékhibásodás és forgalmazás																	18																				
Fogyasztóvédelmi alapok																									54												
Fogyasztói trendek a vásárlási szokásban																									18												
Vállalkozási ismeretek	**40%**																															93	124	-31	3		1,5	1,5
Gazdasági szervezetek																																	8					
A vállalkozások vagyona és finanszírozása																																	16					
A létesítés alapjai																																	8					
Likviditás és cash-flow																																	16					
Hatóságok és felügyeleti szervek																																	8					
Üzleti tervezés																																	32					
Kereskedelmi gazdaságtan	**30%**															108	108		**3**					**144**	**109**	**-36**	4					62	62		2			
Kereskedelmi gazdaságtan I.																72			2		2			108			3		3							1,5	
Árképzés																	16																				
Készlet gazdálkodás																	16																				
Humán erőforrás szervezés																	16																				
Költségek																									18												
Eredményesség																									18												
Vagyonvizsgálat																									36												
Kereskedelmi gazdaságtan II.																18			0,5		0,5			18			0,5	0,5		0,5							
Árképzés																	16																				
Készlet gazdálkodás																	16																				
Humán erőforrás szervezés																	16																				
Költségek																									18												
Eredményesség																									18												
Vagyonvizsgálat																									36												
Kereskedelmi gazdaságtan III.																18			0,5		0,5			18			0,5	0,5		0,5							0,5
Árképzés																	16																				
Készlet gazdálkodás																	16																				
Humán erőforrás szervezés																	16																				
Költségek																									18												
Eredményesség																									18												
Vagyonvizsgálat																									36												
Digitalizáció	**0%**															54	54		1,5		1,5			54	54		1,5		1,5			31	31		1		1	
Rendszer felépítése és működése																	27																				
Multimédiás és kommunikációs alkalmazások																	27																				
Weblapkészítés és működtetés																									27												
Adatbázis-kezelés																									27												
Mobil alkalmazások																									22												
Szoftverhasználati jogok																									8												
Webáruház működtetése	**50%**																															186	186		6		3	3
Online vállalkozások																																	40					
Online kereskedelmi platformok																																	42					
Logisztikai feladatok																																	48					
Ügyfélkapcsolatok menedzselése																																	36					
Jogi ismeretek	**0%**																															31	31		1		1	
Üzemeltetés jogi feltételei																																	7					
Általános szerződési feltételek																																	8					
Szerzői jog																																	8					
Adatvédelmi szabályok, GDPR																																	8					
A pénzforgalom szabályozása																																	8					
Marketing alapjai	**40%**															108	72	36	**3**	1				72	72		2											
Marketing alapjai I.																72			2	1	2			36			1		1									
A marketing sajátosságai és területei																	8																					
Vásárlói magatartás																	16																					
Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing																	16																					
Termékpolitika																	16																					
Árpolitika																	16																					
Értékesítéspolitika																									36												
Szolgáltatásmarketing																									36												
Marketing alapjai II.																0			0		0			18			0,5		0,5								
A marketing sajátosságai és területei																	8																					
Vásárlói magatartás																	16																					
Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing																	16																					
Termékpolitika																	16																					
Árpolitika																	16																					
Értékesítéspolitika																									36												
Szolgáltatásmarketing																									36												
Marketing alapjai III.																36			1				1	18			0,5				0,5						
A marketing sajátosságai és területei																	8																					
Vásárlói magatartás																	16																					
Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing																	16																					
Termékpolitika																	16																					
Árpolitika																	16																					
Értékesítéspolitika																									36												
Szolgáltatásmarketing																									36												
Marketing kommunikáció	**50%**																															186	186		6		3	3
Reklám																																	34					
Személyes eladás																																	36					
Eladásösztönzés																																	36					
Direkt marketing																																	18					
Arculatkialakítás																																	36					
Online marketing																																	36					
Szabad szálású órakeret																36								36													
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36						36								62								186						
Összesen:		*1224*			**34,0**		34,0	0,0	*1224*			**34,0**		34,0	0,0	*1224*			**34**		27,5	2,5	4,0	1129			**34,0**		27,5	2,5	4,0	*1674*			**54**		21,5	10,5
Nyári gyakorlat																							**140**							**140**							

33.9 MEZŐGAZDASÁG ÉS ERDÉSZET

33.9.1 Kertésztechnikus szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet
- A szakma megnevezése: Kertésztechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 0812 17 06
- A szakma szakmairányai: Dísznövénytermesztő, virágkötő; Gyógynövénytermesztő; Gyümölcstermesztő; Parképítő és –fenntartó; Zöldségtermesztő
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Mezőgazdaság és erdészet
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Faiskolai kertész; Parkgondozó
- Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül): Tanulói jogviszonyban: 5 éves technikumi oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
- Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 70 óra, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 70 óra
- A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szakmairány: **Dísznövénytermesztő, virágkötő**

A dísznövénytermesztő, virágkötő szakember dísznövényeket szaporít, kitermelést, szedést, betakarítást végez; palántát, csemetét állít elő, nevel, gondoz. Előkészíti a szaporítóanyagot, ültet, talaj-munkákat, gyomirtást, talajvédelmi munkát, tápanyag-utánpótlást, öntözést, növényápolási munkákat végez. Szakszerűen használja, működteti és karbantartja a tevékenység végzéséhez szükséges gépeket, eszközöket, berendezéseket. Betartja a dísznövénytermesztéshez kapcsolódó munka-, tűz-, baleset-és környezetvédelmi előírásokat. Önállóan tervezi és szervezi a dísznövénytermesztés munka folyamatait. Vágott virágokat, vágott zöldeket, cserepes növényeket kezel, gondoz, készít elő, csomagol. Szaktanácsot ad a vásárlónak, megrendelőnek a növény elhelyezésre, -ápolásra, a virágdíszek kiválasztására. Különböző stílusú alkalmi csokrokat, tűzött virágdíszeket, koszorúkat készít, csomagol. Elvégzi a virágdíszítési feladatokat, növényösszeültetéseket helyez ki, azokról tervet készít, kalkulációt végez. Előkészíti és lebonyolítja a virágeladást. Termesztési feladatokat ellátó személyeket, csoportokat irányít. Betartja a virágkötészethez kapcsolódó munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat, valamint a Mezőgazdasági Biztonsági Szabályzat előírásait. Önálló vállalkozást alapít és működtet.

Szakmairány: **Gyógynövénytermesztő**

A gyógynövénytermesztő szakember elvégzi a gyógy-és fűszernövények termesztéséhez szükségestalaj-előkészítési, tápanyag-utánpótlási munkákat. Gyógy- és fűszernövényeket szaporít, telepít. Véghez viszi a gyógy-és fűszernövények ápolási munkáit. Betakarítja a gyógy-és fűszernövényeket. Lebonyolítja a begyűjtött vagy termesztett gyógy- és fűszernövények elsődleges feldolgozását. Növényi drogokat tárol, csomagol. Szakszerűen használja, működteti és karbantartja a tevékenységvégzéséhez szükséges gépeket. Önállóan képes a gyógy- és fűszernövény-termesztés munkafolyamatait megtervezni, csoportokat irányítani és velük közösen dolgozni. Munkája során betartja a munka-, tűz-, baleset-és környezetvédelmi szabályokat, valamint a Mezőgazdasági Biztonsági Szabályzat előírásait. Önálló vállalkozást alapít és működtet.

Szakmairány: **Gyümölcstermesztő**

A gyümölcstermesztő szakember gyümölcs- és szőlőtermő növényeket telepít. Ültetvényt létesít, ápol, fenntart. Elkészíti és karbantartja a gyümölcs- és szőlőültetvény tám berendezését, kerítését. Előállítja a szőlő- és gyümölcstermő növények szaporítóanyagát: bujtványt, dugványt, oltványt készít, előállítja a gyümölcsfák alanyául szolgáló magoncokat. Alakítómetszés-során kialakítja a gyümölcstermő növények koronaformáit és a szőlőtő tőkeformáit. A kialakított termőfelületeket metszéssel fenntartja. Szakszerűen műveli az ültetvények talaját. Tápanyag-gazdálkodási tevékenységet végez. Öntözőberendezést üzemeltet. A gyümölcs- és szőlőültetvényben zöldmunkákat és növény-védelmi munkát végez. Gyümölcsöt, szőlőt betakarít, manipulál, csomagol, feldolgozóba, tárolóba szállít. Működteti és karbantartja a tevékenység végzéséhez szükséges gépeket, eszközöket, berendezéseket. Tervezi és szervezi az ültetvény munkafolyamatait. Termesztési feladatokat ellátó személyeket, csoportokat irányít. Munkája során betartja a gyümölcs-és a szőlőtermesztés munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályait, valamint a Mezőgazdasági Biztonsági Szabályzat előírásait. Önálló vállalkozást alapít és működtet.

Szakmairány: **Parképítő és –fenntartó**

A Parképítő és –fenntartó szakember kerti lépcsőket, út- és térburkolatokat épít, kerti víz architektúrákat, kisarchitektúrákat, öntözőrendszereket létesít, telepít, valamint kerti fa- és fémszerkezeteket, kerítéseket, kapukat, pergolákat, lugasokat, fa teraszokat létesít. Növényeket telepít és zöldfelületeket fenntart, továbbá tetőkertet, zöldfalat épít és tart fenn. A történelmi korok és a mai kor kertjeinek irányzatait, építészeti és kertművészeti alapelveit alkalmazza. A legismertebb kerttervezési szoftverek egyikével házikertekhez készít tervlapokat és gépi látványterveket. Építési és művezetői feladatokat lát el a települések zöldfelületeinek engedélyköteles tervdokumentációi alapján. Működteti és karbantartja a tevékenység végzéséhez szükséges gépeket, eszközöket, berendezéseket. A feladatokat ellátó személyeket, csoportokat irányítja. Munkája során betartja a munka-, tűz-, baleset-, környezet- és természetvédelmi szabályokat, valamint a Mezőgazdasági Biztonsági Szabályzat előírásait. Önálló vállalkozást alapít és működtet.

Szakmairány: **Zöldségtermesztő**

A zöldségtermesztő szakember zöldségnövényeket szaporít, ültet. Talajművelést, gyomirtást, talaj-védelmimunkát, tápanyag-utánpótlást végez. Öntözőberendezéseket üzemeltet. Növényvédelmi feladatot lát el. Betakarítja, manipulálja, csomagolja, szállítja, tárolja a zöldségnövényeket. Zöldségvetőmag termesztési feladatokat végez. Használja, működteti és karbantartja a tevékenység végzéséhez szükséges gépeket, eszközöket, berendezéseket. Elvégzi a zöldségtermesztés munkafolyamatainak tervezését, szervezését. Termesztési feladatokat ellátó személyeket, csoportokat irányít. Tervet, kalkulációt, dokumentációt készít. Munkája során betartja a munka-, tűz-, baleset-, környezet- és természetvédelmi, higiéniai, minőségbiztosítási szabályokat, valamint a Mezőgazdasági Biztonsági Szabályzat előírásait. Önálló vállalkozást alapít és működtet.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR számok

Szakmairány megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Dísznövénytermesztő, virágkötő	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő
Gyógynövénytermesztő	6116	Gyógynövénytermesztő
Gyümölcstermesztő	6114	Szőlő-, gyümölcstermesztő
Parképítő és -fenntartó	6115	Dísznövény-, virág- és faiskolai kertész, csemetenevelő
Zöldségtermesztő	6113	Zöldségtermesztő

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: nem szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	598	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	31	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	414	414	713
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	90	90	31
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	0	0	0
Még felosztható éves óraszám	0	0	90	90	31
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

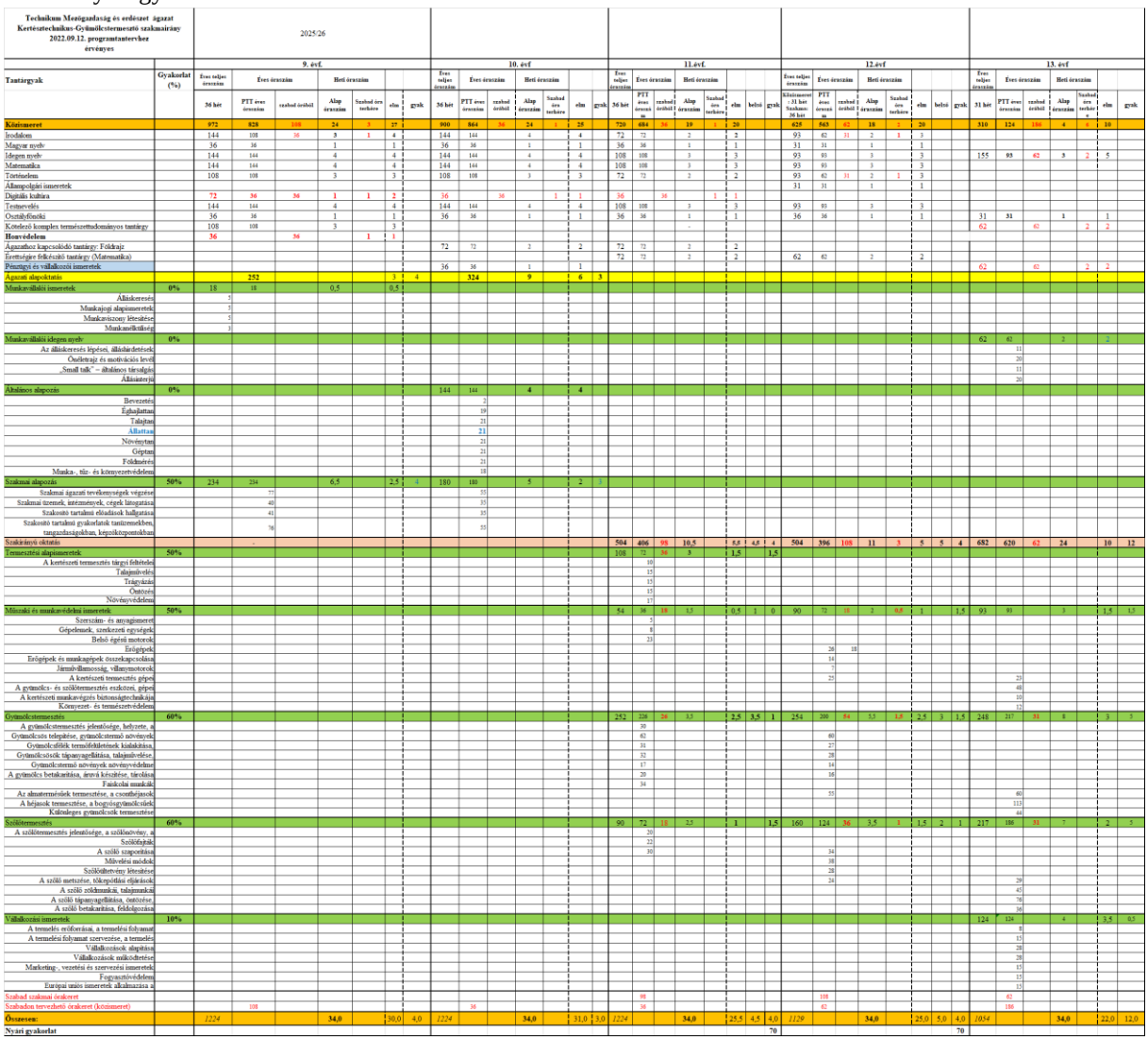
Kertésztechnikus szakma gyümölcstermesztő szakmairány óraháló

A 2026/27-es tanévben nem indult

2025/26 tanévben felmenő rendszerben nem indult

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- A 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Matematika tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Nyári gyakorlat óraszám: 70



Technikum Mezőgazdaság és erdészet ágazat Kertésztechnikus-Gyümölcstermesztő szakmairány 2022.09.12. programtantervhez érvényes	2025/26																																			
		9. évf.							10. évf							11.évf.							12.évf							13. évf						
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
		36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám 36	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső	gyak	Kötelezően 31 hét Szabadon 36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső	gyak	31 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Közismeret		972	828	108	24	3	27		900	864	36	24	1	25		720	684	36	19	1	20			625	565	62	18	2	20			310	124	186	4	6	10	
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek																								31	31		1		1									
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1																	
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3																								62		62		2	2	
Honvédelem		36		36		1	1																														
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz									72	72		2		2		72	72		2		2																
Érettségire felkészítő tantárgy (Matematika)																72	72		2		2			62	62		2		2								
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek									36	36		1		1																	62		62		2	2	
Ágazati alapoktatás			252				3	4		324		9		6	3																						
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																														
Álláskeresés		5																																			
Munkajogi alapismeretek		5																																			
Munkaviszony létesítése		5																																			
Munkavállalás		3																																			
Munkavállalói idegen nyelv	0%																														62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúra felkészülés																																11					
Önéletrajz és motivációs levél																																20					
„Small talk" – általános társalgási témák																																11					
Állásinterjú																																20					
Általános alapozás	0%								144	144		4		4																							
Bevezetés										2																											
Éghajlattan										19																											
Talajtan										21																											
Állattan										23																											
Növénytan										21																											
Géptan										21																											
Földmérés										21																											
Munka-, tűz- és környezetvédelem										18																											
Szakmai alapozás	50%	234	234		6,5		2,5	4	180	180		5		2	3																						
Szakmai ágazati tevékenységek végzése			77							55																											
Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása			40							35																											
Szakosító tartalmú előadások hallgatása			41							35																											
Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, kegyelkezőpontokban			76							55																											
Szakirányú oktatás			-													504	406	98	10,5		8,5	4,5	4	504	396	108	11	3	5	5	4	682	620	62	24		10	12
Természetes alapismeretek	50%															108	72	36	3		1,5		1,5														
A kertészeti termesztés tárgyi feltételei																	10																				
Talajművelés																	15																				
Trágyázás																	15																				
Öntözés																	15																				
Növényvédelem																	17																				
Műszaki és munkavédelmi ismeretek	50%															54	36	18	1,5		0,5	1	0	90	72	18	2	0,5	1		1,5	93	93		3		1,5	1,5
Szerszám- és anyagismeret																	5																				
Gépelemek, szerkezeti egységek																	8																				
Belső égésű motorok																	23																				
Erőgépek																									26	18											
Erőgépek és munkagépek összekapcsolása																									16												
Járműváltomosság, villanymotorok																									7												
A kertészeti termesztés gépei																									25							23					
A gyümölcs- és szőlőtermesztés eszközei, gépei																																48					
A kertészeti munkavégzés biztonságtechnikája																																10					
Környezet- és természetvédelem																																12					
Gyümölcstermesztés	60%															252	220	28	3,5		2,5	3,5	1	254	200	54	3,5	1,5	2,5	3	1,5	248	217	31	8		3	5
A gyümölcstermesztés jelentősége, helyzete, a																	30																				
Gyümölcsös telepítése, gyümölcstermő növények																	62								60												
Gyümölcsfák termőfelületének kialakítása,																	31								27												
Gyümölcsösök tápanyagellátása, talajjavítése,																	32								28												
Gyümölcstermő növények növényvédelme																	17								14												
A gyümölcs betakarítása, áruvá készítése, tárolása																	20								16												
Fajsúlyos munkák																	34																				
Az almatermésűek termesztése, a csonthéjasok																									55							60					
A héjasok termesztése, a bogyósgyümölcsűek																																113					
Különleges gyümölcsök termesztése																																66					
Szőlőtermesztés	60%															90	72	18	2,5		1		1,5	160	124	36	3,5	1	1,5	2	1	217	186	31	7		2	5
A szőlőtermesztés jelentősége, a szőlőnövény, a																	20																				
Szőlőfajták																	22																				
A szőlő szaporítása																	20								34												
Művelési módok																									38												
Szőlőültetvény létesítése																									28												
A szőlő metszése, tőkeépítési eljárások																									24												
A szőlő zöldmunkái, talajmunkái																																29					
A szőlő tápanyagellátása, öntözése																																43					
A szőlő betakarítása, feldolgozása																																78					
Vállalkozási ismeretek	10%																															36					
A termelés előfeltételei, a termelési folyamat																															124	124		4		3,5	0,5
A termelési folyamat szervezése, a termelés																																8					
Vállalkozások alapítása																																13					
Vállalkozások működtetése																																28					
Marketing-, vezetési és szervezési ismeretek																																28					
Fogyasztóvédelem																																15					
Európai uniós ismeretek alkalmazása a																																15					
Szabad szakmai órakeret																																62					
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36							99								108							186					
Összesen:		*1224*			**34,0**		30,0	4,0	*1224*			**34,0**		31,0	3,0	*1224*			**34,0**		25,5	4,5	4,0	*1129*			**34,0**		25,0	5,0	4,0	*1054*			**34,0**		22,0	12,0
Nyári gyakorlat																							70							70							

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Technikum Mezőgazdaság és erdészet ágazat Kertészettechnikus-Gyümölcstermesztő szakmairány 2022.09.12. programtantervhez érvényes		2024/2025																																	
		9. évf.							10. évf							11.évf.							12.évf							13. évf						
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám			Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
		36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad órá terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad órá terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad órá terhére	elm	belső	gyak	Kötelezően 31 hét Szakmai	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad órá terhére	elm	belső	gyak	31 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad órá terhére	elm	gyak
Kötelezően		972	828	108	24	3	27	3	900	864	36	24	3	25	3	720	684	36	19	3	20			625	563	62	18	2	20			310	124	186	4	6	10	3
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		3			93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		180	144	36	4	1	5		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek																								31	31		1		1									
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36	36		1	1	1																	
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3																									62		62		2	2	
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz									72	72		2		2		72	72		2		2																
Érettségire felkészítő tantárgy (Matematika)																72	72		2		2			62	62		2		2								
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek									36	36		1		1																		62		62		2	2	
Ágazati alapoktatás			252				3	4		324		9		6	3																							
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																															
Álláskeresés		5																																				
Munkajogi alapismeretek		5																																				
Munkavállalói létesítés		5																																				
Munkaellátás		3																																				
Munkavállalói idegen nyelv	0%																															62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																																	31					
Önéletrajz és motivációs levél																																	20					
„Small talk" – általános társalgás																																	11					
Állásinterjú																																	20					
Általános alapozás	0%								144	144		4		4																								
Bevezetés										2																												
Éghajlattan										19																												
Talajtan										21																												
Állattan										21																												
Növénytan										21																												
Géptan										21																												
Földmérés										21																												
Munka-, tűz- és környezetvédelem										18																												
Szakmai alapozás	50%	234	234		6,5		2,5	4	180	180		5		2	3																							
Szakmai ágazati tevékenységek végzése				77						55																												
Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása				40						35																												
Szakosító tartalmú előadások hallgatása				41						35																												
Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, kiegészítő képzőpontokban				76						55																												
Szakirányú oktatás			-													504	406	98	14		5,5		8,5	504	406	98	14		5		9	682	620	62	24		10	12
Természeti alapismeretek	50%															108	72	36	3		1,5		1,5														
A kertészeti termesztés tárgyi feltételei																	10																				
Talajművelés																	15																				
Talajerőgazdálkodás																	15																				
Öntözés																	15																				
Növényvédelem																	17																				
Műszaki és munkavédelmi ismeretek	50%															54	36	18	1,5		0,5	1		90	72	18	2,5		1	1,5		93	93		3		1,5	1,5
Szerszám- és anyagismeret																	5																				
Gépelemek, szerkezeti egységek																	8																				
Belső égésű motorok																	23																				
Erőgépek																									26												
Erőgépek és munkagépek összekapcsolása																									14												
Járművillamosság, villanymotorok																									7												
A kertészeti termesztés gépei																									25												
A gyümölcs- és szőlőtermesztés eszközei, gépei																																23						
A kertészeti munkavégzés biztonságtechnikája																																48						
Környezet- és természetvédelem																																10						
Gyümölcstermesztés	60%															252	216	36	7		2,5		4,5	252	208	44	7		2,5		4,5	248	217	31	8		3	5
A gyümölcstermesztés jelentősége, helyzete, a																	30																				
Gyümölcsös telepítése, gyümölcstermő növények																	62								68												
Gyümölcsfák termőfelületének kialakítása,																	31								27												
Gyümölcsösök tápanyagellátása, talajnövelése,																	32								28												
Gyümölcstermő növények növényvédelme																	17								14												
A gyümölcs betakarítása, áruvá készítése, tárolása																	20								16												
Fáskolás munkái																	34																				
Az almatermések termesztése, a csonthéjasok																									55												
A héjasok termesztése, a bogyósgyümölcsűek																																60						
Különleges gyümölcsök termesztése																																113						
Szőlőtermesztés	60%															90	72	18	2,5		1		1,5	162	126	36	4,5		1,5		3	217	186	31	7		2	5
A szőlőtermesztés jelentősége, a szőlőnövény, a																	20																				
Szőlőfajták																	22																				
A szőlő szaporítása																	30								34												
Művelési módok																									22												
Szőlőültetvény létesítése																									38												
A szőlő metszése, tőkeépítési eljárások																									32												
A szőlő zöldmunkái, talajmunkái																																29						
A szőlő tápanyagellátása, öntözése																																45						
A szőlő betakarítása, feldolgozása																																78						
Vállalkozási ismeretek	10%																															36						
A termelés erőforrásai, a termelési folyamat																																124	124		4		3,5	0,5
A termelési folyamat szervezése, a termelés																																	81					
Vállalkozások alapítása																																	15					
Vállalkozások működtetése																																	28					
Marketing-, vezetési és szervezési ismeretek																																	28					
Foglalkoztatás																																	15					
Foglalkoztatás védelme																																	15					
Európai uniós ismeretek alkalmazása a																																	15					
Szabad szakmai órakeret																	98								98						0			62				
Szabadon tervezhető órakeret (kötelezően)			108							36							30								72									186					
Összesen:		*1224*			**34,0**		30,0	4,0	*1224*			**34,0**		31,0	3,0	*1224*			**34,0**		25,5	8,5	*1129*			**34,0**		25,0	9,0	*1054*			**34,0**		22,0	12,0
Nyári gyakorlat																						35							35								

Kertésztechnikus szakma dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány óraháló

A 2026/27-es tanévben nem indult

2025/26 tanévben felmenő rendszerben nem indult
Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- A 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Matematika tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Nyári gyakorlat óraszám: 70

Technikum Mezőgazdaság és erdészet ágazat Kertésztechnikus-Dísznövénytermesztő, virágkötő szakmairány 2022.09.12. programtantervhez érvényes		2025/26																																				
		9. évf.							10. évf							11.évf.								12.évf								13. évf						
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
		36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső	gyak	Közismeret : 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső	gyak	31 hét	PTT éves óraszám	szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Közismeret		972	828	108	24	3	27		900	864	36	24	1	25		720	684	36	19	1	20			625	563	62	18	2	20			310	124	186	4	6	10	
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek																								31	31		1		1									
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1																	
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3												-													62		62		2	2	
Honvédelem		36		36		1	1																															
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz									72	72		2		2		72	72		2		2																	
Érettségire felkészítő tantárgy (Matematika)																72	72		2		2			62	62		2		2									
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek									36	36		1		1																		62		62		2	2	
Ágazati alapoktatás			252				3	4		324		9		6	3																							
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																															
Álláskeresés		5																																				
Munkajogi alapismeretek		5																																				
Munkaviszony létesítése		5																																				
Munkanélküliség		3																																				
Munkavállalói idegen nyelv	0%																															62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																																	11					
Önéletrajz és motivációs levél																																	20					
„Small talk" – általános társalgás																																	11					
Állásinterjú																																	20					
Általános alapozás	0%								144	144		4		4																								
Bevezetés										2																												
Éghajlattan										19																												
Talajtan										21																												
Állattan										21																												
Növénytan										21																												
Géptan										21																												
Földmérés										21																												
Munka-, tűz- és környezetvédelem										18																												
Szakmai alapozás	50%	234	234		6,5		2,5	4	180	180		5		2	3																							
Szakmai ágazati tevékenységek végzése			77							55																												
Szakmai üzemek, intézmények, cégek látogatása			40							35																												
Szakosító tartalmú előadások hallgatása			41							35																												
Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben, tangazdaságokban, képzőközpontokban			76							55																												
Szakirányú oktatás			-													504	414	90	11,5	2,5	5,5	4,5	4	504	414	90	11,5	2,5	5	5	4	682	651	31		1	10,5	11,5
Műszaki ismeretek	60%															72	36	36	1	1	0,5		1,5	72	36	36	1	1	1		1	93	93				1	2
Műszaki alapismeretek																	36	36																				
A kertészeti termesztésben használatos erő- és munkagépek működtetése és karbantartása																									18	18												
A faiskola speciális gépei																									18	18												
Termesztőberendezések műszaki létesítményei és karbantartási feladataik																																	21					
A növényházi dísznövénytermesztésben használt gépek, berendezések és karbantartásuk																																	36					
Öntözőrendszerek tervezése, létesítése																																	36					
Dísznövénytermesztés	60%															216	198	18	5,5	0,5	2,5	2,5	1	252	252		7		3	3	1	217	186	31		1	2	5
Egynyári dísznövények termesztéstechnológiája																	90	18																				
Kétnyári dísznövények termesztéstechnológiája																	18																					
Évelő dísznövények termesztéstechnológiája																	90																					
A faiskolai termesztés alapjai																									4													
Faiskolai szaporításmódok és nevelés																									176													
Fás szárú növények ismerete																									72													
Cserepes levéldísznövények és termesztéstechnológiáik																																	60	31				
Cserepes virágos dísznövények és termesztéstechnológiáik																																	36					
Növényházi vágott virágok és termesztéstechnológiáik																																	36					
Mikroszaporítás																																	54					
Növényvédelem	0%															0	0		0		0		0									31	31				1	0
A növényvédelem alapjai																																	10					
Kórokozók																																	10					
Kártevők																																	11					
Virágkötészet	60%															216	180	36	5	1	2,5	2	1,5	180	126	54	3,5	1,5	1	2	2	217	217				3	4
A virágkötészet alapjai																	90	36																				
A virágkötészet törvényei, virágkötészeti stílusok																	90																					
Tűzött virágdíszek																									36	18							28					
Csokrok																									54	36							36					
Koszorúk																									36								28					
Díszítő csomagolások																																	18					
Ruha- és hajdíszek																																	18					
Növény-összeültetések																																	36					
Száraz- és selyemvirágdíszek																																	18					
Virágdíszek összerendezése																																	35					
Vállalkozási ismeretek	10%																															124	124		4		3,5	0,5
A termelés erőforrásai, a termelési folyamat																																	8					
A termelési folyamat szervezése, a termelés																																	15					
Vállalkozások alapítása																																	28					
Vállalkozások működtetése																																	28					
Marketing-, vezetési és szervezési ismeretek																																	15					
Fogyasztóvédelem																																	15					
Európai uniós ismeretek alkalmazása a																																	15					
Szabad szakmai órakeret																	90								90								31					
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36							36								62								186					
Összesen:		*1224*			34,0		30,0	4,0	*1224*			34,0		31,0	3,0	*1224*			34,0		25,5	4,5	4,0	*1129*			34,0		25,0	5,0	4,0	*1054*			34,0		22,5	11,5
Nyári gyakorlat																							70								70							

33.10 SPORT ÁGAZAT

33.10.1 Fitness-wellness instruktor szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Sport
- A szakma megnevezése: Fitness-wellness instruktor
- A szakma azonosító száma: 5 1014 20 01
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Sport ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: Technikumi oktatásban: 70 óra, Érettségire épülő oktatásban: 70 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Széles bázisú sport- és mozgástudományi alaptudás birtokában önállóan tervez, szervez és vezet csoportos, illetve egyéni edzéseket, edzésprogramokat, rekreációs sportlétesítményekben (pl.: fitnesz, wellness klubok, szállodák wellness részlegei, uszodák, szabadidőközpontok, tornatermek stb.). Tevékenysége a lakosság fittségi állapotának javítására irányul, népszerűsíti az egészséges életmódot, egészségmegőrzést és a mozgásprogramokat. Szóbeli konzultáció, írásbeli kérdőív vagy különböző videotechnika révén segíti az ügyfelet abban, hogy megtalálja az érdeklődésének, az edzettségi szintjének, a testalkatának, fizikai állapotának megfelelő egyéni és/vagy kollektív rekreációs mozgásprogramot. A sportfoglalkozások vezetésén túl az érintett létesítményekben ügyfélszolgálati, recepciós és marketing kommunikációs feladatokat is ellát. Tájékoztatást ad az ügyfeleknek a fitnesz-wellness létesítmény balesetvédelmi és biztonsági előírásairól, szolgáltatásairól, a géppark, eszközök, berendezések rendeltetésszerű használatáról. A fitnesz-wellness létesítmény balesetvédelmi és biztonsági előírásait betartja és betartatja. Szükség esetén elsősegélyt nyújt a szakma szabályai szerint.
Komplex felkészültsége alapján alkalmas arra, hogy szakmai segítségével az ügyfél egészségtudatos életvitelt alakítson ki, ezáltal javul a vele együttműködők életminősége. A szakképzettséggel betölthető legjellemzőbb munkakörök, tevékenységek: aerobik oktató, fitnesz-wellness asszisztens, aqua tréner, fitnesz oktató, aquafitness oktató, vízi aerobik oktató, csoportos fitnesz instruktor, fitnesz aerobik oktató, teremedző, fitnesz instruktor, kondicionáló edző, sportanimátor, fitnesz asszisztens, wellness asszisztens

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Fitness-wellness instruktor	3722	Fitnesz- és rekreációs programok irányítója
	4222	Recepciós

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A pályaalkalmassági vizsgálat során a motoros képességek, valamint tetszőleges úszásnemben mélyvízi 50 m úszás felmérése történik.

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	432	432	746
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	72	72	0
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	72	72	-2
Még felosztható éves óraszám	0	0	0		
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

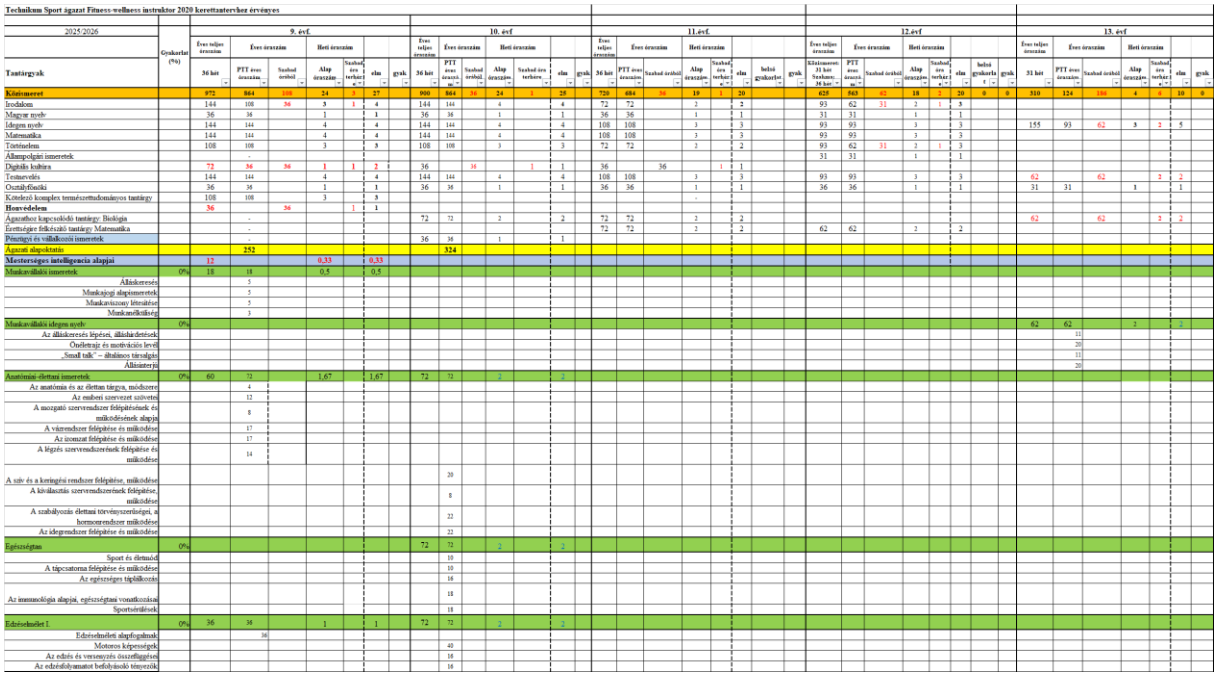
Fitness-wellness instruktor szakma óraháló

A 2026/27-es tanévben nem indult

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

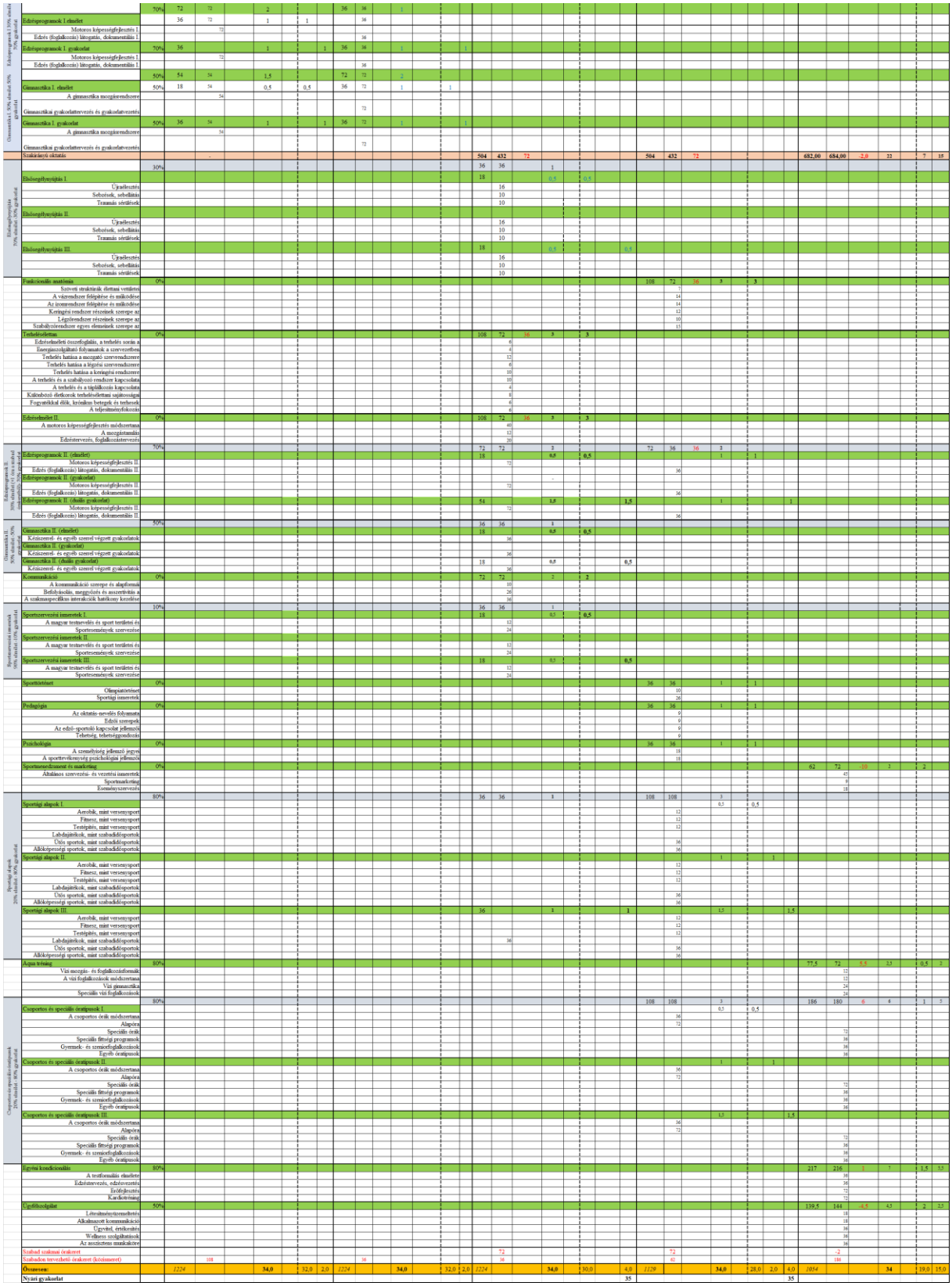
Változások a 2024/25-os tanévhez képest:

- A 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Matematika tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- A 9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai" 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

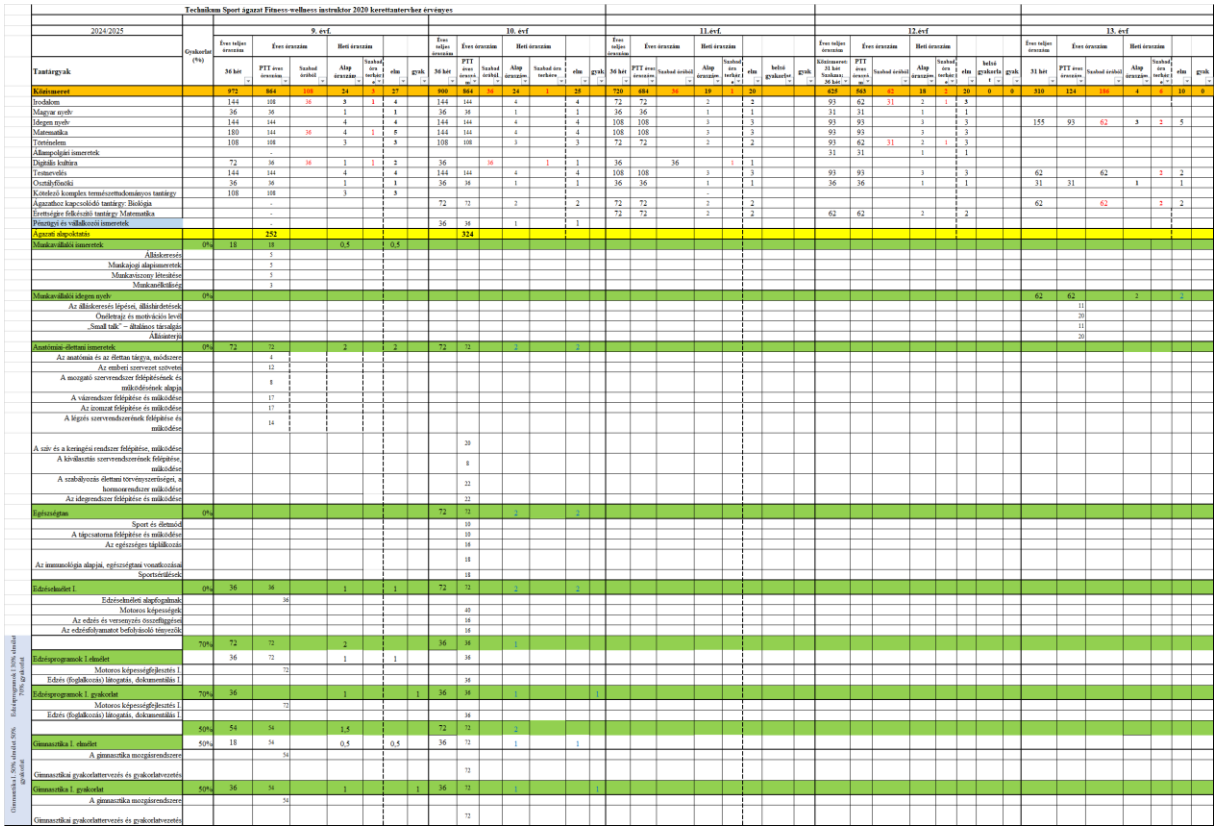


Technikum Sport ágazat Fitness-wellness instruktor 2020 keretantervhez érvényes

2025/2026		9. évf.							10. évf.							11.évf.							12.évf							13. évf					
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		
		36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyakorlat	gyak	Közösmeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyakorlat	gyak	31 hét	PTT éves óraszáma	Szabad terhel	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Közismeret		972	864	108	24	3	27		900	864	36	24	1	25		720	684	36	19	1	20			625	563	62	18	2	20	0	0	310	124	186	4	6	10	0
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek		-	-																					31	31		1		1									
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1																	
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			62		62		2	2	
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3																														
Honvédelem		36		36		1	1																														
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia			-						72	72		2		2		72	72		2		2			62	62		2		2			62		62		2	2	
Érettségire felkészítő tantárgy: Matematika			-													72	72		2		2																
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			-						36	36		1		1																								
Ágazati alapoktatás			252							324																												
Mesterséges intelligencia alapjai		12			0,33		0,33																														
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																														
Álláskeresés			5																																		
Munkajogi alapismeretek			5																																		
Munkaviszony létesítése			5																																		
Munkaerőkölcsönző			3																																		
Munkavállalói idegen nyelv	0%																																				
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																																					
Önéletrajz és motivációs levél																																					
„Small talk" – általános társalgási																																					
Állásinterjú																																					
Anatómiai-élettani ismeretek	0%	60	72		1,67		1,67		72	72		2		2																								
Az anatómia és az élettan tárgya, módszere			4																																		
Az emberi szervezet szövetei			12																																		
A mozgató szervrendszer felépítésének és működésének alapjai			8																																		
A vérrendszer felépítése és működése			17																																		
Az izomzat felépítése és működése			17																																		
A légzés szervrendszerének felépítése és működése			14																																		
A táplálkozás szervrendszerének felépítése, működése										20																												
A szabályozás élettani törvényszerűségei, a hormonrendszer működése										8																												
Az idegrendszer felépítése és működése										22																												
Egészségtan	0%								72	72		2		2																								
Sport és életmód										10																												
A tápcsatorna felépítése és működése										10																												
Az egészséges táplálkozás										16																												
Az immunológia alapjai, egészségtani vonatkozásai										18																												
Sportsérülések										18																												
Edzéselmélet I.	0%	36	36		1		1		72	72		2		2																								
Edzéselméleti alapfogalmak				36																																		
Motoros képességek										40																												
Az edzés és versenyzés összefüggései										16																												
Az edzésfolyamatot befolyásoló tényezők										16																												



2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

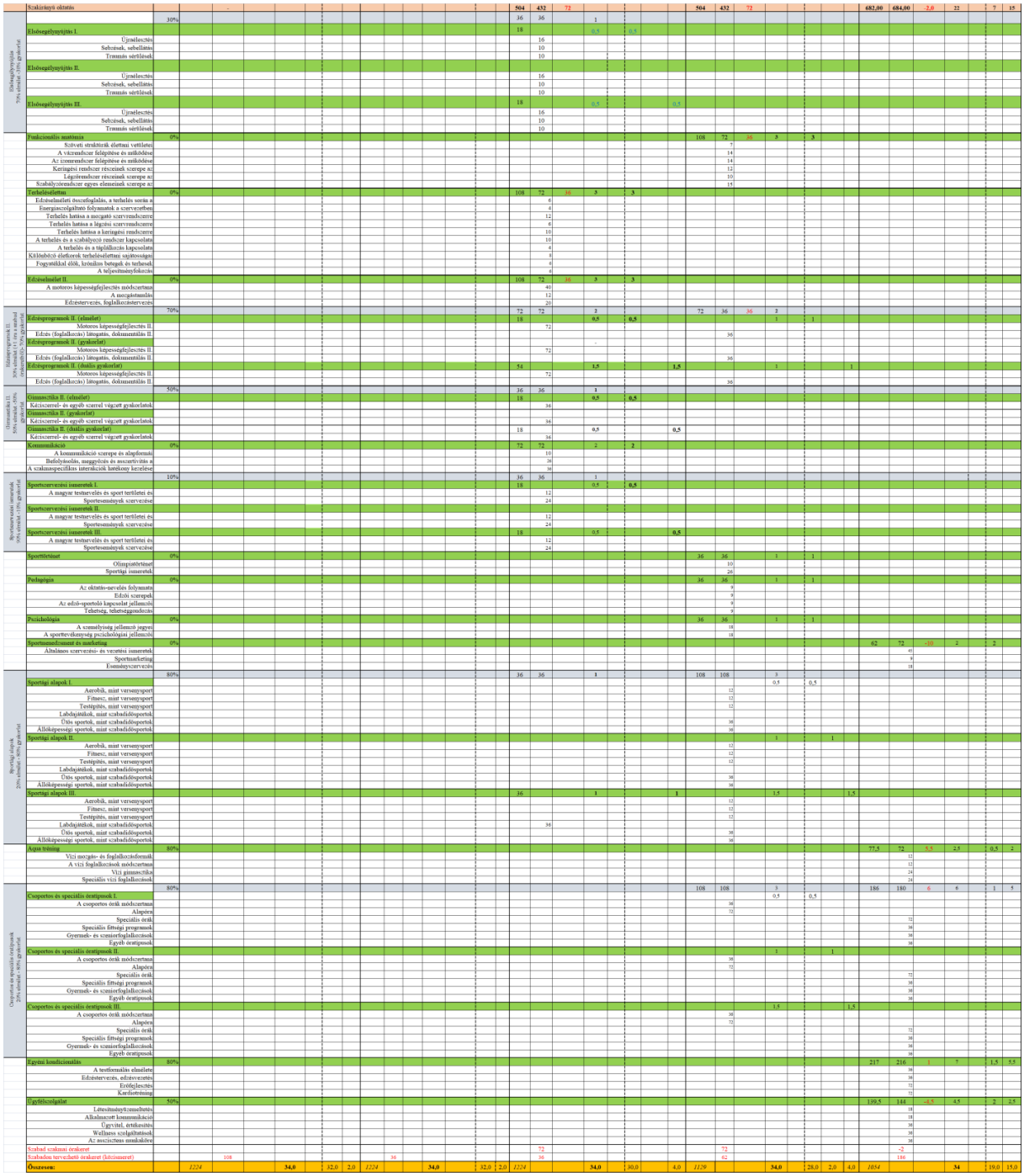


Technikum Sport ágazat Fitness-wellness instruktor 2020 kerettantervhez érvényes

2024/2025		9. évf.						10. évf.						11.évf.						12.évf						13. évf					
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		
		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad órából, óra terhére	elm	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad órából, óra terhére	elm	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad órából, óra terhére	elm	Kötelezően 31 hét Szakmai, 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad órából, óra terhére	elm	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad órából, óra terhére	elm
Kötelezően		**972**	**864**	**108**	**24**	**3**	**27**	**900**	**864**	**36**	**24**	**1**	**25**	**720**	**684**	**36**	**19**	**1**	**20**	**625**	**563**	**62**	**18**	**2**	**20**	**310**	**124**	**186**	**4**	**6**	**10**
Irodalom		144	108	36	3	1	4	144	144		4		4	72	72		2		2	93	62	31	2	1	3						
Magyar nyelv		36	36		1		1	36	36		1		1	36	36		1		1	31	31		1		1						
Idegen nyelv		144	144		4		4	144	144		4		4	108	108		3		3	93	93		3		3	155	93	62	3	2	5
Matematika		180	144	36	4	1	5	144	144		4		4	108	108		3		3	93	93		3		3						
Történelem		108	108		3		3	108	108		3		3	72	72		2		2	93	62	31	2	1	3						
Állampolgári ismeretek		-																		31	31		1		1						
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2	36		36		1	1	36		36		1	1												
Testnevelés		144	144		4		4	144	144		4		4	108	108		3		3	93	93		3		3	62		62		2	2
Osztályfőnöki		36	36		1		1	36	36		1		1	36	36		1		1	36	36		1		1	31	31		1		1
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3																								
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Biológia			-					72	72		2		2	72	72		2		2							62		62		2	2
Érettségire felkészítő tantárgy Matematika			-											72	72		2		2	62	62		2		2						
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			-					36	36		1		1																		
Ágazati alapoktatás			**252**						**324**																						
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																								
Álláskeresés			5																												
Munkajogi alapismeretek			5																												
Munkaviszony létesítése			5																												
Munkavédelem			3																												
Munkavállalói alapismeretek	0%																									62	62		2		2
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																											11				
Önéletrajz és motivációs levél																											20				
„Small talk" – általános társalgás																											11				
Állásinterjú																											20				
Anatómiai-élettani ismeretek	0%	72	72		2		2	72	72		2		2																		
Az anatómia és az élettan tárgya, módszere			4	8																											
Az emberi szervezet szövetei			12	8																											
A mozgató szervrendszer felépítésének és működésének alapja			8	8																											
A vázrendszer felépítése és működése			17	8																											
Az izomzat felépítése és működése			17	8																											
A légzés szervrendszerének felépítése és működése			14	8																											
A szív és a keringési rendszer felépítése, működése									20																						
A kiválasztás szervrendszerének felépítése, működése									8																						
A szabályozás élettani törvényszerűségei, a hormonrendszer működése									22																						
Az idegrendszer felépítése és működése									22																						
Egészségtan	0%							72	72		2		2																		
Sport és életmód									10																						
A tápcsatorna felépítése és működése									10																						
Az egészséges táplálkozás									16																						
Az immunológia alapjai, egészségtani vonatkozásai									18																						
Sportsérülések									18																						
Edzéselmélet I.	0%	36	36		1		1	72	72		2		2																		
Edzéselméleti alapfogalmak				36																											
Motoros képességek									40																						
Az edzés és versenyzés összefüggései									16																						
Az edzésfolyamatot befolyásoló tényezők									16																						
	70%	72	72		2			36	36		1																				
Edzésprogramok 1.elmélet		36	72		1		1		36																						
Motoros képességfejlesztés I.				72																											
Edzés (foglalkozás) látogatás, dokumentálás I.									36																						
Edzésprogramok 1. gyakorlat	70%	36			1			36	36		1		1																		
Motoros képességfejlesztés I.				72																											
Edzés (foglalkozás) látogatás, dokumentálás I.									36																						
	50%	54	54		1,5			72	72		2																				
Gimnasztika 1. elmélet	50%	18	54		0,5		0,5	36	72		1		1																		
A gimnasztika mozgásrendszere				54																											
Gimnasztikai gyakorlattervezés és gyakorlatvezetés									72																						
Gimnasztika 1. gyakorlat	50%	36	54		1		1	36	72		1		1																		
A gimnasztika mozgásrendszere				54																											
Gimnasztikai gyakorlattervezés és gyakorlatvezetés									72																						

Gimnasztika 1 50% elmélet 50% gyakorlat

Edzésprogramok 1 50% elmélet 50% gyakorlat



33.11 TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS

33.11.1 Cukrász szaktechnikus szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A cukrász szaktechnikus 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 mellékmunka folyamatait. Kialakítja a cukrászat üzletpolitikáját és marketingstratégiáját, 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.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrász szaktechnikus	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője
	5135	Cukrász

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Óraszámok nappali képzés

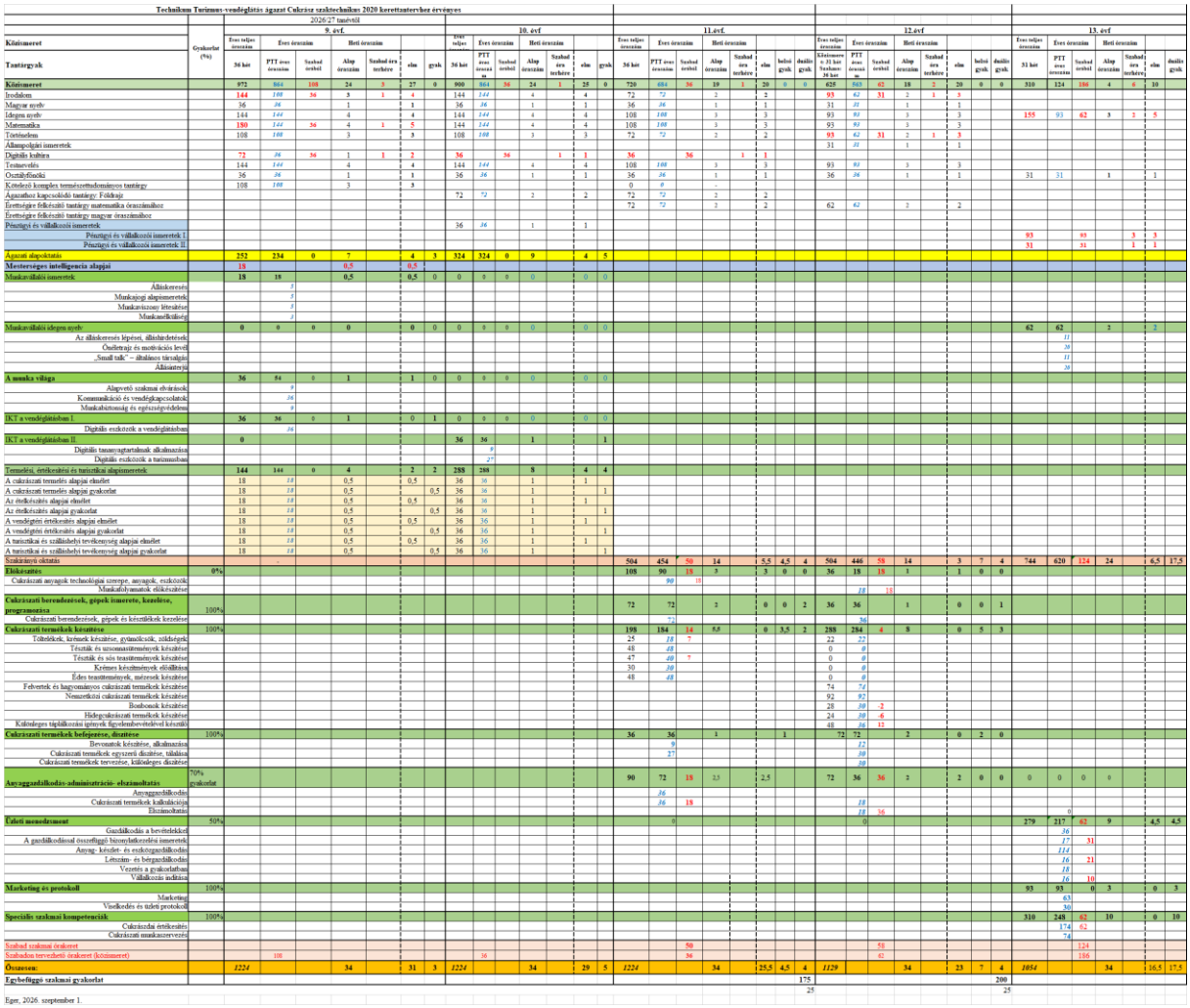
Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	0	0	454	446	0
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	50	58	124
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	50	58	124
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Cukrász szaktechnikus szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.



Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász szaktechnikus 2020 korrettantervhez érvényes

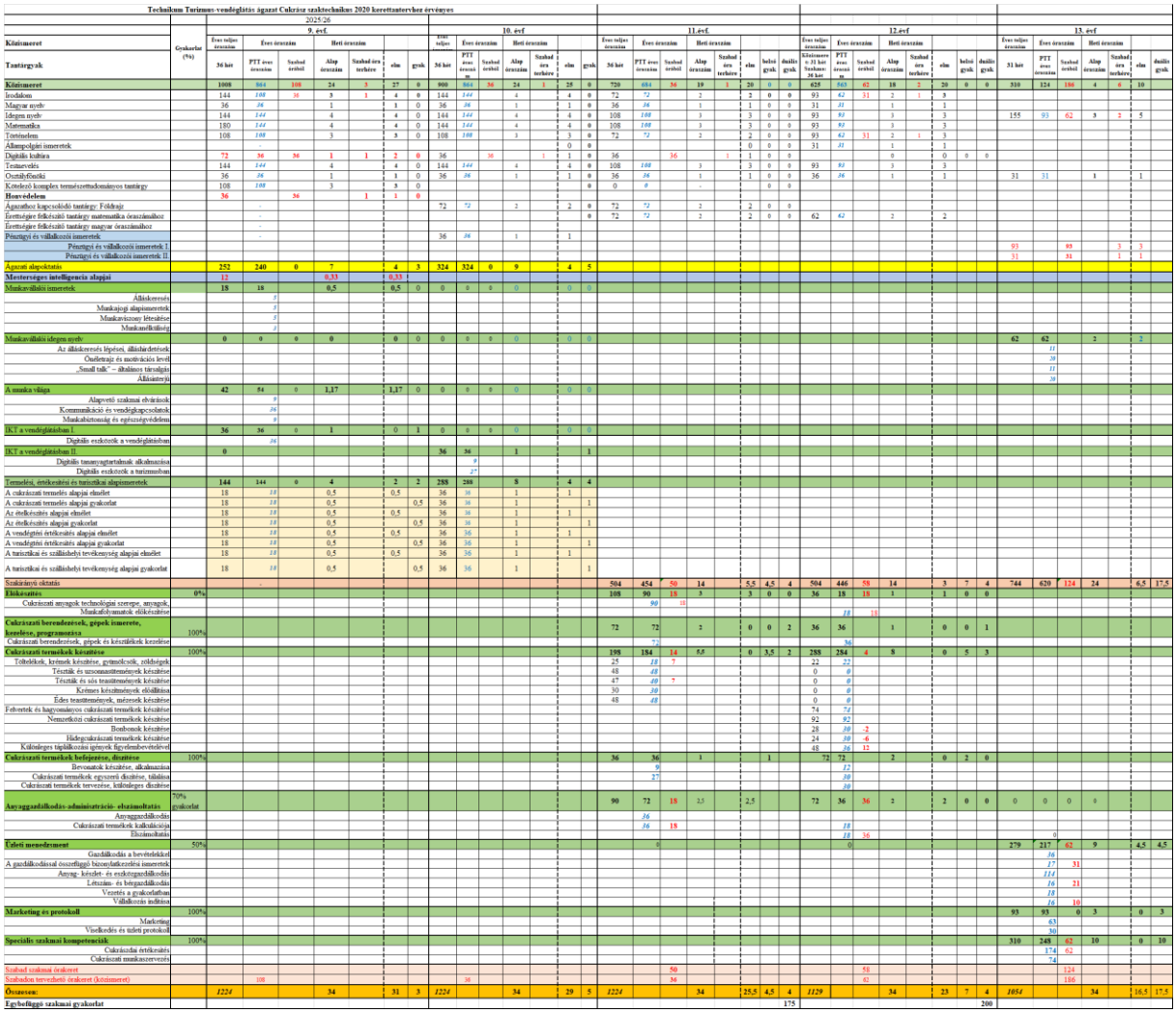
Kötelező tantárgyak	Gyakorlat (%)	9. évf. (2026/27 tanévtől)							10. évf.							11. évf.							12. évf.							13. évf.						
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		elm	gyak	teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		elm	gyak	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		elm	beltó gyak	duális gyak	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		elm	beltó gyak	duális gyak	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		elm	duális gyak
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad erőkel	Alap óraszám	Szabad óra terhére			36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad erőkel	Alap óraszám	Szabad óra terhére			36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad erőkel	Alap óraszám	Szabad óra terhére				Kötelező + 31 hét Szakmai 36 hét	PTT éves óraszáma	Szabad erőkel	Alap óraszám	Szabad óra terhére				31 hét	PTT éves óraszám	Szabad erőkel	Alap óraszám	Szabad óra terhére		
Közismeret		972	864	108	24	3	27	0	900	864	36	24	3	25	0	720	684	36	19	1	20	0	0	628	565	62	18	2	20	0	0	310	124	186	4	8	10	
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	3	5	
Matematika		180	144	36	4	1	5		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek																								31	31		1		1									
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1																	
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3									0	0		-																		
Agazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz									72	72		2		2		72	72		2		2																
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához																72	72		2		2			62	62		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához																																					
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek									36	36		1		1																							
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.																																	93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.																																	31		31		1	1	
Agazati alapoktatás		252	234	0	7		4	3	324	324	0	9		4	5																						
Mesterséges intelligencia alapjai		18			0,5		0,5																														
Munkavállalói ismeretek		18	18		0,5		0,5	0	0	0	0	0		0	0																						
Álláskeresés				5																																	
Munkajogi alapismeretek				5																																	
Munkavállalói ismeretek				5																																	
Munkaerőpiacok				3																																	
Munkavállalói idegen nyelv		0	0	0	0		0	0	0	0	0	0		0	0																			62	62		2		2
Az álláskeresés lépései, állásinterjúk																																		11					
Önéletrajz és motivációs levél																																		36					
„Small talk" – általános társalgás																																		11					
Állásinterjú																																		10					
A munka világa		36	54	0	1		1	0	0	0	0	0		0	0																						
Alapvető szakmai elvárások				9																																	
Kommunikáció és vendégkapcsolatok				36																																	
Munkabiztonság és egészségvédelem				9																																	
IKT a vendéglátásban I.		36	36	0	1		0	1	0	0	0	0		0	0																						
Digitális eszközök a vendéglátásban				36																																	
IKT a vendéglátásban II.		0							36	36		1		1																							
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9																											
Digitális eszközök a turizmusban										27																											
Természeti, értékvédelmi és turisztikai alapismeretek		144	144	0	4		2	2	288	288		8		4	4																						
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az ételkészítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás			-													504	454	50	14		5,5	4,5	4	504	446	58	14		3	7	4	744	620	124	24		6,5	17,5
Élelkészítés	0%															108	90	18	3		3	0	0	36	18	18	1		1	0	0							
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök																	90	18																			
Munkafolyamatok előkészítése																									18	18											
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	100%															72	72		2		0	0	2	36	36		1		0	0	1						
Cukrászati berendezések, gépek és késtőlések kezelése																	72								36												
Cukrászati termékek készítése	100%															198	184	14	5,5		0	3,5	2	288	284	4	8		0	5	3						
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek																25	18	7						22	22											
Tésztái és sütemények készítése																48	48							0	0											
Tésztái és sós teasztemények készítése																47	40	7						0	0											
Krémes készítmények előállítása																30	30							0	0											
Édes teasztemények, mézesek készítése																48	48							0	0											
Felvertek és lagymányos cukrászati termékek készítése																								74	74											
Nemzetközi cukrászati termékek készítése																								92	92											
Bonbonok készítése																								28	30	-2										
Hidegcukrászati termékek készítése																								24	30	-6										
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő																								48	36	12										
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	100%															36	36		1			1		72	72		2		0	2	0						
Bevonatok készítése, alkalmazása																	9								12											
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása																	27								30											
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése																									30											
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás	70% gyakorlat															90	72	18	2,5		2,5			72	36	36	2		2	0	0	0	0	0	0		
Anyaggazdálkodás																	36																			
Cukrászati termékek kalkulációja																	36	18							18											
Elszámoltatás																									18	36										
Üzleti menedzsment	50%																0								0							279	217	62	9		4,5	4,5
Gazdálkodás a bevételekkel																																	36					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																																	17	31				
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																																	114					
Létszám- és bérgazdálkodás																																	16	21				
Vezetés a gyakorlatban																																	18					
Vállalkozás indítása																																	16	10				
Marketing és protokoll	100%																																93	93	0	3		0	3
Marketing																																		63					
Viselkedés és üzleti protokoll																																		30					
Speciális szakmai kompetenciák	100%																																310	249	62	10		0	10
Cukrászdai értékesítés																																		174	62				
Cukrászati munkaszervezés																																		74					
Szabad szakmai órakeret																		50								58								124				
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36								36								62								186				
Összesen:		1224			34		31	3	1224			34		29	5	1224			34		25,5	4,5	4	1129			34		23	7	4	1054			34		16,5	17,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat																						175								200							
																						25								25							

Eger, 2026. szeptember 1.

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- A 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Matematika tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- A 9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.



Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász szakmacsoport 2020 kerettantervhez érvényes

2025/26

Közismeret / Tantárgyak	Gyakorlat (%)	9. évf.							10. évf							11.évf.							12.évf							13. évf						
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad erősáv	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad erősáv	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad erősáv	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad erősáv	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad erősáv	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Közismeret		**1008**	864	108	24	3	27	0	900	864	36	24	3	25	0	720	684	36	19	1	20	0	0	425	363	62	18	2	20	0	0	310	124	186	4	6	10	
Irodalom		144	108	36	3	1	4	0	144	144		4		4	0	72	72		2		2	0	0	93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	0	31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4	0	144	144		4		4	0	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3			155	93	62	3	5	5	
Matematika		180	144		4		4	0	144	144		4		4	0	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3	0	108	108		3		3	0	72	72		2		2	0	0	93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek														0	0						0	0	0	31	31		1		1									
Digitális kultúra		**72**	**36**	**36**	**1**	**1**	**2**	**0**	36		36		1	1	0	36		36		1	1	0	0				0		0	0	0							
Testnevelés		144	144		4		4	0	144	144		4		4	0	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3									
Osztályfőnöki		36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	0	36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3	0							0	0	0					0	0														
Honvédelem		**36**		**36**		**1**	**1**	**0**																													
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz			-						72	72		2		2	0	72	72		2		2	0	0														
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához			-												0	72	72		2		2	0	0	62	62		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához			-																																		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			-						36	36		1		1																							
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.																																93		93		3	3
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.																																31		31		1	1
Ágazati alapoktatás		**252**	**240**	**0**	**7**		**4**	**3**	**324**	**324**	**0**	**9**		**4**	**5**																						
Mesterséges intelligencia alapjai		12			0,33		0,33																														
Munkavállalói ismeretek		**18**	**18**		**0,5**		0,5	0	0	0	0	0		0	0																						
Álláskeresés			3																																		
Munkajogi alapismeretek			3																																		
Munkaviszony létesítése			5																																		
Munkavállalás			7																																		
Munkavállalói idegen nyelv		**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	0	0	0	0		0	0																	**62**	**62**		**2**		**2**	
Az állásinterjú lépései, állásinterjúra felkészülés																																	*11*					
Önéletrajz és motivációs levél																																	*20*					
„Small talk" – általános társalgási																																	*11*					
Állásinterjú																																	*20*					
A munka világa		**42**	**54**	0	**1,17**		**1,17**	**0**	0	0	0	0		0	0																						
Alapvető szakmai elvárások			9																																		
Kommunikáció és vendéglátóegységek			36																																		
Munkabiztonság és egészségvédelem			9																																		
IKT a vendéglátásban I.		**36**	**36**	0	**1**		0	**1**	0	0	0	0		0	0																						
Digitális eszközök a vendéglátásban			36																																		
IKT a vendéglátásban II.		**0**							**36**	**36**		**1**			**1**																						
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9																											
Digitális eszközök a turizmusban										27																											
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		**144**	**144**	**0**	**4**		**2**	**2**	**288**	**288**		**8**		**4**	**4**																						
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
Az értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás			-													**504**	**454**	**50**	**14**		**5,5**	**4,5**	**4**	**504**	**446**	**58**	**14**		**3**	**7**	**4**	**744**	**620**	**124**	**24**		**6,5**	**17,5**
Elokészítés	**0%**															**108**	**90**	**18**	**3**		**3**	**0**	**0**	**36**	**18**	**18**	**1**		**1**	**0**	**0**							
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok,																	**90**	18																			
Munkafolyamatok előkészítése																									*18*	18											
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	100%															**72**	**72**		**2**		**0**	**0**	**2**	**36**	**36**		**1**		**0**	**0**	**1**							
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése																	72								36												
Cukrászati termékek készítése	100%															**198**	**184**	**14**	**5,5**		**0**	**3,5**	**2**	**288**	**284**	**4**	**8**		**0**	**5**	**3**							
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek																25	*18*	7						22	*22*												
Tészták és unsonnatitermények készítése																48	*48*							0	*0*												
Tészták és sós teasütemények készítése																47	*40*	7						0	*0*												
Krémes készítmények előállítása																30	*30*							0	*0*												
Édes teasütemények, mézesek készítése																48	*48*							0	*0*												
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése																								74	*74*												
Nemzetközi cukrászati termékek készítése																								92	*92*												
Bonbonok készítése																								28	*30*	-2											
Hidegcukrászati termékek készítése																								24	*30*	-6											
Különleges táplálkozási igények figyelembevétele																								48	*36*	12											
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	100%															**36**	**36**		**1**			**1**		**72**	**72**		**2**		**0**	**2**	**0**							
Bevonatok készítése, alkalmazása																	9								*12*												
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása																	27								*30*												
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése																									*30*												
Anyaggazdálkodás- adminisztráció- ökonomikatika	70% gyakorlat															**90**	**72**	**18**	2,5		**2,5**			**72**	**36**	**36**	**2**		**2**	**0**	**0**	0	0	0	0			
Anyaggazdálkodás																	*36*																				
Cukrászati termékek kalkulációja																	*36*	**18**							*18*												
Elszámoltatás																									*18*	36											
Üzleti menedzsment	50%																0								0							**279**	**217**	**62**	**9**		**4,5**	**4,5**
Gazdálkodás a bevételekkel																																	*36*					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																																	*17*	*31*				
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																																	*114*					
Létszám- és bérgazdálkodás																																	*16*	*21*				
Vezetés a gyakorlatban																																	*18*					
Vállalkozás indítása																																	*16*	*10*				
Marketing és protokoll	100%																															**93**	**93**	**0**	**3**		**0**	**3**
Marketing																																	*63*					
Viselkedés és üzleti protokoll																																	*30*					
Speciális szakmai kompetenciák	100%																															**310**	**248**	**62**	**10**		**0**	**10**
Cukrászdai értékesítés																																	*174*	*62*				
Cukrászati munkaszervezés																																	*74*					
Szabad szakmai órakeret																		**50**								**58**								*124*				
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36								**36**							62								*186*				
Összesen:		*1224*			**34**		**31**	**3**	*1224*			**34**		**29**	**5**	*1224*			**34**		**25,5**	**4,5**	**4**	*1129*			**34**		**23**	**7**	**4**	*1054*			**34**		**16,5**	**17,5**
Egybefüggő szakmai gyakorlat																							**175**							**200**							

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Cukrász szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes

2024/2025

Közismeret	Gyakorlat (%)	9. évf.							10. évf						
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráiból	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráiból	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak
Közismeret		972	864	108	24	3	27	0	900	864	36	24	1	25	0
Irodalom		144	108	36	3	1	4	0	144	144		4		4	0
Magyar nyelv		36	36		1		1	0	36	36		1		1	0
Idegen nyelv		144	144		4		4	0	144	144		4		4	0
Matematika		180	144	36	4	1	5	0	144	144		4		4	0
Történelem		108	108		3		3	0	108	108		3		3	0
Állampolgári ismeretek			-											0	0
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2	0	36		36		1	1	0
Testnevelés		144	144		4		4	0	144	144		4		4	0
Osztályfőnöki		36	36		1		1	0	36	36		1		1	0
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3	0							0
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz			-						72	72		2		2	0
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához			-												0
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához			-												
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			-						36	36		1		1	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.															
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.															
Ágazati alapoktatás		252	252	0	7		4	3	324	324	0	9		4	5
Munkavállalói ismeretek		18	18		0,5		0,5	0	0	0	0	0		0	0
Álláskeresés			5												
Munkajogi alapismeretek			5												
Munkaviszony létesítése			5												
Munkanélküliség			3												
Munkavállalói idegen nyelv		0	0	0	0		0	0	0	0	0	0		0	0
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések															
Önéletrajz és motivációs levél															
„Small talk" – általános társalgás															
Állásinterjú															
A munka világa		54	54	0	1,5		1,5	0	0	0	0	0		0	0
Alapvető szakmai elvárások			9												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok			36												
Munkabiztonság és egészségvédelem			9												
IKT a vendéglátásban I.		36	36	0	1		0	1	0	0	0	0		0	0
Digitális eszközök a vendéglátásban			36												
IKT a vendéglátásban II.		0							36	36		1			1
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9					
Digitális eszközök a turizmusban										27					
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		144	144	0	4		2	2	288	288		8		4	4
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1
Az ételkészítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1	
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1
Szakirányú oktatás			-												
Előkészítés	0%														
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok,															
Munkafolyamatok előkészítése															
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	100%														
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése															
Cukrászati termékek készítése	100%														
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek															
Tészták és uzsonnasütemények készítése															
Tészták és sós teasütemények készítése															
Krémes készítmények előállítása															
Édes teasütemények, mézesek készítése															
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek															
Nemzetközi cukrászati termékek készítése															
Bonbonok készítése															
Hidegcukrászati termékek készítése															
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével															
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	100%														
Bevonatok készítése, alkalmazása															
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása															
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése															
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás	70% gyakorlat														
Anyaggazdálkodás															
Cukrászati termékek kalkulációja															
Elszámoltatás															
Üzleti menedzsment	50%														
Gazdálkodás a bevételekkel															
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési															
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás															
Létszám- és bérgazdálkodás															
Vezetés a gyakorlatban															
Vállalkozás indítása															
Marketing és protokoll	100%														
Marketing															
Viselkedés és üzleti protokoll															
Speciális szakmai kompetenciák	100%														
Cukrászdai értékesítés															
Cukrászati munkaszervezés															
Szabad szakmai órakeret															
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)				108							36				
Összesen:		1224			34		31	3	1224			34		29	5
Egybefüggő szakmai gyakorlat															

Közismeret	11.évf.								12.évf							
	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				
Tantárgyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráiból	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Közismeret: 31 hét Szakma: 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráiból	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak
Közismeret	720	684	36	19	1	20	0	0	625	563	62	18	2	20	0	0
Irodalom	72	72		2		2	0	0	93	62	31	2	1	3		
Magyar nyelv	36	36		1		1	0	0	31	31		1		1		
Idegen nyelv	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3		
Matematika	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3		
Történelem	72	72		2		2	0	0	93	62	31	2	1	3		
Állampolgári ismeretek						0	0	0	31	31		1		1		
Digitális kultúra	36		36		1	1	0	0				0		0	0	0
Testnevelés	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3		
Osztályfőnöki	36	36		1		1	0	0	36	36		1		1		
Kötelező komplex természettudományos tantárgy	0	0		-			0	0								
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	72	72		2		2	0	0								
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához	72	72		2		2	0	0	62	62		2		2		
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához																
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek																
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.																
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.																
Ágazati alapoktatás																
Munkavállalói ismeretek																
Álláskeresés																
Munkajogi alapismeretek																
Munkaviszony létesítése																
Munkanélküliség																
Munkavállalói idegen nyelv																
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																
Önéletrajz és motivációs levél																
„Small talk" – általános társalgás																
Állásinterjú																
A munka világa																
Alapvető szakmai elvárások																
Kommunikáció és vendégkapcsolatok																
Munkabiztonság és egészségvédelem																
IKT a vendéglátásban I.																
Digitális eszközök a vendéglátásban																
IKT a vendéglátásban II.																
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása																
Digitális eszközök a turizmusban																
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek																
A cukrászati termelés alapjai elmélet																
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat																
Az ételkészítés alapjai elmélet																
Az ételkészítés alapjai gyakorlat																
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet																
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat																
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet																
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat																
Szakirányú oktatás	504	454	50	14		5,5	4,5	4	504	446	58	14		3	7	4
Előkészítés	108	90	18	3		3	0	0	36	18	18	1		1	0	0
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok,		90	18													
Munkafolyamatok előkészítése										18	18					
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	72	72		2		0	0	2	36	36		1		0	0	1
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72								36						
Cukrászati termékek készítése	198	184	14	5,5		0	3,5	2	288	284	4	8		0	5	3
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek	25	18	7						22	22						
Tészták és uzsonnasütemények készítése	48	48							0	0						
Tészták és sós teasütemények készítése	47	40	7						0	0						
Krémes készítmények előállítása	30	30							0	0						
Édes teasütemények, mézesek készítése	48	48							0	0						
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek									74	74						
Nemzetközi cukrászati termékek készítése									92	92						
Bonbonok készítése									28	30	-2					
Hidegcukrászati termékek készítése									24	30	-6					
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével									48	36	12					
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	36	36		1			1		72	72		2		0	2	0
Bevonatok készítése, alkalmazása		9								12						
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		27								30						
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése										30						
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás	90	72	18	2,5		2,5			72	36	36	2		2	0	0
Anyaggazdálkodás		36														
Cukrászati termékek kalkulációja		36	18							18						
Elszámoltatás										18	36					
Üzleti menedzsment		0								0						
Gazdálkodás a bevételekkel																
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési																
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																
Létszám- és bérgazdálkodás																
Vezetés a gyakorlatban																
Vállalkozás indítása																
Marketing és protokoll																
Marketing																
Viselkedés és üzleti protokoll																
Speciális szakmai kompetenciák																
Cukrászdai értékesítés																
Cukrászati munkaszervezés																
Szabad szakmai órakeret			50								58					
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			36								62					
Összesen:	1224			34		25,5	4,5	4	1129			34		23	7	4
Egybefüggő szakmai gyakorlat								175								200

Közismeret	13. évf						
	Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
Tantárgyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad óráiból	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Közismeret	310	124	186	4	6	10	
Irodalom							
Magyar nyelv							
Idegen nyelv	155	93	62	3	2	5	
Matematika							
Történelem							
Állampolgári ismeretek							
Digitális kultúra							
Testnevelés							
Osztályfőnöki	31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy							
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz							
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához							
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához							
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek							
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.	93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.	31		31		1	1	
Ágazati alapoktatás							
Munkavállalói ismeretek							
Álláskeresés							
Munkajogi alapismeretek							
Munkaviszony létesítése							
Munkanélküliség							
Munkavállalói idegen nyelv	62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések		11					
Önéletrajz és motivációs levél		20					
„Small talk" – általános társalgás		11					
Állásinterjú		20					
A munka világa							
Alapvető szakmai elvárások							
Kommunikáció és vendégkapcsolatok							
Munkabiztonság és egészségvédelem							
IKT a vendéglátásban I.							
Digitális eszközök a vendéglátásban							
IKT a vendéglátásban II.							
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása							
Digitális eszközök a turizmusban							
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek							
A cukrászati termelés alapjai elmélet							
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat							
Az ételkészítés alapjai elmélet							
Az ételkészítés alapjai gyakorlat							
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet							
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat							
Szakirányú oktatás	744	620	124	24		6,5	17,5
Előkészítés							
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok,							
Munkafolyamatok előkészítése							
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása							
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése							
Cukrászati termékek készítése							
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek							
Tészták és uzsonnasütemények készítése							
Tészták és sós teasütemények készítése							
Krémes készítmények előállítása							
Édes teasütemények, mézesek készítése							
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek							
Nemzetközi cukrászati termékek készítése							
Bonbonok készítése							
Hidegcukrászati termékek készítése							
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével							
Cukrászati termékek befejezése, díszítése							
Bevonatok készítése, alkalmazása							
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása							
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése							
Anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás	0	0	0	0			
Anyaggazdálkodás							
Cukrászati termékek kalkulációja							
Elszámoltatás		0					
Üzleti menedzsment	279	217	62	9		4,5	4,5
Gazdálkodás a bevételekkel		36					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési		17	31				
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás		114					
Létszám- és bérgazdálkodás		16	21				
Vezetés a gyakorlatban		18					
Vállalkozás indítása		16	10				
Marketing és protokoll	93	93	0	3		0	3
Marketing		63					
Viselkedés és üzleti protokoll		30					
Speciális szakmai kompetenciák	310	248	62	10		0	10
Cukrászdai értékesítés		174	62				
Cukrászati munkaszervezés		74					
Szabad szakmai órakeret			124				
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			186				
Összesen:	1054			34		16,5	17,5
Egybefüggő szakmai gyakorlat							

33.11.2 Cukrász szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Cukrász
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Cukrászsegéd
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagylaltokat, 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, árurendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai és az élelmiszerbiztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képezi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrász	5135	Cukrász

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények

- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	819	717
Szabad szakmai éves óraszám	0	81	58
Ebből felhasznált éves óraszám	0	81	58
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Cukrász szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.

Szakképző iskola 2020 Cukrász 2020-as programtantervhez	2026/27 tanévtől																													
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.										
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad terhől	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhől	heti óraszá.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad terhől	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhől	heti óraszá.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad terhől	31 hét	PTT heti óraszám	szabad terhől	heti óraszá.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Közismeret		**612**	**36**	**648**	**17**	**1**	**18**	**18**		**0**	**252**	**72**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**		**0**		**217**	**62**	**279**	**7**	**2**	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62		62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31	31	62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31		31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1					31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31		31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		**576**		576			16	8	8					-										-					
Mesterséges intelligencia alapjai				18			0,5		0,5					-															
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																					
Álláskeresés		5																											
Munkajogi alapismeretek		5																											
Munkaviszony létesítése		5																											
Munkaerőpiac		3																											
Munkavállalói idegen nyelv																				0%	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, állásbörzék																					11								
Önéletrajz és motivációs levél																					20								
„Small talk" – általános társalgás																					11								
Állásinterjú																					20								
A munka világa	0%	54		54	1,5		1,5	1,5																					
Alapvető szakmai elvárások		9																											
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36																											
Munkabiztonság és egészségvédelem		9																											
IKT a vendéglátásban	100%	72		54	2		1,5		1,5																				
Digitális eszközök a vendéglátásban		36																											
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9																											
Digitális eszközök a turizmusban		27																											
Természetet, környezetet és társadalmat alapismeretek	50%	432		432	12		12	6	6																				
A cukrászati termelés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
Az ételkészítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
A turisztikai és szállásadó tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A turisztikai és szállásadó tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
Szakirányú oktatás (25)					-						**819**	**81**	**900**	**23**		**25**	**7**	**0**	**18**		**717**	**58**	**775**			**25**	**5**	**2**	**18**
Élelmezés										0%	108		108	3		3	3		0	100%	62		62	2		2		2	0
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghiányadok kiszámítása											108										62								
Munkafolyamatok előkészítése																													
Cukrászati berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása										100%	72		72	2		2			2	100%	62		62	2		2			2
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése											72										62								
Cukrászati termékek készítése										93%	495	9	504	14		14	1		13	100%	407	27	434	13,5	0,5	14			14
Tölthelések, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása											58										18								
Tészták és ursonnasitemények készítése											129																		
Tészták és sós teasütemények készítése											92																		
Krémes készítmények előállítása											74																		
Édes teasütemények, mézesek készítése											91																		
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése											80										74								
Nemzetközi cukrászati termékek készítése																					160								
Bonbonok készítése																					62								
Hidegcukrászati termékek készítése																					62								
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása																					31								
Cukrászati termékek befejezése, díszítése										100%	72	36	108	2	1	3			3	100%	62		62	2		2			2
Bevonatok készítése, alkalmazása											18										18								
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása											54										18								
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése																					20								
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás										0%	72	36	108	2	1	3	3			70%	62	31	93	2	1	3	3		
Anyaggazdálkodás											54										18								
Cukrászati termékek kalkulációja											18										20								
Elszámoltatás																					18								
Szabad kötöttszerű órakeret		36			1						72			2							31			2					
Szabad szakmai órakeret					9						81			2							58			1,5					
Összesen:				*1224*	*34,0*		34,0	26,0	8,0				*1224*			34,0	16,0	0,0	18,0				*1054*			34,0	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			175										

Eger, 2026. szeptember 1.

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben
Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- Az 1/9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Digitális kultúra tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Az 1/9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Szakképző iskola 2020 Cukrász 2020-as programtantervhez	2025/26																															
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.												
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá	elm	Belső gyakorlat	Duális		
Közismeret		**612**	**36**	**648**	**17**	**1**	**18**	**18**		**0**	**252**	**72**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**		**0**		**217**	**62**	**279**	**7**	**2**	**9**	**9**				
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62		62	2		2	2				
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31	31	62	1	1	2	2				
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31		31	1		1	1				
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-										-							
Természettudomány		108		108	3		3	3						-										-							
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1				
Önismeret/közösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1				
Honvédelem			**36**	**36**		**1**	**1**	**1**																								
Digitális kultúra												36	36		1	1	1					31	31		1	1	1				
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31		31	1		1	1				
Ágazati alapoktatás (16)		**576**		576	-		16	8	8					-																		
Mesterséges intelligencia alapjai				12			0,33		0,33																							
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																								
Álláskeresés		3																														
Munkajogi alapismeretek		5																														
Munkaviszony létesítése		5																														
Munkaerőkölcsönzés		3																														
Munkavállalói idegen nyelv																					0%	62		62	2		2	2			
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																						11										
Önéletrajz és motivációs levél																						20										
„Small talk" – általános társalgás																						11										
Állásinterjú																						20										
A munka világa	0%	54		54	1,5		1,5	1,5																								
Alapvető szakmai elvárások		9																														
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36																														
Munkabiztonság és egészségvédelem		9																														
IKT a vendéglátásban	100%	72		60	2		1,67		1,67																							
Digitális eszközök a vendéglátásban		36																														
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9																														
Digitális eszközök a turizmusban		27																														
Turizmus, értékesítés és turisztikai alapismeretek	50%	432		432	12		12	6	6																							
A cukrászati termelés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																								
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																							
Az étkezés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																								
Az étkezés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																							
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																								
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																								
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																							
Szakirányú oktatás (25)					-						**819**	**81**	**900**	**23**		**25**	**7**	**0**	**18**		**717**	**58**	**775**			**25**	**5**	**2**	**18**			
Előkészítés										0%	108		108	3		3	3		0	100%	62		62	2		2		2	0		
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadek kiszámítása											108										62										
Munkafolyamatok előkészítése																																
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása										100%	72		72	2		2			2	100%	62		62	2		2			2		
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése											72										62										
Cukrászati termékek készítése										93%	495	9	504	14		14	1		13	100%	407	27	434	13,5	0,5	14			14		
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása											38										18										
Tésztái és ízesítőanyagai készítése											120																				
Tésztái és sós tésztatermények készítése											92																				
Krémes készítmények előállítása											74																				
Édes tésztatermények, mézesek készítése											91																				
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése											80										74										
Nemzetközi cukrászati termékek készítése																					160										
Bonbonok készítése																					62										
Hidegcukrászati termékek készítése																					62										
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása																					31										
Cukrászati termékek befejezése, díszítése										100%	72	36	108	2	1	3			3	100%	62		62	2		2			2		
Bevonatok készítése, alkalmazása											18										18										
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása											54										18										
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése																					26										
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás										0%	72	36	108	2	1	3	3			70%	62	31	93	2	1	3	3				
Anyaggazdálkodás											54										18										
Cukrászati termékek kalkulációja											18										26										
Elszámoltatás																					18										
Szabad közismereti órakeret		36			1						72			2							31			2							
Szabad szakmai órakeret											81			2							58			1,5							
Összesen:				*1224*	*34,0*		34,0	26,0	8,0				*1224*			34,0	16,0	0,0	18,0				*1054*			34,0	14,0	2,0	18,0			
Nyári gyakorlat																			175													

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Szakképző iskola 2020 Cukrász 2020-as programtantervhez	2024/2025																											
	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.								
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT össz óraszám	Szabad terhből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhből	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT össz óraszám	Szabad terhből	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhből	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT össz óraszám	Szabad terhből	31 hét	PTT heti óraszám	szabad terhből	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális
Közismeret		**612**	36	**648**	**17**	1	**18**	**18**		**0**	**252**	36	**324**	**7**	2	**9**	**9**		**0**		**217**	31	**279**	**7**	2	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62		62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36		72	1	1	2	2				31		62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31		31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1					31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31		31	1		1	1		
Agrazati alapoktatás (16)		**576**		**576**	-		**16**	8	8					-										-					
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																					
Álláskeresés		*5*																											
Munkajogi alapismeretek		*5*																											
Munkaviszony létesítése		*5*																											
Munkanélküliség		*3*																											
Munkavállalói idegen nyelv																					0%	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																						11								
Önéletrajz és motivációs levél																						20								
„Small talk" – általános társalgási																						11								
Állásinterjú																						20								
A munka világa	0%	54		54	1,5		1,5	1,5																					
Alapvető szakmai elvárások		9																											
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		*36*																											
Munkabiztonság és egészségvédelem		*9*																											
IKT a vendéglátásban	100%	72		72	2		2		2																				
Digitális eszközök a vendéglátásban		*36*																											
Digitális tanuvagtartalmak alkalmazása		*9*																											
Digitális eszközök a turizmusban		*27*																											
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432	12		12	6	6																				
A cukrászati termelés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
Az étkeztetés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
Az étkeztetés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
A turisztikai és szállásadói tevékenység alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
A turisztikai és szállásadói tevékenység alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
Szakirányú oktatás (25)					-						**819**	**81**	**900**	**23**		**25**	7	**0**	**18**		**717**	**58**	**775**			**25**	**5**	**2**	**18**
Étkeztetés										0%	108		108	3		3	3		0	100%	62		62	2		2		2	0
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása											*108*										*62*								
Munkafolyamatok előkészítése																													
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása										100%	72		72	2		2			2	100%	62		62	2		2			**2**
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése											*72*										62								
Cukrászati termékek készítése										**93%**	**495**	9	**504**	**14**		**14**	1		**13**	**100%**	**407**	27	**434**	13,5	0,5	**14**			**14**
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása											*88*										18								
Tésztái és ursonaasítmények készítése											*120*																		
Tésztái és sós teasítmények készítése											*92*																		
Krémes késztmények előállítása											*74*																		
Édes teasítmények, mézesek készítése											*91*																		
Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése											*80*										*74*								
Nemzetközi cukrászati termékek készítése																					*160*								
Bonbonok készítése																					*62*								
Hidegcukrászati termékek készítése																					*62*								
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása																					*31*								
Cukrászati termékek befejezése, díszítése										**100%**	72	36	108	2	1	3			3	100%	62		62	2		2			**2**
Bevonatok készítése, alkalmazása											*18*										*18*								
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása											*54*										*18*								
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése																					*26*								
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-ellenőrzés										0%	72	36	108	2	1	3	3			70%	62	31	93	2	1	3	3		
Anyaggazdálkodás											*54*										*18*								
Cukrászati termékek kalkulációja											*18*										*26*								
Elszámoltatás																					*18*								
Szabad kötelezően választható órakeret		36			1						72			2							31			2					
Szabad szakmai órakeret					0						81			2							58			1,5					
Összesen:				*1224*	*34,0*		**34,0**	**26,0**	**8,0**				*1224*			**34,0**	**16,0**	**0,0**	**18,0**				*1054*			**34,0**	**14,0**	**2,0**	**18,0**
Nyári gyakorlat																			175										

33.11.3 Panziós-fogadós szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Panziós-fogadós
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 03
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):
    - Tanulói jogviszonyban: 3 éves szakképző iskolai oktatásban legalább 2100 óra meg-tartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.
    - Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai program-jában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
    - Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175óra, Technikumi oktatásban: -, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 200 óra
    - A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A panziós-fogadós ellátja a szálláshely teljes operatív működtetését. Adott szálláshelyre vonatkozó speciális ismeretekkel, kapcsolatrendszerekkel rendelkezik. Ennek megfelelően: Kezeli a szálláshelyre beérkező érdeklődéseket, megrendeléseket, módosításokat, lemondásokat, alkalmazza a lehetséges fizetési módokat. Fogadja a szálláshely vendégeit, valamint az érdeklődéseket. Felel a vendégek kényelméért, a szálláshely és a vendégek közti kommunikációért. A szálláshelyen vendéglátó szolgáltatásokat nyújt. Ellátja a szálláshely karbantartási feladatait, ügyel a környezetre, és a logisztikai feladatokat is ellátja, gondoskodik a szálláshely tisztán tartásáról. A vendégek részére programokat ajánl, és igény szerint szervez, marketing tevékenységet végez, valamint a szálláshellyel kapcsolatos gazdálkodási és pénzügyi feladatokat is irányítja és koordinálja. Betartja a munka-és balesetvédelmi, tűz- és környezetvédelmi előírásokat. Tervezi és szervezi a munkatársak munkáját, értékeli, és motiválja dolgozóit. Kapcsolatot tart más szolgáltatókkal, más szálláspartnerekkel, valamint az értékesítésbe bekapcsolódó szállás-hely-közvetítőkkel. A szálláshellyel kapcsolatos adminisztrációs tevékenységeket papír alapon és digitálisan formában is precízen, folyamatosan elvégzi.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Panziós-fogadós	1331	Szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytató egység vezetője
	5242	Házvezető

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat a szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	776	714
Szabad szakmai éves óraszám	0	124	61
Ebből felhasznált éves óraszám	0	124	61
Még feloszthatő éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Panziós-fogadós szakma óraháló

A 2026/27 tanévben nem indult

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez Panziós-fogadós	2026/27 tanévtől																															
Tantárgyak	1/9. évf.								2/10. évf.										3/11. évf.													
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak.	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Átcsoportosítás	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak.
Kötelező		**612**	**36**	**648**	**17**	**1**	**18**	**18**			**252**	**72**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**				**217**		**31**	**279**	**7**	**2**	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62			62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31			62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31			31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1						31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek																					31			31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		**576**	**0**				**16**	**8**	8					-											-					
Mesterséges intelligencia alapjai				**18**			**0,5**		**0,5**																					
Munkavállalási ismeretek	0%	18		18			0,5	0,5																						
Álláskeresés			3																											
Munkajogi alapismeretek			3																											
Munkaviszony létesítése			5																											
Munkanélküliség			3																											
Munkavállalási idegen nyelv																					0%	62			62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																						11								
Önéletrajz és motivációs levél																						20								
„Small talk" – általános társalgás																						11								
Állásinterjú																						20								
A munka világa	0%	54		54			1,5	1,5																						
Alapvető szakmai elvárások		9																												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36																												
Munkabiztonság és egészségvédelem		9																												
IKT a vendéglátásban	100%	72		54			1,5		1,5																					
Digitális eszközök a vendéglátásban		36																												
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9																												
Digitális eszközök a turizmusban		27																												
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432			12	6	6																					
A cukorászati termelés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A cukorászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
Az ételkészítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
A turisztikai és szállásadói tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A turisztikai és szállásadói tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
Szakirányú oktatás (25)					-						776	124	900			25	7		18		714		61	775		0	25	3	2	18
Előkészítés										0%	93	15	108	2,5		3	3			50%	62			62	2,5		2	1		1
A vendéglátás alapja, tevékenységi körei											17																			
A vendéglátás üzlethálózata											19																			
A turizmus alapjai, tevékenységei											19																			
A szálláshelyek csoportosítása											19	10																		
A panziók-fogadók meghatározása											19	5																		
A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban																						13								
A világ turizmusa																						23								
A turizmus és a vendéglátás szervezetei																						9								
A turizmus és a vendéglátás piacai																						14								
A turizmus és a vendéglátás tágyvitele																						5								
Vendégfogadás és kiszolgálás										100%	63	63	126	1,75		3,5			3,5	100%	71		22	93	2,3		3		2	1
A napi működési feltételek biztosítása											19	19																		
Általános viselkedési szabályok											22	22																		
A kommunikáció fajtái											22	22																		
Információszerzés a vendégeknek																						11		10						
A vendégek kiszolgálása																						34		12						
Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése																						26								
Panziók és fogadók működtetése										100%	476	46	522	13		14,5			14,5	100%	385		39	434	12,7		14			14
A szállásadás története											47																			
A szállásadók alapfogalmai, típusai											44																			
A panziók működésének tárgyi feltétel- rendszere											87																			
A panziók tevékenysége és kínálata											166																			
A panziók működésének személyi fel- tételei											66	23																		
A panzió munkaköri											66	23																		
A panziók marketingjének sajátossági																						134								
A panziók tagvitele																						90		23						
A panzió gazdálkodása																						124		16						
A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok																						47								
Reklám és vásárlásösztönzés										0%	72		72	2		2	2			0%	62			62	3		2	0		2
A marketing alapjai											12																			
A piac											12																			
Vásárlói magatartás, versenytárselemzés											12																			
A termék											12																			
Az ár, értékesítési politika											24																			
Marketing kommunikáció																						22								
Értékesítés ösztönzés																						10								
Márka																						10								
Egyéb piacbefolyásoló tényezők																						10								
Image és arculat																						10								
Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás										0%	72	0	72	2		2	2			0%	62			62	3		2	2		0
Anyagismeret											11																			
A napi működéshez használt egyéb anyagok											10																			
Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántar - tások											21																			
Veszélyes anyagok, hulladékkezelés											21																			
Adminisztráció																						38								
Elszámolás, elszámoltatás																						24								
Tanulási terület összóraszáma																														
																					100%									
Szabad kötelező órakeret		36			1						72											62								
Szabad szakmai órakeret					-						124											61								
Összesen:				**1224**	**34,0**		**26,0**	**8,0**								**34,0**	**16,0**		**18,0**		**1054**						**34,0**	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			**175**											
Eger, 2026. szeptember 1.																														

A 2025/26 tanévben felmenő rendszerben nem indult

Változások a 2024/25-os tanévhez képest:

- Az 1/9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Digitális kultúra tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Az 1/9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai" 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez Panziós-fogadós	2025/26																																					
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.																		
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad terhére	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhére	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad terhére	36 hét	PTT heti óraszám	szabad terhére	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Átcsoportosítás	Szabad terhére	31 hét	PTT heti óraszám	szabad terhére	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak
Közismeret		**612**	**36**	**648**	**17**	**1**	**18**	**18**			**252**	**72**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**				**217**		**31**	**279**	**7**	**2**	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62			62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31			62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31			31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-											-		1			
Természetismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Honvédelem			**36**	**36**		**1**	**1**	**1**				**36**	**36**		**1**	**1**	**1**						**31**	**31**		**1**	**1**	**1**		
Digitális kultúra																														
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31			31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		**576**	**0**				**16**	**8**	**8**					-											-					
Mesterséges intelligencia alapjai				**12**			**0,33**		**0,33**																					
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18			0,5	0,5																						
Álláskeresés		*3*																												
Munkajogi alapismeretek		*3*																												
Munkavédelmi feladatok		*3*																												
Munkaerőpiac		*3*																												
Munkavállalói idegen nyelv																					0%	62			62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																						11								
Önéletrajz és motivációs levél																						20								
„Small talk" – általános társalgás																						11								
Állásinterjú																						20								
A munka világa	0%	54		54			1,5	1,5																						
Alapvető szakmai elvárások		*9*																												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		*36*																												
Munkabiztonság és egészségvédelem		*9*																												
IKT a vendéglátásban	100%	72		60			1,67		1,67																					
Digitális eszközök a vendéglátásban		*36*																												
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		*9*																												
Digitális eszközök a turizmusban		*27*																												
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432			**12**	6	6																					
A cukrászati termelés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
Az ételkészítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
A vendéglátó értékesítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A vendéglátó értékesítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
Szakirányú oktatás (25)					-						776	124	900			25	7		18		714		61	775		0	25	3	2	18
Ételkészítés										0%	93	15	108	2,5		3	3			50%	62			62	2,5		2	1		1
A vendéglátás alapjai, tevékenységi körei											*17*																			
A vendéglátás tárgyi feltételrendszere											*19*																			
A turizmus alapjai, tevékenységei											*19*																			
A szálláshelyek csoportosítása											*19*	*18*																		
A panziók fogadók meghatározása											*19*	*5*																		
A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban																					*13*									
A világ turizmusa																					21									
A turizmus és a vendéglátás szervezetei																					9									
A turizmus és a vendéglátás piacai																					14									
A turizmus és a vendéglátás ügyvitele																					5									
Vendégfogadás és kiszolgálás										100%	63	63	126	1,75		3,5			3,5	100%	71		22	93	2,3		3		2	1
A napi működési feltételek biztosítása											*19*	19																		
Általános viselkedési szabályok											*22*	*22*																		
A kommunikáció fajtái											*22*	*22*																		
Információnyújtás a vendégeknek																					*11*		*10*							
A vendégek kiszolgálása																					*34*		*12*							
Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése																					*26*									
Panziók és fogadók működtetése										100%	476	46	522	13		14,5			14,5	100%	*193*		*10*	434	10,7		14			14
A szállásadás története											47																			
A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik											44																			
A panziók működésének tárgyi feltétel- rendszere											*87*																			
A panziók tevékenysége és kínálata											*106*																			
A panziók működésének személyi fel- tételei											*66*	23																		
A panzió munkaköri											*66*	23																		
A panziók marketingjének sajátossága																					*134*									
A panziók ügyvitele																					*90*		23							
A panzió gazdálkodása																					*124*		16							
A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok																					*47*									
Reklám és vásárlásösztönzés										0%	*72*		72	2		2	2			0%	*62*			62	2		2	0		2
A marketing alapjai											*12*																			
A piac											*12*																			
Vásárlói magatartás, versenytárselemzés											*12*																			
A termék											*12*																			
Az ár, értékesítési politika											*24*																			
Marketing kommunikáció																					*22*									
Értékesítés ösztönzés																					*10*									
Márka																					*10*									
Egyéb piacbefolyásoló tényezők																					*10*									
Image és arculat																					*10*									
Anyaggazdálkodás - adminisztráció - elszámolás										0%	*72*	*0*	72	2		2	2			0%	*62*			62	2		2	2		0
Anyagismeret											*11*																			
A napi működéshez használt egyéb anyagok											*19*																			
Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántar- tások											*21*																			
Vesztesség anyagok, hulladékkezelés											*21*																			
Adminisztráció																					*88*									
Elszámolás, elszámoltatás																					*24*									
Tanulási terület összóraszáma																														
																					100%									
Szabad közismereti órakeret		36			1						72										62									
Szabad szakmai órakeret											124										67									
Összesen:				**1224**	**34,0**		**26,0**	**8,0**								**34,0**	**16,0**		**18,0**		**1054**						**34,0**	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			175											

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez																														
Panziós fogadós	2024/2025																													
	1/9. évf.									2/10. évf.												3/11. évf.								
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT össz/év	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT össz/év	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak	Gyakorlat (%)	PTT össz/év	Átcsoportosítás	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszám	elm	Belső gyakorlat	Duális gyak
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18			252	36	324	7	2	9	9				217		31	279	7	2	9	9		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62			62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36		72	1	1	2	2				31			62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31			31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1						31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31			31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		576	0				16	8	8					-											-					
Munkavállalási ismeretek	0%	18		18			0,5	0,5																						
Álláskeresés		3																												
Munkajogi alapismeretek		3																												
Munkaviszony létesítése		3																												
Munkanélküliség		3																												
Munkavállalói idegen nyelv																				0%	62			62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, állásinterjúk																					11									
Önéletrajz és motivációs levél																					20									
„Small talk" – általános társalgás																					11									
Állásinterjú																					20									
A munka világa	0%	54		54			1,5	1,5																						
Alapvető szakmai elvárások		9																												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36																												
Munkabiztonság és egészségvédelem		9																												
IKT a vendéglátásban	100%	72		72			2		2																					
Digitális eszközök a vendéglátásban		36																												
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9																												
Digitális eszközök a turizmusban		27																												
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432			12	6	6																					
A cukorászati termelés alapjai elmélet		54		54			3,5	1,5																						
A cukorászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
Az ételkészítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
Szakirányú oktatás (25)					-						776	124	900			25	7		18		714		61	775		0	25	3	2	18
Előkészítés										0%	93	15	108	2,5		3	3			50%	62			62	2,5		2	1		1
A vendéglátás alapja, tevékenységi körei											17																			
A vendéglátás üzlethálózata											19																			
A turizmus alapjai, tevékenységei											19																			
A szálláshelyek csoportosítása											19	10																		
A panziók-fogadók meghatározása											19	5																		
A környezetvédelem helye és szerepe a turizmusban és a vendéglátásban																					13									
A világ turizmusa																					21									
A turizmus és a vendéglátás szervezetei																					9									
A turizmus és a vendéglátás piacai																					14									
A turizmus és a vendéglátás ügyvitele																					5									
Vendégfogadás és kiszolgálás										100%	63	63	126	1,75		3,5			3,5	100%	71		22	93	2,3		3		2	1
A napi működési feltételek biztosítása											19	19																		
Általános viselkedési szabályok											22	22																		
A kommunikáció fajtái											22	22																		
Információszerzés a vendégeknek																					11	10								
A vendégek kiszolgálása																					34	12								
Vendég és partner észrevételek, panaszok kezelése																					26									
Panziók és fogadók működtetése										100%	476	46	522	13		14,5			14,5	100%	393		39	434	12,7		13			13
A szállásadás története											47																			
A szálláshelyek alapfogalmai, típusaik											44																			
A panziók működésének tárgyi feltétel- rendszere											87																			
A panziók turizmusban betöltött szerepe és kínálata											106																			
A panziók működésének személyi fel- tételei											66	23																		
A panzió munkakörei											66	23																		
A panziók marketingjének sajátosságai																					134									
A panziók ügyvitele																					90	23								
A panzió gazdálkodása																					124	16								
A panzió üzemeltetéséhez kapcsolódó jogszabályok																					47									
Reklám és vásárlásösztönzés										0%	72		72	2		2	2			0%	62			62	2		2	0		2
A marketing alapjai											12																			
A piac											12																			
Vásárlói magatartás, versenytényezők											12																			
A termék											12																			
Az ár, értékesítési politika											24																			
Marketing kommunikáció																					22									
Értékesítés ösztönzés																					10									
Márka																					10									
Egyéb piacbefolyásoló tényezők																					10									
Image és arculat																					10									
Anyaggazdálkodás + adminisztráció - elszámolás										0%	72	0	72	2		2	2			0%	62			62	2		2	2		0
Anyagismeret											11																			
A napi működéshez használt egyéb anyagok											19																			
Bizonylatok, nyomtatványok, nyilvántar- tások											21																			
Veszélyes anyagok, hulladékkezelés											21																			
Adminisztráció																					38									
Elszámolás, elszámoltatás																					24									
Tanulási terület összóraszáma																														
																				100%										
Szabad közismereti órakeret		36			1						72										62									
Szabad szakmai órakeret											124										6									
Összesen:				1224	34,0		26,0	8,0								34,0	16,0		18,0		1054						34,0	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			175											

33.11.4 Vendégtéri szaktechnikus szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Vendégtéri szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 08
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

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.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Vendégtéri szaktechnikus	5131	Vendéglős
	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: Szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: Szükséges

Óraszámok nappali képzés

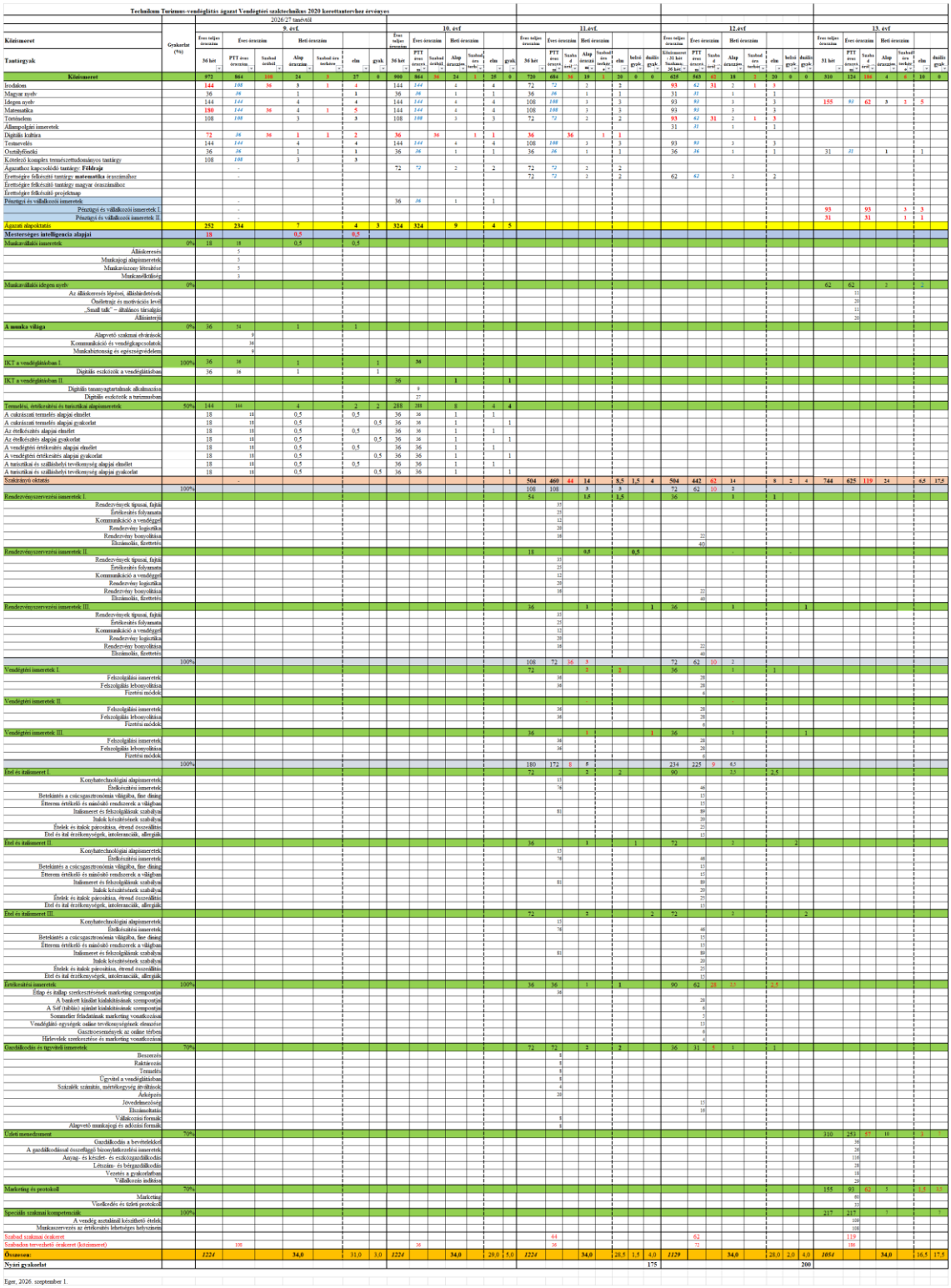
Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	460	442	625
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	44	62	119
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	44	62	119
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Vendégtéri szaktechnikus szakma

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.



Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Vendéglátó szaktechnikus 2020 keretlantervhez érvényes

2026/27 tanévtől

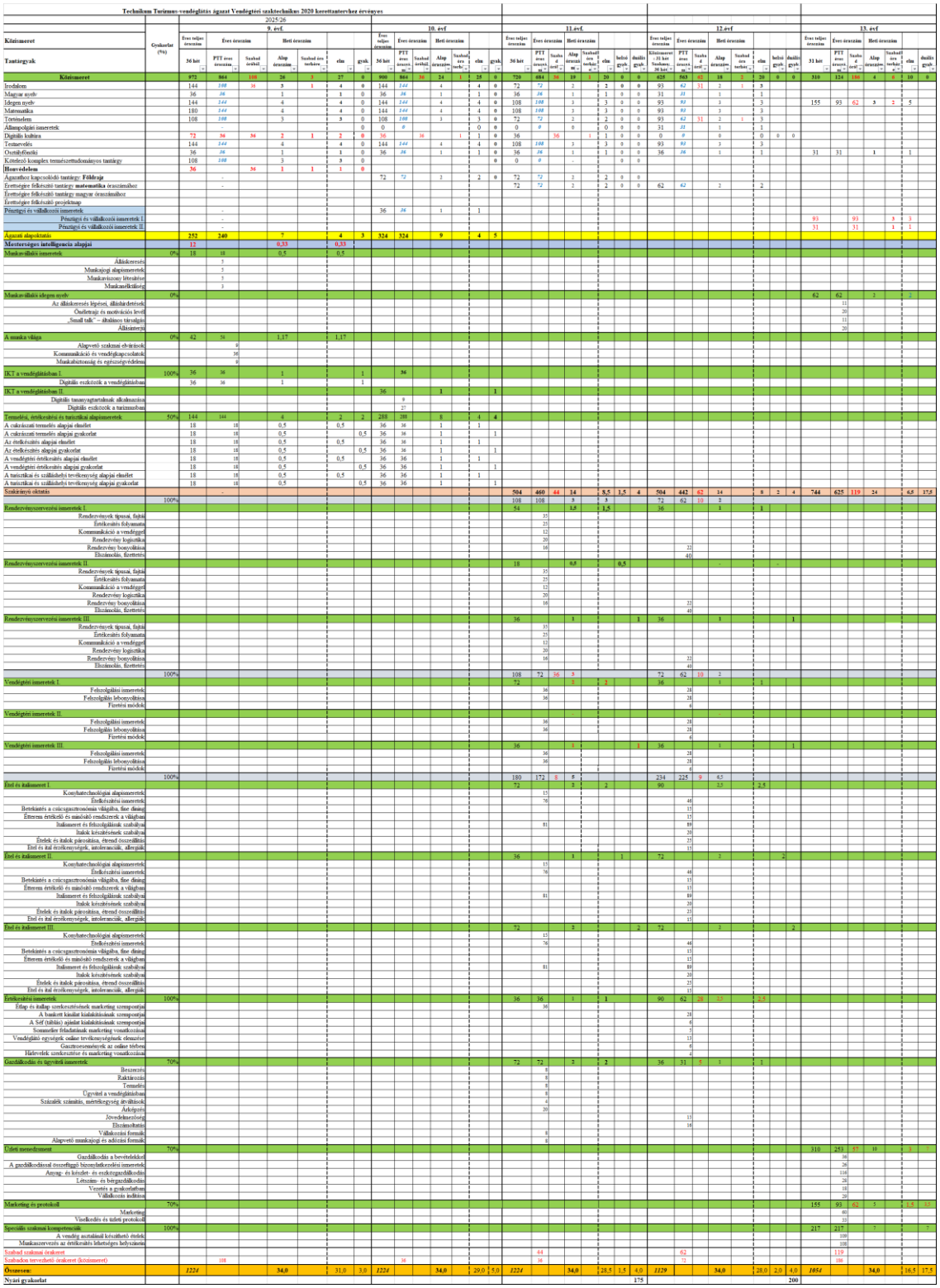
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	9. évf.							10. évf							11.évf.							12.évf							13. évf						
Kötelező tanórai foglalkozások		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	Időszakok száma / 36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órából	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Közismeret		**972**	**864**	**108**	**24**	**3**	**27**	**0**	**900**	**864**	**36**	**24**	**1**	**28**	**0**	**720**	**684**	**36**	**19**	**1**	**20**	**0**	**0**	**425**	**563**	**62**	**18**	**2**	**20**	**0**	**0**	**310**	**124**	**186**	**4**	**0**	**10**	**0**
Irodalom		144	*108*	36	3	1	4		144	*144*		4		4		72	*72*		2		2			93	*62*	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	*36*		1		1		36	*36*		1		1		36	*36*		1		1			31	*31*		1		1								
Idegen nyelv		144	*144*		4		4		144	*144*		4		4		108	*108*		3		3			93	*93*		3		3			155	*93*	*62*	3	2	5	
Matematika		180	*144*	36	4	1	5		144	*144*		4		4		108	*108*		3		3			93	*93*		3		3								
Történelem		108	*108*		3		3		108	*108*		3		3		72	*72*		2		2			93	*62*	31	2	1	3								
Állampolgári ismeretek																								31	*31*		1		1								
Digitális kultúra		72	*36*	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1																
Testnevelés		144	*144*		4		4		144	*144*		4		4		108	*108*		3		3			93	*93*		3		3								
Osztályfőnöki		36	*36*		1		1		36	*36*		1		1		36	*36*		1		1			36	*36*		1		1			31	*31*		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	*108*		3		3																														
Agrarhoz kapcsolódó tantárgy: **Földrajz**			-						72	*72*		2		2		72	*72*		2		2																
Érettségire felkészítő tantárgy: **matematika** érettségihez			-													72	*72*		2		2			62	*62*		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy magyar érettségihez																																					
Érettségire felkészítő projektnap																																					
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			-						36	*36*		1		1																							
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.			-																													93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.			-																													31		31		1	1	
Agrazati alapoktatás		**252**	**234**		**7**		**4**	**3**	**324**	**324**		**9**		**4**	**5**																						
Mesterséges intelligencia alapjai		**18**			**0,5**		**0,5**																														
Munkavállalói ismeretek	**0%**	**18**	**18**		**0,5**		**0,5**																														
Álláskeresés			5																																		
Munkajogi alapismeretek			5																																		
Munkavédelmi ismeretek			5																																		
Munkamorál/etika			3																																		
Munkavállalói idegen nyelv	**0%**																															**62**	**62**		**2**		**2**	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúk																																	31					
Önéletrajz és motivációs levél																																	20					
„Small talk" – általános társalgási																																	11					
Állásinterjú																																	20					
A munka világa	**0%**	**36**	**34**		**1**		**1**																														
Alapvető szakmai elvárások			9																																		
Kommunikáció és vendéglátógazdálatok			16																																		
Munkabiztonság és egészségvédelem			9																																		
IKT a vendéglátásban I.	**100%**	**36**	**36**		**1**		**1**		**36**																												
Digitális eszközök a vendéglátásban		36	36		1		1																														
IKT a vendéglátásban II.									36			1			1																						
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9																											
Digitális eszközök a turizmusban										27																											
Természeti, értékvédelmi és turisztikai alapismeretek	**50%**	**144**	**144**		**4**		**2**	**2**	**288**	**288**		**8**		**4**	**4**																						
A cukorászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A cukorászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az értékvédelm alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
Az értékvédelm alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendéglátói értékvédelm alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A vendéglátói értékvédelm alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szállásholyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A turisztikai és szállásholyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás			-													**504**	**460**	**44**	**14**		**8,5**	**1,5**	**4**	**504**	**442**	**62**	**14**		**8**	**2**	**4**	**744**	**625**	**119**	**24**		**6,5**	**17,5**
	100%															108	108		3		3			72	62	10	2										
Rendezvényszervezési ismeretek I.																54			1,5		1,5			36			1		1								
Rendezvények típusai, fajtái																	35																				
Értékesítés folyamata																	25																				
Kommunikáció a vendéggel																	12																				
Rendezvény logisztikai																	20																				
Rendezvény bonyolítása																	16																				
Elszámolás, fizetésfajták																									22												
Rendezvényszervezési ismeretek II.																18			0,5		0,5				40												
Rendezvények típusai, fajtái																	35																				
Értékesítés folyamata																	25																				
Kommunikáció a vendéggel																	12																				
Rendezvény logisztikai																	20																				
Rendezvény bonyolítása																	16																				
Elszámolás, fizetésfajták																									22												
Rendezvényszervezési ismeretek III.																36			1			1		36			1			1								
Rendezvények típusai, fajtái																	35																				
Értékesítés folyamata																	25																				
Kommunikáció a vendéggel																	13																				
Rendezvény logisztikai																	20																				
Rendezvény bonyolítása																	16																				
Elszámolás, fizetésfajták																									22												
	100%															108	72	36	3					72	62	10	2										
Vendéglátói ismeretek I.																72			2		1			36			1		1								
Felszolgálási ismeretek																	36								28												
Felszolgálási lebonyolítása																	36								28												
Fizetési módok																									6												
Vendéglátói ismeretek II.																																					
Felszolgálási ismeretek																	36								28												
Felszolgálási lebonyolítása																	36								28												
Fizetési módok																									6												
Vendéglátói ismeretek III.																36			1	1		1		36			1			1								
Felszolgálási ismeretek																	36								28												
Felszolgálási lebonyolítása																	36								28												
Fizetési módok																									6												
	100%															180	172	8	5					234	225	9	6,5										
Étel és italismeret I.																72			2		2			90			3,5		2,5								
Konyhatechnológiai alapismeretek																	13																				
Étkészítési ismeretek																	59								46												
Betekintés a cukrászatronómia világába, fine dining																									15												
Étterem-értékelő és munkaló rendezvények a világban																									15												
Italismeret és felszolgálásuk szabályai																	81								89												
Italok készítésének szabályai																									20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																									25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																									15												
Étel és italismeret II.																36			1		1			72			3			2							
Konyhatechnológiai alapismeretek																	13																				
Étkészítési ismeretek																	59								46												
Betekintés a cukrászatronómia világába, fine dining																									15												
Étterem-értékelő és munkaló rendezvények a világban																									15												
Italismeret és felszolgálásuk szabályai																	81								89												
Italok készítésének szabályai																									20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																									25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																									15												
Étel és italismeret III.																72			2			2		72			3			2							
Konyhatechnológiai alapismeretek																	13																				
Étkészítési ismeretek																	59								46												
Betekintés a cukrászatronómia világába, fine dining																									15												
Étterem-értékelő és munkaló rendezvények a világban																									15												
Italismeret és felszolgálásuk szabályai																	81								89												
Italok készítésének szabályai																									20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																									25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																									15												
Értékesítési ismeretek	**100%**															36	36		1		1			90	62	28	3,5		2,5								
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai																	36																				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai																									28												
A Self (büfés) ajánlat kialakításának szempontjai																									6												
Szemmérlet feldatainak marketing vonatkozásai																									5												
Vendéglátói egységek online tevékenységének elemzése																									13												
Gasztroesemények az online térben																									6												
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai																									4												
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek	**70%**															72	72		3		2			36	31	5	1		1								
Beszerzés																	8																				
Raktározás																	8																				
Termelés																	8																				
Ügyvitel a vendéglátásban																	8																				
Számlák számítás, mértékegység átváltások																	4																				
Árképzés																	20																				
Jövedelmezőség																									15												
Ellenőrzés																									10												
Vállalkozási formák																	8																				
Alapvető munkajogi és adózási formák																	8																				
Üzleti menedzsment	**70%**																															**310**	**253**	**57**	**10**		**2**	**5**
Gazdálkodás a bevételekkel																																	36					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																																	28					
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás																																	116					
Létszám- és bérgazdálkodás																																	28					
Vezetés a gyakorlatban																																	18					
Vállalkozás indítása																																	26					
Marketing és protokoll	**70%**																															**155**	**93**	**62**	**3**		**1,5**	**3,5**
Marketing																																	60					
Viselkedés és üzleti protokoll																																	33					
Speciális szakmai kompetenciák	**100%**																															**217**	**217**		**3**			**7**
A vendég asztalánál készíthető ételek																																	109					
Munkaszervezés az értékesítés lebonyolításában																																	108					
Szabad szakmai órakeret																44								62								110					
Szabadon tervezhető órakeret (biztosított)			108						36							36								72								186					
Összesen:		***1224***			**34,0**		31,0	3,0	***1224***			**34,0**		29,0	5,0	***1224***			**34,0**		28,5	1,5	4,0	***1129***			**34,0**		28,0	2,0	4,0	***1054***			**34,0**		16,5	17,5
Nyári gyakorlat																						**175**								**200**							

Eger, 2026. szeptember 1.

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- A 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Matematika tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- A 9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.



Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Vendéglátó szaktechnikus 2020 keretantervhez érvényes

Közismeret / Tantárgyak	Gyakorlat (%)	2025/26 9. évf. Éves teljes óraszám 36 hét	9. évf. Éves óraszám PTT éves óraszám	9. évf. Éves óraszám Szabad órakeret	9. évf. Heti óraszám Alap óraszám	9. évf. Heti óraszám Szabad óra terhére	9. évf. elm	9. évf. gyak	10. évf. Éves teljes óraszám 36 hét	10. évf. Éves óraszám PTT éves óraszám	10. évf. Éves óraszám Szabad órakeret	10. évf. Heti óraszám Alap óraszám	10. évf. Heti óraszám Szabad óra terhére	10. évf. elm	10. évf. gyak	11.évf. Éves teljes óraszám 36 hét	11.évf. Éves óraszám PTT éves óraszám	11.évf. Heti óraszám Szabad órakeret	11.évf. Heti óraszám Alap óraszám	11.évf. Heti óraszám Szabad óra terhére	11.évf. elm	11.évf. belső gyak	11.évf. duális gyak	12.évf. Közismeret 36 hét Szabad órakeret	12.évf. Éves óraszám PTT éves óraszám	12.évf. Heti óraszám Szabad órakeret	12.évf. Heti óraszám Alap óraszám	12.évf. elm	12.évf. belső gyak	12.évf. duális gyak	13. évf. Éves teljes óraszám 31 hét	13. évf. Éves óraszám PTT éves óraszám	13. évf. Heti óraszám Szabad órakeret	13. évf. Heti óraszám Alap óraszám	13. évf. elm	13. évf. duális gyak
Közismeret		972	864	108	26	3	27	0	900	864	36	24	1	25	0	720	684	36	19	1	20	0	0	625	563	62	18	2	20	0	0	310	124	186	4	6	10	0
Irodalom		144	108	36	3	1	4	0	144	144		4		4	0	72	72		2		2	0	0	93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	0	31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4	0	144	144		4		4	0	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		180	144		4		4	0	144	144		4		4	0	108	108		3		3	0	0	93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3	0	108	108		3		3	0	72	72		2		2	0	0	93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek			-					0	0	0				0	0	0	0		0	0	0	0	0	31	31		1		1									
Digitális kultúra		72	36	36	2	1	2	0	36		36		1	1	0	36		36		1	1	0	0	0	0		0	0	0									
Testnevelés		144	144		4		4	0	144	144		4		4	0	108	108		3		3	0	0	93	62	31	2	1	3									
Osztályfőnöki		36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	36	36		1		1	0	0	36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3	0							0	0	0					0	0														
Honvédelem		36		36	1	1	1	0																													
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: **Földrajz**			-						72	72		2		2	0	72	72		2		2	0	0														
Érettségire felkészítő tantárgy **matematika** óraszámához			-													72	72		2		2	0	0	62	62		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához																																					
Érettségire felkészítő projektnap																																					
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			-						36	36		1		1																							
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.			-																													93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.			-																													31		31		1	1	
Ágazati alapoktatás		252	240		7		4	3	324	324		9		4	5																						
Mesterséges intelligencia alapjai		12			0,33		0,33																														
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																														
Álláskeresés			7																																		
Munkajogi alapismeretek			5																																		
Munkaviszony létesítése			3																																		
Munkaerőkölcsönző			3																																		
Munkavállalói idegen nyelv	0%																															62	62		2	2	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúk																																	11				
Önéletrajz és motivációs levél																																	20				
„Small talk" – általános társalgás																																	11				
Állásinterjú																																	20				
A munka világa	0%	42	34		1,17		1,17																														
Alapvető szakmai elvárások			9																																		
Kommunikáció és vendégkapcsolatok			16																																		
Munkabiztonság és egészségvédelem			9																																		
IKT a vendéglátásban I.	100%	36	36		1			1		36																											
Digitális eszközök a vendéglátásban		36	36		1			1																													
IKT a vendéglátásban II.									36			1			1																						
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9																											
Digitális eszközök a turizmusban										27																											
Természeti, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	144	144		4		2	2	288	288		8		4	4																						
A cukorászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A cukorászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az étkeztetés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
Az étkeztetés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás			-													504	460	44	14		8,5	1,5	4	504	442	62	14		8	2	4	744	625	119	24		6,5	17,5
	100%															108	108		3		3			72	62	10	2											
Rendezvényszervezési ismeretek I.																54			1,5		1,5			36			1		1								
Rendezvények típusai, fajtái																	35																				
Értékesítés folyamata																	25																				
Kommunikáció a vendéggel																	12																				
Rendezvény logisztikai																	20																				
Rendezvény bonyolítása																	16								22												
Elszámolás, fizettetés																									40												
Rendezvényszervezési ismeretek II.																18			0,5		0,5						-		-								
Rendezvények típusai, fajtái																	35																				
Értékesítés folyamata																	25																				
Kommunikáció a vendéggel																	12																				
Rendezvény logisztikai																	20																				
Rendezvény bonyolítása																	16								22												
Elszámolás, fizettetés																									40												
Rendezvényszervezési ismeretek III.																36			1			1		36			1			1							
Rendezvények típusai, fajtái																	35																				
Értékesítés folyamata																	25																				
Kommunikáció a vendéggel																	12																				
Rendezvény logisztikai																	20																				
Rendezvény bonyolítása																	16								22												
Elszámolás, fizettetés																									40												
	100%															108	72	36	3					72	62	10	2											
Vendéglátói ismeretek I.																72			2		2			36			1		1								
Felszolgálási ismeretek																	36								28												
Felszolgálás lebonyolítása																	36								28												
Fizetési módok																									6												
Vendéglátói ismeretek II.																											-		-								
Felszolgálási ismeretek																	36								28												
Felszolgálás lebonyolítása																	36								28												
Fizetési módok																									6												
Vendéglátói ismeretek III.																36			1			1		36			1			1							
Felszolgálási ismeretek																	36								28												
Felszolgálás lebonyolítása																	36								28												
Fizetési módok																									6												
	100%															180	172	8	5					234	225	9	6,5											
Étel és italismeret I.																72			2		2			90			2,5			2,5							
Konyhatechnológiai alapismeretek																	15																				
Étlaktárolási ismeretek																	36								46												
Bevezetés a csúcsgasztronómia világába, fine dining																									15												
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																									15												
Italismeret és felszolgálásuk szabályai																	81								89												
Italok készítésének szabályai																									20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																									25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																									15												
Étel és italismeret II.																36			1		1			72			2			2							
Konyhatechnológiai alapismeretek																	15																				
Étlaktárolási ismeretek																	36								46												
Bevezetés a csúcsgasztronómia világába, fine dining																									15												
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																									15												
Italismeret és felszolgálásuk szabályai																	81								89												
Italok készítésének szabályai																									20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																									25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																									15												
Étel és italismeret III.																72			2			2		72			2			2							
Konyhatechnológiai alapismeretek																	15																				
Étlaktárolási ismeretek																	36								46												
Bevezetés a csúcsgasztronómia világába, fine dining																									15												
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																									15												
Italismeret és felszolgálásuk szabályai																	81								89												
Italok készítésének szabályai																									20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																									25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																									15												
Értékesítési ismeretek	100%															36	36		1		1			90	62	28	3,5		2,5								
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai																	36																				
A bankett kínálat kialakításának szempontjai																									28												
A Sef (büfé) ajánlat kialakításának szempontjai																									6												
Személyek feladatának marketing vonatkozásai																									7												
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése																									13												
Gasztroweisenetterek az online térben																									6												
Hálevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai																									4												
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	70%															72	72		2		2			36	31	5	3		1								
Beszerzés																	8																				
Raktározás																	8																				
Termelés																	8																				
Ügyvitel a vendéglátásban																	8																				
Számlák, számítás, mértékegység átváltások																	4																				
Árképzés																	20																				
Jövedelemadózás																									13												
Ellenőrzőlista																									16												
Vállalkozási formák																	8																				
Alapvető munkajogi és adózási formák																	8																				
Üzleti menedzsment	70%																															310	253	57	10	2	3	7
Gazdálkodás a bevételekkel																																36					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																																26					
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás																																116					
Létszám- és bérgazdálkodás																																28					
Vezetés a gyakorlatban																																18					
Vállalkozás indítása																																20					
Marketing és protokoll	70%																															155	93	62	5	2	1,5	10
Marketing																																60					
Vásárkedés és üzleti protokoll																																33					
Speciális szakmai kompetenciák	100%																															217	217		7		7	
A vendég asztalánál készülő ételek																																	109					
Munkaszervezés az étkeztetés feltételes helyiségeiben																																	108					
Szabad szakmai órakeret																	44								62								139					
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36							36								72								186					
Összesen:		1224			34,0		31,0	3,0	1224			34,0		29,0	5,0	1224			34,0		28,5	1,5	4,0	1129			34,0		28,0	2,0	4,0	1054			34,0		16,5	17,5
Nyári gyakorlat																					175									200							

Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Vendéglátói szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes

Közismeret / Tantárgyak	Gyakorlat (%)	2024/2025 9. évf. Éves időkeret	9. évf. Éves óraszám	9. évf. Heti óraszám	10. évf. Éves időkeret	10. évf. Éves óraszám	10. évf. Heti óraszám	11.évf. Éves időkeret	11.évf. Éves óraszám	11.évf. Heti óraszám	12.évf. Éves időkeret	12.évf. Éves óraszám	12.évf. Heti óraszám	13. évf. Éves időkeret	13. évf. Éves óraszám	13. évf. Heti óraszám
Közismeret		972	864	108	900	864	36	720	684	36	625	563	62	310	124	186
Irodalom		144	*108*	36	144	*144*		72	*72*	2	93	*62*	31	155	93	62
Magyar nyelv		36	*36*		36	*36*		36	*36*	1	31	*31*				
Idegen nyelv		144	*144*		144	*144*		108	*108*	3	93	*93*				
Matematika		180	*144*	36	144	*144*		108	*108*	3	93	*93*				
Történelem		108	*108*		108	*108*		72	*72*	2	93	*62*	31			
Állampolgári ismeretek			-		0	*0*		0	*0*	0	31	*31*				
Digitális kultúra		72	*36*	36	36		36	36		1	0	*0*				
Testnevelés		144	*144*		144	*144*		108	*108*	3	93	*93*				
Osztályfőnöki		36	*36*		36	*36*		36	*36*	1	36	*36*		31	31	1
Kötelező kompetens természettudományos tantárgy		108	*108*		0	*0*		0	*0*	0						
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: **Földrajz**			-		72	*72*		72	*72*	2						
Érettségire felkészítő tantárgy **matematika** óraszámához			-					72	*72*	2	62	*62*				
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához																
Érettségire felkészítő projektnap																
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek			-		36	*36*		1								
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.			-											93	93	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.			-											31	31	
Ágazati alapoktatás		252	252	7	324	324	9	504	460	44	504	442	62	744	625	119
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18	0,5				54	54	1,5						
Álláskeresés			5													
Munkajogi alapismeretek			5													
Munkaviszony létesítése			5													
Munkanélküliség			3													
Munkavállalói idegen nyelv	0%													62	62	2
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések															11	
Önéletrajz és motivációs levél															20	
„Small talk" – általános társalgás															11	
Állásinterjú															20	
A munka világa	0%	54	54	1,5												
Alapvető szakmai elvárások			9													
Kommunikáció és vendégkapcsolatok			36													
Munkabiztonság és egészségvédelem			9													
IKT a vendéglátásban I.	100%	36	36	1		36										
Digitális eszközök a vendéglátásban		36	36	1												
IKT a vendéglátásban II.					36		1			1						
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása						9										
Digitális eszközök a turizmusban						27										
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	144	144	4	288	288	8		4	4						
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18	0,5	36	36	1		1							
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18	0,5	36	36	1			1						
Az ételkészítés alapjai elmélet		18	18	0,5	36	36	1		1							
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		18	18	0,5	36	36	1			1						
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		18	18	0,5	36	36	1		1							
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		18	18	0,5	36	36	1			1						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18	0,5	36	36	1		1							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18	0,5	36	36	1			1						
Szakirányú oktatás			-					504	460	44	14	8,5	1,5	4	504	442	62	14		8	2	4	744	625	119	24		6,5	17,5
	100%							108	108		3				72	62	10	2										
Rendezvényszervezési ismeretek I.								54		1,5	1,5				36			1		1								
Rendezvények típusai, fajtái									15																			
Értékesítés folyamata									25																			
Kommunikáció a vendéggel									12																			
Rendezvény logisztika									20																			
Rendezvény bonyolítása									16							22												
Elszámolás, fizetések																40												
Rendezvényszervezési ismeretek II.								18		0,5		0,5						-			-							
Rendezvények típusai, fajtái									35																			
Értékesítés folyamata									25																			
Kommunikáció a vendéggel									12																			
Rendezvény logisztika									20																			
Rendezvény bonyolítása									16							22												
Elszámolás, fizetések																40												
Rendezvényszervezési ismeretek III.								36		1		1			36			1				1						
Rendezvények típusai, fajtái									15																			
Értékesítés folyamata									25																			
Kommunikáció a vendéggel									12																			
Rendezvény logisztika									20																			
Rendezvény bonyolítása									16							22												
Elszámolás, fizetések																40												
	100%							108	72	36	3				72	62	10	2										
Vendéglátói ismeretek I.								72			2	1			36			1		1								
Felszolgálási ismeretek									36							28												
Felszolgálás lebonyolítása									36							28												
Fizetési módok																6												
Vendéglátói ismeretek II.																-												
Felszolgálási ismeretek									36							28												
Felszolgálás lebonyolítása									36							28												
Fizetési módok																6												
Vendéglátói ismeretek III.								36			1	1			36			1				1						
Felszolgálási ismeretek									36							28												
Felszolgálás lebonyolítása									36							28												
Fizetési módok																6												
	100%							180	172	8	5				234	225	9	6,5										
Étel és italismeret I.								72			2	2			90			2,5		2,5								
Konyhatechnológiai alapismeretek									15																			
Ételkészítési ismeretek									76							46												
Betekintés a coöcsgasztronómia világába, fine dining																15												
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																15												
Italismeret és felszolgálások szabályai									81							89												
Italok készítésének szabályai																20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																15												
Étel és italismeret II.								36			1	1			72			2				2						
Konyhatechnológiai alapismeretek									15																			
Ételkészítési ismeretek									76							46												
Betekintés a coöcsgasztronómia világába, fine dining																15												
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																15												
Italismeret és felszolgálások szabályai									81							89												
Italok készítésének szabályai																20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																15												
Étel és italismeret III.								72			2			2	72			2				2						
Konyhatechnológiai alapismeretek									15																			
Ételkészítési ismeretek									76							46												
Betekintés a coöcsgasztronómia világába, fine dining																15												
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																15												
Italismeret és felszolgálások szabályai									81							89												
Italok készítésének szabályai																20												
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																25												
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																15												
Értékesítési ismeretek	100%							36	36		1	1			90	62	28	2,5		2,5								
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai									36																			
A bankett kínálat kialakításának szempontjai																28												
A Sef (tábláis) ajánlat kialakításának szempontjai																6												
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai																5												
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése																13												
Gasztroesemények az online térben																6												
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai																4												
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	70%							72	72		2	2			36	31	5	1		1								
Beszerzés									8																			
Raktározás									8																			
Termelés									8																			
Ügyvitel a vendéglátásban									8																			
Szükséglet számítás, mértékegység átváltások									4																			
Árképzés									20																			
Jövedelmezőség																13												
Elszámoltatás																16												
Vállalkozási formák									8																			
Alapvető munkajogi és adózási formák									8																			
Üzleti menedzsment	70%																											
Gazdálkodás a bevételekkel																												
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																												
Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás																												
Létszám- és bérgazdálkodás																												
Vezetés a gyakorlatban																												
Vállalkozás indítása																												
Marketing és protokoll	70%																											
Marketing																												
Viselkedés és üzleti protokoll																												
Speciális szakmai kompetenciák	100%																											
A vendég asztalánál készíthető ételek																												
Munkaszervezés az értékesítés helyszínein																												
Szabad szakmai órakeret									44							62												
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108			36			36							72												
Összesen:		*1224*		34,0			34,0	*1224*		34,0		28,5	1,5	4,0	*1129*		34,0		28,0	2,0	4,0	*1054*		34,0		16,5	17,5
Nyári gyakorlat													175								200						

33.11.5 Pincér - vendégtéri szakember szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Pincér - vendégtéri szakember
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 04
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Pincérsegéd
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A pincér-vendégtéri szakember a különböző vendéglátó tevékenységet folyató gazdálkodó szervezetek hálózati egységeiben értékesítési és szolgáltatási feladatokat lát el. A vendégek által igényelt, illetve az ajánlott termékek felszolgálását és a kapcsolódó szolgáltatásokat a tőle elvárható legmagasabb szakmai színvonalon biztosítja az udvarias és a szakszerű felszolgálás 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 képzi magát, hogy naprakész ismeretei legyenek a gasztronómia területén.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Pincér-vendégtéri szakember	5132	Pincér

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	810	695
Szabad szakmai éves óraszám	0	90	80
Ebből felhasznált éves óraszám	0	90	80
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Pincér - vendégtéri szakember szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez
Pincér-vendégtéri szakember

2026/27 tanévtől

Tantárgyak	1/9. évf. Gyakorlat (%)	1/9. évf. PTT éves óraszám	1/9. évf. Szabad terhől	1/9. évf. 36 hét	1/9. évf. PTT heti óraszám	1/9. évf. szabad terhől	1/9. évf. heti óraszá.	1/9. évf. elm	1/9. évf. gyak	2/10. évf. Gyakorlat (%)	2/10. évf. PTT éves óraszám	2/10. évf. Szabad terhől	2/10. évf. 36 hét	2/10. évf. PTT heti óraszám	2/10. évf. szabad terhől	2/10. évf. heti óraszá.	2/10. évf. elm	2/10. évf. Belső gyakorlat	2/10. évf. Duális	3/11. évf. Gyakorlat (%)	3/11. évf. PTT éves óraszám	3/11. évf. Szabad terhől	3/11. évf. Gyakorlat (%)	3/11. évf. 31 hét	3/11. évf. PTT heti óraszám	3/11. évf. szabad terhől	3/11. évf. heti óraszá.	3/11. évf. elm	3/11. évf. Belső gyakorlat	3/11. évf. Duális
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18			252	72	324	7	2	9	9				217	62		279	7	2	9	9		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62			62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31	31		62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31			31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-			-								-			-		
Természetismeret		108		108	3		3	3						-			-								-			-		
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1					31		31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek														-			-				31			31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		576		576			16	8	8					-			-											-		
Mesterséges intelligencia alapjai				18			0,5		0,5																					
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18			0,5	0,5																						
Álláskeresés		3																												
Munkajogi alapismeretek		3																												
Munkaviszony létesítése		5																												
Munkanélküliség		3																												
Munkavállalói idegen nyelv																					0	62		0%	62	2		2	2	
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																						11								
Önéletrajz és motivációs levél																						20								
„Small talk" – általános társalgási																						11								
Állásinterjú																						20								
A munka világa	0%	54		54			1,5	1,5																						
Alapvető szakmai elvárások		9																												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36																												
Munkabiztonság és egészségvédelem		9																												
IKT a vendéglátásban	100%	72		54			1,5		1,5																					
Digitális eszközök a vendéglátásban		36																												
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9																												
Digitális eszközök a turizmusban		27																												
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432		0	12	6	6																					
A cukrászati termelés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
Az értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
Az értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																					
Szakirányú oktatás (25)					-						810	90	900		0	25	7		18		695	80		775		0		14	2	18
Rendezvényszervezési ismeretek										100%	108		108	3		3	1		2	100%	62		100%	62	2		2		2
Rendezvények típusai, fajtái											25																			
Értékesítés folyamata											23																			
Kommunikáció a vendéggel											12																			
Rendezvény logisztika											20																			
Rendezvény bonyolítása											16										22									
Elszámolás, fizetések																					40									
Vendégtéri ismeretek										100%	72	36	108	2	1	3	1		2	100%	62		100%	62	2		2	1	1
Felszolgálási ismeretek											36										28									
Felszolgálás lebonyolítása											36										28									
Fizetési módok																					6									
Étel és italismeret										100%	486	18	504	13,5	0,5	14	1		13	100%	385	49	100%	434	12,5	1,5	14	1	13
Konyhatechnológiai alapismeretek											76																			
Étkezéstörténeti ismeretek											185										110									
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining																					20									
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																					20									
Italismeret és felszolgálásuk szabályai											225										128									
Italok készítésének szabályai																					34									
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																					40									
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																					33									
Értékesítési ismeretek										100%	72		72	2		2	1		1	100%	62		100%	62	2		2		2
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai											42																			
A bankett kínálat kialakításának szempontjai											30										15									
A Sef (büfés) ajánlat kialakításának szempontjai																					10									
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai																					7									
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése																					15									
Gasztroesemények az online térben																					8									
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai																					7									
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek										67%	72	36	108	2	1	3	3		0	83%	62	31	83%	93	2	1	3	3	0
Beszerzés											8																			
Raktározás											8																			
Termelés											8																			
Ügyvitel a vendéglátásban																					13									
Százalék számítás, mértékegység átváltások											17																			
Árképzés											15										13									
Jövedelemadózás																					22									
Elszámoltatás																					14									
Vállalkozási formák											8																			
Alapvető munkajogi és adózási formák											8																			
Ügyvitel a vendéglátásban																														
Szabad közismereti órakeret		36			1						72			2								62				2				
Szabad szakmai órakeret					-						90			2,5								80				2,5				
Összesen:				1224	34,0		26,0	8,0			1224			34,0			16,0		18,0						1054				2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			175											

Eger, 2026. szeptember 1.

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben
Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- Az 1/9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Digitális kultúra tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Az 1/9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez Pincér-vendégtéri szakember	2025/26																														
	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.											
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óra.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óra.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óra.	elm	Belső gyako elm	Duális
Közismeret		**612**	36	**648**	**17**	1	**18**	**18**			**252**	**72**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**				**217**	**62**		**279**	**7**	**2**	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62			62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31	31		62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31			31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Osztályfőnöki/közösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Honvédelem			**36**	**36**		**1**	**1**	**1**																						
Digitális kultúra												**36**	**36**		**1**	**1**	**1**					**31**				**1**	**1**			
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31			31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		**576**		**576**			**16**	**8**	**8**					-											-					
Mesterséges intelligencia alapjai				**12**			**0,33**		**0,33**																					
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18			0,5	0,5																						
Álláskeresés		*5*																												
Munkajogi alapismeretek		*5*																												
Munkavédelmi feladatok		*5*																												
Munkaerőpiac		*3*																												
Munkavállalói idegen nyelv																				0	62		0%	**62**	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																					11									
Önéletrajz és motivációs levél																					*20*									
„Small talk" – általános társalgási																					11									
Állásinterjú																					*20*									
A munka világa	0%	54		54			1,5	1,5																						
Alapvető szakmai elvárások		*9*																												
Kommunikáció és vendéglátás		*36*																												
Munkabiztonság és egészségvédelem		*9*																												
IKT a vendéglátásban	100%	72		60			1,67		1,67																					
Digitális eszközök a vendéglátásban		*36*																												
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		*9*																												
Digitális eszközök a turizmusban		*27*																												
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432		0	**12**	6	6																					
A cukorászati termelés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A cukorászati termelés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
Az ételkészítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
A vendéglátó értékesítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A vendéglátó értékesítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
Szakirányú oktatás (25)					-						**810**	**90**	**900**		**0**	**25**	**7**		**18**		**695**	**80**		**775**		**0**		**14**	**2**	**18**
Rendezvényszervezési ismeretek										100%	108		108	3		3	1		2	100%	62		100%	62	2		2			2
Rendezvények típusai, fajtái											*35*																			
Értékesítés folyamata											*25*																			
Kommunikáció a vendéggel											*12*																			
Rendezvény logisztika											*20*																			
Rendezvény bonyolítása											*16*										*22*									
Elszámolás, fizetések																					*40*									
Vendéglátói ismeretek										100%	72	**36**	108	2	1	3	1		2	100%	62		100%	62	2		2		1	1
Felszolgálási ismeretek											*50*										*28*									
Felszolgálás lebonyolítása											*36*										*28*									
Fizetési módok																					6									
Étel és italismeret										100%	486	**18**	504	13,5	**0,5**	**14**	1		13	100%	385	**49**	100%	434	12,5	**1,5**	14		1	12
Konyhatechnológiai alapismeretek											*70*																			
Étkezéstörténeti ismeretek											*155*										*110*									
Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining																					*20*									
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																					*20*									
Italismeret és felszolgálásuk szabályai											*225*										*128*									
Italok készítésének szabályai																					*34*									
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																					*40*									
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																					*33*									
Értékesítési ismeretek										100%	72		72	2		2	1		1	100%	62		100%	62	2		2			2
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai											*42*																			
A bankett kínálat kialakításának szempontjai											*30*										*15*									
A Sétf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai																					*10*									
Sommelier feladatának marketing vonatkozásai																					*7*									
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése																					*15*									
Gasztroesemények az online térben																					*8*									
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai																					*7*									
Gazdálkodás és ügyvitel ismeretek										67%	72	**36**	108	2	1	3	3		0	83%	62	**31**	83%	93	2	1	3	3		0
Beszerzés											*8*																			
Raktározás											*8*																			
Termelés											*8*																			
Ügyvitel a vendéglátásban																					*18*									
Számítások, mértékegység átváltások											*17*																			
Árképzés											*15*										*13*									
Jövedelmezőség																					*22*									
Elszámoltatás																					*14*									
Vállalkozási formák											*8*																			
Alapvető munkajogi és adózási formák											*8*																			
Ügyvitel a vendéglátásban																														
Szabad közismereti órakeret		**36**			1						**72**			2							**62**				2					
Szabad szakmai órakeret											**90**			2,5							**93**				2,5					
Összesen:				**1224**	*34,0*		26,0	8,0			**1224**			*34,0*			16,0		18,0					*1054*				1	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			**175**											

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Szakképző iskola 2020-as programtantervhez Pincér-vendégtéri szakember	2024/2025																													
	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.										
Tantárgyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	Gyakorlat (%)	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti óraszá.	elm	Belső gyako rlat	Duális
Közismeret		**612**	**36**	**648**	**17**	**1**	**18**	**18**			**252**	**36**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**				**217**	**31**		**279**	**7**	**2**	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2	-	2	2				62			62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36		72	1	1	2	2				31			62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31			31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-											-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31			31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1					31		31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek					-									-							31			31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		**576**		576			16	8	8					-											-					
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18			0,5	0,5																						
Álláskeresés		*3*																												
Munkajogi alapismeretek		*5*																												
Munkavédelmi feladatok		*3*																												
Munkaerőpiac		*3*																												
Munkavállalói idegen nyelv																				0	62		0%	**62**	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																					11									
Önéletrajz és motivációs levél																					*20*									
„Small talk" – általános társalgási																					11									
Állásinterjú																					*20*									
A munka világa	0%	54		54			1,5	1,5																						
Alapvető szakmai elvárások		*9*																												
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		*36*																												
Munkabiztonság és egészségvédelem		*9*																												
IKT a vendéglátásban	100%	72		72			2		2																					
Digitális eszközök a vendéglátásban		*36*																												
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		*9*																												
Digitális eszközök a turizmusban		*27*																												
Természeti, értékvédelmi és turisztikai alapismeretek	50%	432		432		0	**12**	6	6																					
A cukorászati termelés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A cukorászati termelés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
Az ételkészítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																					
Szakirányú oktatás (25)					-						**810**	**90**	**900**		**0**	**25**	**7**		**18**		**695**	**80**		**775**		**0**		**14**	**2**	**18**
Rendezvényszervezési ismeretek										100%	108		108	3		3	1		2	100%	62		100%	62	2		2			2
Rendezvények típusai, fajtái											*35*																			
Értékesítés folyamata											*25*																			
Kommunikáció a vendéggel											*12*																			
Rendezvény logisztikai											*20*																			
Rendezvény bonyolítása											*16*										*22*									
Elszámolás, fizetések																					*40*									
Vendégtéri ismeretek										100%	72	36	108	2	1	3	1		2	100%	62		100%	62	2		2		1	1
Felszolgálási ismeretek											*36*										28									
Felszolgálás lebonyolítása											*36*										28									
Fizetési módok																					6									
Étel és italismeret										100%	486	18	504	13,5	0,5	14	1		13	100%	385	49	100%	434	12,5	1,5	14		1	13
Konyhatechnológiai alapismeretek											*76*																			
Ételkészítési ismeretek											*185*										*110*									
Betekintés a cukrászatronómia világába, fine dining																					*20*									
Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban																					*20*									
Italismeret és felszolgálásuk szabályai											*225*										*128*									
Italok készítésének szabályai																					*34*									
Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás																					*40*									
Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák																					*33*									
Értékesítési ismeretek										100%	72		72	2		2	1		1	100%	62		100%	62	2		2			2
Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai											*42*																			
A bankett kínálat kialakításának szempontjai											*30*										*15*									
A Sör (tábla) ajánlat kialakításának szempontjai																					*10*									
Személyes feladatainak marketing vonatkozásai																					*7*									
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése																					*15*									
Gasztroesemények az online térben																					*8*									
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai																					*7*									
Gazdálkodási és ügyviteli ismeretek										67%	72	36	108	2	1	3	3		0	83%	62	31	83%	93	2	1	3	3		0
Beszerzés											*8*																			
Raktározás											*8*																			
Termelés											*8*																			
Ügyvitel a vendéglátásban																					*13*									
Számlák számítás, mértékegység átváltások											*17*																			
Árképzés											*15*										*13*									
Jövedelmezőség																					*22*									
Elszámoltatás																					*14*									
Vállalkozási formák											*8*																			
Alapvető munkajogi és adózási formák											*8*																			
Ügyvitel a vendéglátásban																														
Szabad kötelezően választható órakeret		36			1						72			2							62				2					
Szabad szakmai órakeret					-						90			2,5							80				2,5					
Összesen:				**1224**	*34,0*		26,0	8,0			**1224**			*34,0*			16,0		18,0					*1054*					2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			**175**											

33.11.6 Szakács szaktechnikus szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus
- A szakma azonosító száma: 5 1013 23 06
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb foglalkozás, tevékenység, valamint a munkaterület leírása

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 figyelemben véve gazdálkodik. A raktárkészletet figyelemmel kíséri, az árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Beszállító cégekkel, üzletkötőkkel kapcsolatot tart, üzletet köt. Élelmezésvezetői szakterületen is magas szinten képes irányítani, munkaterületeket ellenőrizni. A dietetikusok munkáját segítve, képes étrendeket összeállítani, szükség szerint akár személyre szabottan. Rendszeresen nyomon követi a szakmai trendeket, továbbképzi magát és a megszerzett tudását folyamatosan továbbadja a kollégáinak. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

A szakmához rendelt FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szakács szaktechnikus	5134	Szakács
Szakács szaktechnikus	1332	Vendéglátó-tevékenységet folytató egység vezetője
Szakács szaktechnikus	3222	Konyhafőnök, séf

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Óraszámok nappali képzés

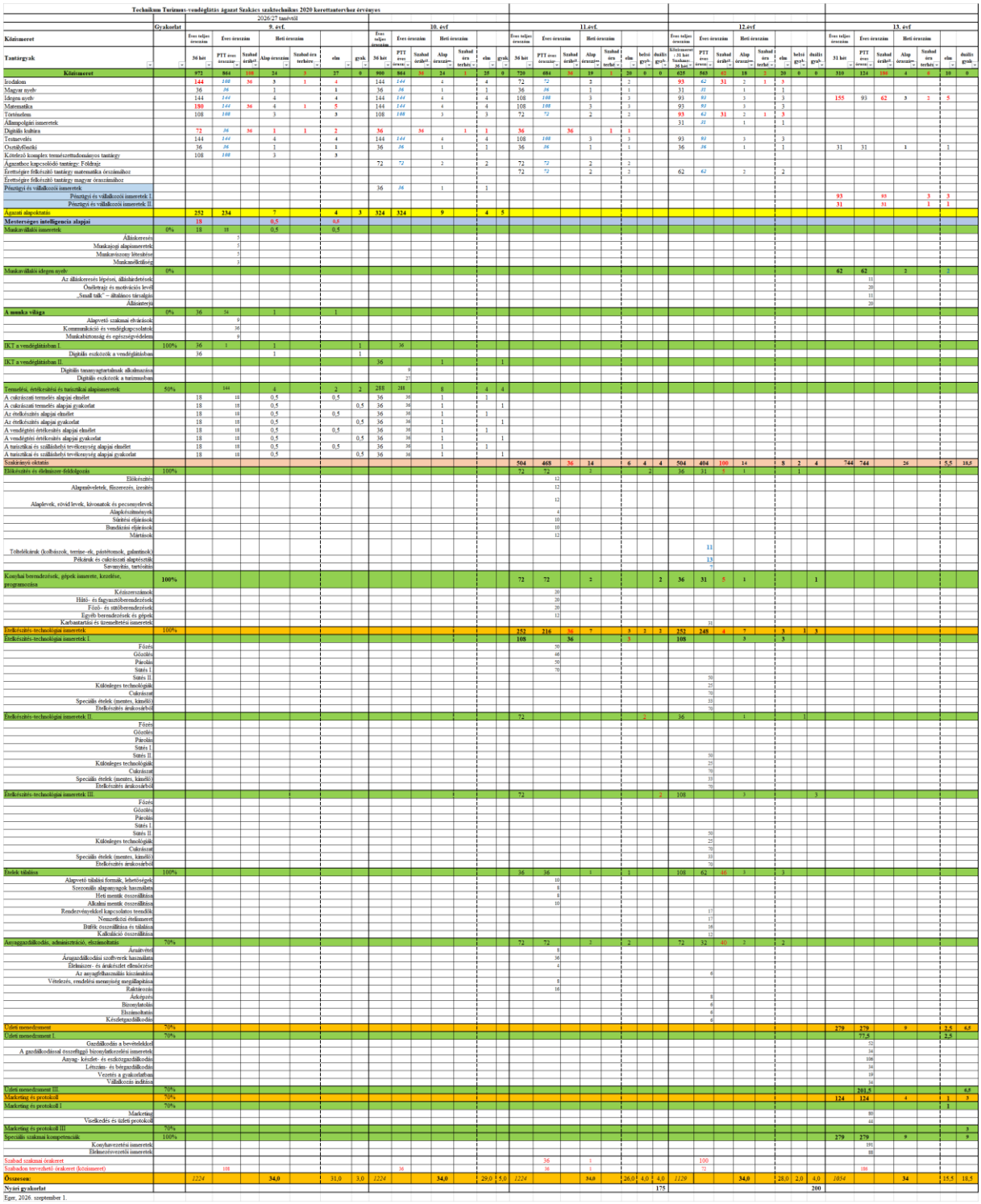
Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	36	31/36	31
Közismereti összes éves óraszám	972	900	720	625	310
Közismereti óraszám	24	24	19	18	4
Közismereti éves óraszám	864	864	684	563	124
Szabad közismereti óraszám	3	1	1	2	6
Szabad közismereti éves óraszám	108	36	36	62	186
Ágazati alapoktatás	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	252	324	504	504	744
PTT szerinti éves óraszám	252	324	468	404	744
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	36	100	0
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	36	100	0
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1224	1129	1054

Szakács szaktechnikus szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.



Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 korrattantervhez érvényes

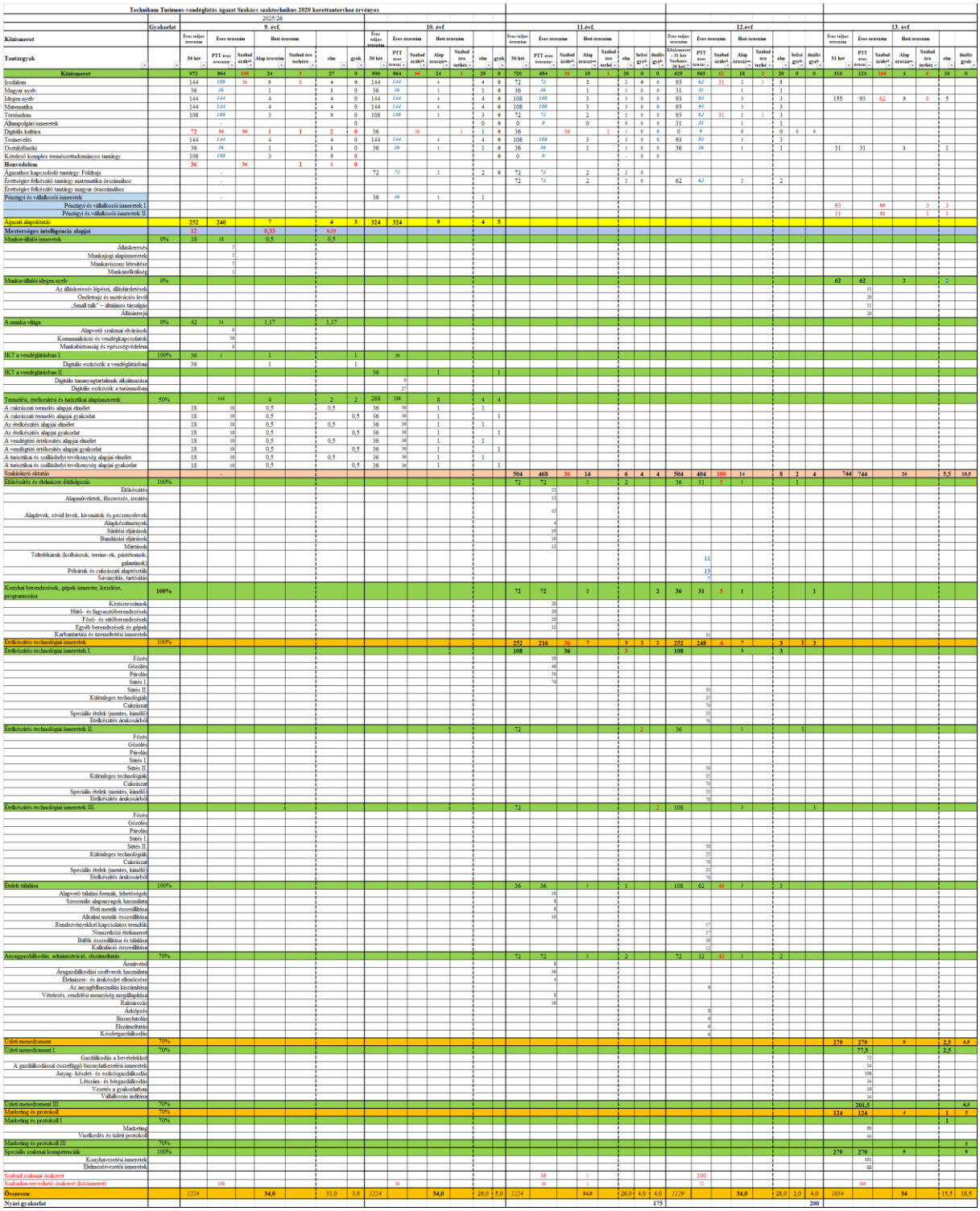
Kötelező ismeret / Tantárgyak	Gyakorlat	2026/27 tanévtől 9. évf.							10. évf							11.évf.								12.évf								13. évf						
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám		
		36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órák	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órák	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves óraszám	Szabad órák	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	beltsi gyak	duális gyak	Kötelező ismeret 31 hét Szakmai 30 hét	PTT éves óraszám	Szabad órák	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	beltsi gyak	duális gyak	31 hét	PTT éves óraszám	Szabad órák	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak
Kötelező ismeret		972	864	108	24	3	27	0	900	864	36	24	1	25	0	720	684	36	19	1	20	0	0	620	563	62	18	2	20	0	0	310	124	186	4	6	10	0
Irodalom		144	108	36	3	1	4		144	144		4		4		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1									
Idegen nyelv		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		180	144	36	4	1	5		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Történelem		108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			93	62	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek																								31	31		1		1									
Digitális kultúra		72	36	36	1	1	2		36		36		1	1		36		36		1	1																	
Testnevelés		144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3									
Osztályfőnöki		36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	108		3		3																														
Agrarthoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz									72	72		2		2		72	72		2		2																
Érettségire felkészítő tantárgy: matematika óraszámához																72	72		2		2			62	62		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy: magyar óraszámához																																					
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek									36	36		1		1																							
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek I.																																	93		93		3	3
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek II.																																	31		31		1	1
Agrazati alapoktatás		252	234		7		4	3	324	324		9		4	5																						
Mesterséges intelligencia alapjai		18			0,5		0,5																														
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																														
Álláskeresés			5																																		
Munkajogi alapismeretek			5																																		
Munkavédelmi feladatok			5																																		
Munkaerőpiac			3																																		
Munkavállalói idegen nyelv	0%																															62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, állásinterjú																																	11					
Önéletrajz és motivációs levél																																	20					
„Small talk" – általános társalgási																																	11					
Állásinterjú																																	20					
A munka világa	0%	36	36		1		1																														
Alapvető szakmai elvárások			9																																		
Kommunikáció és vendéglátóipari			18																																		
Munkabiztonság és egészségvédelem			9																																		
IKT a vendéglátásban I.	100%	36	1		1			1		36																												
Digitális eszközök a vendéglátásban		36			1			1																													
IKT a vendéglátásban II.									36			1			1																							
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9																												
Digitális eszközök a turizmusban										27																												
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%		144		4		2	2	288	288		8		4	4																						
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
Az értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás																504	468	36	14		6	4	4	504	404	100	14		8	2	4	744	744		26		5,5	18,5
Élelkészítés és élelmiszer-feldolgozás	100%															72	72		2			2		36	31	5	1			1								
Előkészítés																	12																					
Alapműveletek, főzeresés, izesítés																	12																					
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek																	12																					
Alapkészítmények																	4																					
Sütőtési eljárások																	10																					
Bundázási eljárások																	10																					
Mártások																	12																					
Töltelékárak (krolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinok)																									11												
Pékáruk és cukrászati alaptésztái																									13												
Savanyítás, tartósítás																									7												
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	100%															72	72		2			2		36	31	5	1			1								
Kéziszerszámok																	20																					
Hűtő- és fagyasztóberendezések																	20																					
Főző- és sütőberendezések																	20																					
Egyéb berendezések és gépek																	12																					
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek																									11												
Élelkészítés-technológiai ismeretek	100%															252	216	36	7		3	3	3	252	248	4	7		3	1	3							
Élelkészítés-technológiai ismeretek I.																108		36			3			108			3		3									
Főzés																	70																					
Gőzölés																	60																					
Párolás																	50																					
Sütés I.																	70																					
Sütés II.																									30												
Különleges technológiák																									25												
Cukrászat																									70												
Speciális ételek (menetes, kímélő)																									25												
Élelkészítés árukészletei																									70												
Élelkészítés-technológiai ismeretek II.																72						2		36			1			1								
Főzés																																						
Gőzölés																																						
Párolás																																						
Sütés I.																																						
Sütés II.																									30												
Különleges technológiák																									25												
Cukrászat																									70												
Speciális ételek (menetes, kímélő)																									25												
Élelkészítés árukészletei																									70												
Élelkészítés-technológiai ismeretek III.																72							2	108			3			3								
Főzés																																						
Gőzölés																																						
Párolás																																						
Sütés I.																																						
Sütés II.																									30												
Különleges technológiák																									25												
Cukrászat																									70												
Speciális ételek (menetes, kímélő)																									25												
Élelkészítés árukészletei																									70												
Ételek tálalása	100%															36	36		1		1			108	62	46	3		3									
Alapvető tálalási formák, lehetőségek																	10																					
Szezonális alapanyagok használata																	8																					
Heti menük összeállítása																	8																					
Alkalmi menük összeállítása																	10																					
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők																									17												
Nemzetközi ételismeret																									17												
Büfék összeállítása és tálalási																									16												
Kalkuláció összeállítása																									12												
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	70%															72	72		2		2			72	32	40	2		2									
Árutávtel																	8																					
Anyagazdálkodási szoftverek használata																	30																					
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése																	4																					
Az anyagfelhasználás kiszámítása																									8												
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása																	8																					
Raktározás																	16																					
Árképzés																									8												
Bizonylatolás																									6												
Elszámoltatás																									6												
Készletgazdálkodás																									6												
Üzleti menedzsment	70%																															279	279		9		2,5	6,5
Üzleti menedzsment I.	70%																																77,5				2,5	
Gazdálkodás a bevételekkel																																	52					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																																	16					
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																																	106					
Létszám- és bérgazdálkodás																																	34					
Vezetés a gyakorlatban																																	19					
Vállalkozás indítása																																	34					
Üzleti menedzsment III.	70%																																201,5				6,0	
Marketing és protokoll	70%																															124	124		4		1	3
Marketing és protokoll I.	70%																																				1	
Marketing																																	80					
Vásárlás és üzleti protokoll																																	44					
Marketing és protokoll III.	70%																																					3
Speciális szakmai kompetenciák	100%																															279	279		9			9
Konyhavezetési ismeretek																																	191					
Élelmezésvezetői ismeretek																																	88					
Szabad szakmai órakeret																	36		1						100												
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)				108							36						36		1						72								186					
Összesen:		1224			34,0		31,0	3,0	1224			34,0		29,0	5,0	1224			34,0		26,0	4,0	4,0	1120			34,0		28,0	2,0	4,0	1054			34		15,5	18,5
Nyári gyakorlat																							175							200							

Eger, 2026. szeptember 1.

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- A 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Matematika tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- A 9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.



Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes

		2025/26																																					
	Gyakorlat	9. évf.							10. évf.						11.évf.								12.évf.								13. évf							
Közismeret		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám					Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				
Tantárgyak		36 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	összes gyak	Kötelezően: 31 hét Szabadon: 36 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak	összes gyak	31 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	összes gyak
Közismeret		972	864	108	24	3	27	0	900	864	36	24	3	25	0	720	684	36	18	3	20	0	0	625	563	22	18	2	20	0	0	310	124	186	4	0	10	0
Irodalom		144	*108*	36	4	1	4	0	144	*144*		4	1	4	0	72	*72*		2		2	0	0	93	*62*	31	2	1	3										
Magyar nyelv		36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	0	31	*31*		1		1										
Idegen nyelv		144	*144*		4		4	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		144	*144*		4		4	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3										
Történelem		108	*108*		3		3	0	108	*108*		3		3	0	72	*72*		2		2	0	0	93	*62*	31	2	1	3										
Állampolgári ismeretek			-					0						0	0	0	*0*		0		0	0	0	31	*31*		1		1										
Digitális kultúra		72	*36*	36	1	1	2	0	36		36		1	1	0	36		36			1	0	0	0	*0*		0	0	0										
Testnevelés		144	*144*		4		4	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3										
Osztályfőnöki		36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	0	36	*36*		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	*108*		3		3	0						0	0	0	*0*				-	0	0															
Honvédelem		36			36		1	0																														
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz			-						72	*72*		2		2	0	72	*72*		2		2	0															
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához			-													72	*72*		2		2	0		62	*62*		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához																																						
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			-						36	*36*		1		1																								
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek I.																																	93		93		3	3
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek II.																																	31		31		1	1
Ágazati alapoktatás		252	240		7		4	3	324	324		9		4	5																						
Mesterséges intelligencia alapjai		12			0,33		0,33																															
Munkavállalói ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																															
Álláskeresés			5																																			
Munkajogi alapismeretek			5																																			
Munkavédelmi feladatok			5																																			
Munkaegészségügy			3																																			
Munkavállalói idegen nyelv	0%																																62	62		2		2	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúra felkészülés																																		11					
Önéletrajz és motivációs levél																																		20					
„Small talk" – általános társalgás																																		11					
Állásinterjú																																		20					
A munka világa	0%	42	34		1,17		1,17																															
Alapvető szakmai elvárások			9																																			
Kommunikáció és vendégkapcsolatok			16																																			
Munkabiztonság és egészségvédelem			9																																			
IKT a vendéglátásban I.	100%	36	1		1			1		36																												
Digitális eszközök a vendéglátásban		36			1			1																														
IKT a vendéglátásban II.									36			1		1																								
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9																												
Digitális eszközök a turizmusban										27																												
Természeti, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%		144		4		2	2	288	288		8		4	4																						
A cukrászati termelés alapjai elmélet		18	18		0,5				36	36		1		1																							
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az ételkészítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendéglátói értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A vendéglátói értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás																504	468	36	14		6	4	4	504	404	100	14		8	2	4	744	744		26		5,5	18,5
Élelkészítés és élelmiszer-feldolgozás	100%															72	72		2		2			36	31	5	1			1								
Élőkészítés																	12																					
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés																	12																					
Alaplevek, sötét levek, kivonatok és passzerozlevek																	12																					
Alapkészítmények																	4																					
Sütőtési eljárások																	10																					
Bundázási eljárások																	10																					
Mártások																	12																					
Töltelékáruk (kolbászok, tormász-ek, pástétomok, galantinok)																									11													
Pékáruk és cukrászati alaptésztái																									13													
Savanyítás, tartósítás																									7													
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	100%															72	72		2			2		36	31	5	1			1								
Kéziszerszámok																	20																					
Hűtő- és fagyasztóberendezések																	20																					
Főző- és sütőberendezések																	20																					
Egyéb berendezések és gépek																	12																					
Karbantartás és üzemeltetési ismeretek																									11													
Ételkészítés-technológiai ismeretek	100%															252	216	36	7		3	2	2	252	248	4	7		3	1	3							
Ételkészítés-technológiai ismeretek I.																108		36			3			108			5		3									
Főzés																	30																					
Gőzölés																	48																					
Pácolás																	30																					
Sütés I.																	30																					
Sütés II.																									30													
Különleges technológiák																									25													
Cukrászat																									70													
Speciális ételek (menetes, készítő)																									35													
Ételkészítés árukosárból																									70													
Ételkészítés-technológiai ismeretek II.											4					72						2		36			1			1								
Főzés																																						
Gőzölés																																						
Pácolás																																						
Sütés I.																																						
Sütés II.																																						
Különleges technológiák																																						
Cukrászat																																						
Speciális ételek (menetes, készítő)																																						
Ételkészítés árukosárból																																						
Ételkészítés-technológiai ismeretek III.											4					72						2		108			3			3								
Főzés																																						
Gőzölés																																						
Pácolás																																						
Sütés I.																																						
Sütés II.																																						
Különleges technológiák																																						
Cukrászat																																						
Speciális ételek (menetes, készítő)																																						
Ételkészítés árukosárból																																						
Ételek tálalása	100%															36	36		1		1			108	62	46	3		3									
Alapvető tálalási formák, lehetőségek																	10																					
Szezonális alapanyagok használata																	8																					
Heti menük összeállítása																	8																					
Alkalmi menük összeállítása																	10																					
Rendezvényekkel kapcsolatos trendek																									17													
Nemzetközi étkezmények																									17													
Büfék összeállítása és tálalása																									16													
Kalkuláció összeállítása																									12													
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	70%															72	72		2		2			72	32	40	2		2									
Árnövelés																	8																					
Árugazdálkodási szoftverek használata																	16																					
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése																	4																					
Az anyagfelhasználás kiszámítása																									6													
Vételezés, rendelési mennyiség meghatározása																	8																					
Raktározás																	16																					
Árképzés																									8													
Bizonylatolás																									6													
Elszámoltatás																									8													
Készletgazdálkodás																									6													
Üzleti menedzsment	70%																																	279	279		9		2,5	6,5
Üzleti menedzsment I.	70%																																		77,5				2,5	
Gazdálkodás a bevételekkel																																		52					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																																		34					
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																																		106					
Létszám- és bérgazdálkodás																																		34					
Vezetés a gyakorlatban																																		19					
Vállalkozás indítása																																		34					
Üzleti menedzsment III.	70%																																		201,5					6,5
Marketing és protokoll	70%																																	124	124		4		1	3
Marketing és protokoll I.	70%																																						1	
Marketing																																		80					
Vírelkedés és üzleti protokoll																																		44					
Marketing és protokoll III.	70%																																							3
Speciális szakmai kompetenciák	100%																																	279	279		9			9
Konyhavezetési ismeretek																																			191					
Élelmezésvezetői ismeretek																																			88					
Szabad szakmai órakeret																	36		1						100													
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36							36		1						72									186					
Összesen:		*1224*			**34,0**		31,0	3,0	*1224*			**34,0**		29,0	5,0	*1224*			**34,0**		26,0	4,0	4,0	*1129*			**34,0**		28,0	2,0	4,0	*1054*			**34**		15,5	18,5
Nyári gyakorlat																							175							200								

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Szakács szaktechnikus 2020 kerettantervhez érvényes

Közismeret / Tantárgyak	Gyakorlat	9. évf.						10. évf						11.évf.							12.évf						13. évf					
		Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves teljes óraszám	Éves óraszám		Heti óraszám			
		36 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	gyak	36 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak.	duális gyak.	Időkeret 31 hét + Szóbeli 30 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	belső gyak.	duális gyak.	31 hét	PTT össz. óraszám	Szabad órakeret	Alap óraszám	Szabad óra terhére	elm	duális gyak.
Közismeret		**972**	**864**	**108**	**24**	1	**27**	**0**	**900**	**864**	**36**	**24**	1	**25**	**0**	**720**	**684**	**36**	**19**	1	**20**	**0**	**0**	**625**	**563**	**62**	**15**	1	**20**	**0**	**0**	**310**	**124**	**186**	**6**	**0**	**10**	**0**
Irodalom		144	*108*	36	3	1	4	0	144	*144*		4		4	0	72	*72*		2		2	0	0	93	*62*	31	2	1	3									
Magyar nyelv		36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	0	31	*31*		1		1									
Idegen nyelv		144	*144*		4		4	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3			155	93	62	3	2	5	
Matematika		180	*144*	36	4	1	5	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3									
Történelem		108	*108*		3		3	0	108	*108*		3		3	0	72	*72*		2		2	0	0	93	*62*	31	2	1	3									
Állampolgári ismeretek			-					0						0	0	0	*0*		0		0	0	0	31	*31*		1		1									
Digitális kultúra		72	*36*	36	1	1	2	0	36		36		1	1	0	36		36		1	1	0	0	0	*0*		0		0	0	0							
Testnevelés		144	*144*		4		4	0	144	*144*		4		4	0	108	*108*		3		3	0	0	93	*93*		3		3									
Osztályfőnöki		36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	36	*36*		1		1	0	0	36	*36*		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy		108	*108*		3		3	0							0	0	*0*				-	0	0														
Agrotalhoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz			-						72	*72*		2		2	0	72	*72*		2		2	0		62	*62*		2		2								
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához			-													72	*72*		2		2	0														
Érettségire felkészítő tantárgy magyar óraszámához																																					
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek			-						36	*36*		1		1																							
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek I.																																93		93		3	3	
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek II.																																31		31		1	1	
Agrotalhoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz		**252**	**252**		**7**		**4**	**3**	**324**	**324**		**9**		**4**	**5**																						
Munkavállalási ismeretek	0%	18	18		0,5		0,5																														
Álláskeresés			5																																		
Munkajogi alapismeretek			5																																		
Munkaviszony létesítése			5																																		
Munkanélküliség			3																																		
Munkavállalási idegen nyelv	0%																															**62**	**62**		**2**		**2**	
Az álláskeresés lépései, állásinterjúelemzés																																	11					
Önéletrajz és motivációs levél																																	20					
„Small talk" – általános társalgás																																	11					
Állásinterjú																																	20					
A munka világa	0%	54	54		1,5		1,5																														
Alapvető szakmai elvárások			9																																		
Kommunikáció és vendégkapcsolatok			36																																		
Munkabiztonság és egészségvédelem			9																																		
IKT a vendéglátásban I.	100%	36	1		1			1		36																											
Digitális eszközök a vendéglátásban		36			1			1																													
IKT a vendéglátásban II.									36			1		1																							
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása										9																											
Digitális eszközök a turizmusban										27																											
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%		144		4		2	2	288	288		8		4	4																						
A cukorszeti termelés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A cukorszeti termelés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az ételkészítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet		18	18		0,5		0,5		36	36		1		1																							
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat		18	18		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás			-													**504**	**468**	**36**	**14**		**6**	**4**	**4**	**504**	**404**	**100**	**14**		**8**	**2**	**4**	**744**	**744**		**26**		**5,5**	**18,5**
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	100%															72	72		2		2			36	31	5	1			1								
Előkészítés																	12																				
Alapanyaletek, fűszerezés, ízesítés																	12																				
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek																	12																				
Alapkészítmények																	4																				
Sűrítési eljárások																	10																				
Bundázási eljárások																	10																				
Mártások																	12																				
Töltelékáruk (kolbászok, terrine-ek, pástétomok, galantinák)																									11												
Pékárúk és cukrászati alapkészítők																									13												
Savanyítás, tartósítás																									7												
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	**100%**															72	72		2			2		36	31	5	1			1								
Kézi/szervezőnők																	20																				
Hűtő- és fagyasztóberendezések																	20																				
Főző- és sütőberendezések																	20																				
Egyéb berendezések és gépek																	12																				
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek																									31												
Élelkészítés-technológiai ismeretek	100%															**252**	**216**	**36**	**7**		**3**	**2**	**2**	**252**	**248**	**4**	**7**		**3**	**1**	**3**							
Élelkészítés-technológiai ismeretek I.																**108**		**36**			**3**			**108**			**3**		**3**								
Főzés																	50																				
Gőzölés																	46																				
Párolás																	50																				
Sütés I.																	70																				
Sütés II.																									30												
Különleges technológiák																									25												
Cukrászat																									70												
Speciális ételek (mentes, kímélő)																									10												
Ételkészítés árukosárból																									70												
Élelkészítés-technológiai ismeretek II.																72						2		36			3			1							
Főzés																																					
Gőzölés																																					
Párolás																																					
Sütés I.																																					
Sütés II.																																					
Különleges technológiák																																					
Cukrászat																																					
Speciális ételek (mentes, kímélő)																																					
Ételkészítés árukosárból																																					
Élelkészítés-technológiai ismeretek III.																72						2		108			3			3							
Főzés																																					
Gőzölés																																					
Párolás																																					
Sütés I.																																					
Sütés II.																									30												
Különleges technológiák																									25												
Cukrászat																									70												
Speciális ételek (mentes, kímélő)																									10												
Ételkészítés árukosárból																									70												
Ételek tálalása	100%															36	36		1		1			108	62	46	3		3								
Alapvető tálalási formák, lehetőségek																	10																				
Szezonális alapanyagok használata																	8																				
Heti menük összeállítása																	8																				
Alkalmi menük összeállítása																	10																				
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők																									17												
Nemzetközi ételismeret																									17												
Bűfék összeállítása és tálalása																									16												
Kalkuláció összeállítása																									12												
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	70%															72	72		2		2			72	32	40	2		2								
Árnyitvári																	8																				
Árugazdálkodási szoftverek használata																	36																				
Ellenőrzés- és áruészlet ellenőrzése																	4																				
Az anyagfelhasználás kiszámítása																									6												
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása																	8																				
Raktározás																	18																				
Árképzés																									8												
Bizonylatolás																									6												
Elszámoltatás																									6												
Készletgazdálkodás																									6												
Üzleti menedzsment	70%																															**279**	**279**		**9**		**2,5**	**6,5**
Üzleti menedzsment I.	70%																																**77,5**				**2,5**	
Gazdálkodás a bevételekkel																																	52					
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek																																	34					
Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás																																	106					
Létszám- és bérgazdálkodás																																	34					
Vezetés a gyakorlatban																																	19					
Vállalkozás indítása																																	34					
Üzleti menedzsment III.	70%																																**201,5**					**6,5**
Marketing és protokoll	70%																															**124**	**124**		**4**		**1**	*3*
Marketing és protokoll I.	70%																																				**1**	
Marketing																																	80					
Viselkedés és üzleti protokoll																																	44					
Marketing és protokoll III	70%																																					*3*
Speciális szakmai kompetenciák	100%																															**279**	**279**		**9**			**9**
Konyhavezetési ismeretek																																	191					
Élelmezésvezetési ismeretek																																	88					
Szabad szakmai órakeret																	16		1						100												
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			108							36							36		1						72								186					
Összesen:		*1224*			**34,0**		**31,0**	*3,0*	*1224*			**34,0**		**29,0**	*5,0*	*1224*			**34,0**		**26,0**	**4,0**	**4,0**	*1129*			**34,0**		**28,0**	**2,0**	**4,0**	*1034*			**34**		**15,5**	**18,5**
Nyári gyakorlat																							**175**							**200**							

33.11.7 Szakács szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Szakács
- A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- A szakma szakmairányai: -
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: Szakácssegéd
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

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 árurendelést és az áruátvételt koordinálja, ellenőrzi. A raktározást felügyeli, ellenőrzi. Munkabeosztást tervez, ír. Konyhai munkaszervezésben, feladatkiosztásban pontos és precíz. Felelősségteljesen irányítja a beosztottjait, kollegáit a konyhai etikett és az erkölcsi normák betartása mellett. Jó szervezőképességgel és problémamegoldó adottságokkal rendelkezik. Példamutató magatartásával és munkaruházatával, magas szakmai tudásával tekintélyt vív ki magának.

A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Szakács	5134	Szakács

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
Alkalmassági követelmények:

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	810	695
Szabad szakmai éves óraszám	0	90	80
Ebből felhasznált éves óraszám	0	90	80
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

Szakács szakma óraháló

2026/27 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2025/26-os tanévhez képest:

- A Honvédelem tantárgy a 2026/27-es tanévtől kivezetésre került.
- A Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy heti óraszáma 0,33 óráról 0,5 órára módosult.
- A módosítások a 2026/27. tanévben induló évfolyamokra felmenő rendszerben alkalmazandók.

Szakképző iskola 2020 Szakács	2026/27 tanévtől																														
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.											
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad óraból	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad óraból	heti órasz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad óraból	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad óraból	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad óraból	31 hét	PTT heti óraszám	Szabad óraból	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Közismeret		612	36	648	17	1	18	18			252	36	324	7	2	9	9		0		217	62	279	7	2	9	9		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62		62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31	31	62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31		31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-															
Természetismeret		108		108	3		3	3						-															
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1					31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31		31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		576	0	576	16		16	8	8					-										-			0		
Mesterséges intelligencia alapjai				18			0,5		0,5																		0		
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																			0		
Álláskeresés		3																											
Munkajogi alapismeretek		3																											
Munkaviszony létesítése		3																											
Munkavállalói idegen nyelv		3																											
Munkavállalói idegen nyelv																				0	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, állásbörzék																					11								
Önéletrajz és motivációs levél																					20								
„Small talk" – általános társalgás																					11								
Állásinterjú																					20								
A munka világa	0%	54		54	1,5		1,5	1,5																			0		
Alapvető szakmai elvárások		9																											
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36																											
Munkabiztonság és egészségvédelem		9																											
IKT a vendéglátóban	100%	72		54	2		1,5		1,5																		0		
Digitális eszközök a vendéglátásban		36																											
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9																											
Digitális eszközök a turizmusban		27																											
Termelés, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432	12		12	6	6																		0		
A cukrászati termelés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
Az ételkészítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
A turisztikai és szállásadói tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A turisztikai és szállásadói tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
Szakirányú oktatás (25)					-						810	90	900			25	7	0	18		695	80	775					5	2	18
Élelmiszer- és ételmisszerfeldolgozás										75%	108	36	144	3	1	4	1		3	1	62		62	2		2			2
Előkészítés											20																		
Alapműveletek, főzésmódok, ízesítés											20																		
Alapélvek, rövid levés, kivonatok és gazdagítóanyagok											20																		
Alapösszetételek											4																		
Bontási eljárások											10																		
Bundázási eljárások											14																		
Mártások											20																		
Töltelék árak (kolbászok, tarinok, pástétomok, galantinok)																					18								
Pékárúk és cukrászati alaptésztái																					18								
Savanyítás, tartósítás																					26								
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozás										100%	72		72	2		2			2	1	62		62	2		2			2
Kazi szerszámok											20																		
Hűtő és fagyasztó berendezések											20																		
Főző és sütő berendezések											20																		
Egyéb berendezések és gépek											12																		
Karbantartás és üzemeltetési ismeretek																					62								
Élelkészítés-technológiai ismeretek										93%	486	18	504	13,5	0,5	14	3		13	1	385	49	434	12,5	1,5	14			14
Főzés											123																		
Grillezés											117																		
Párolás											129																		
Sütés I.											122																		
Sütés II.																					60								
Különleges technológiák																					57								
Cukrászat																					110								
Speciális ételek (mentes, kímélő)																					58								
Élelkészítés árukészlet																					100								
Ételek tálalása										0%	72		72	2		2	2			1	62		62	2		2		2	0
Alapvető tálalási formák, lehetőségek											20																		
Szezonális alapanyagok használata											17																		
Heti menük összeállítása											13																		
Alkalmi menük összeállítása											20																		
Rendezvényekhez kapcsolatos teendők																					17								
Nemzetközi ételismeret																					17								
Büfék összeállítása és tálalása																					16								
Kalkuláció összeállítása																					12								
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás										0%	72	36	108	2	1	3	3				62	31	93	2	1	3	3		
Áruátvétel											5																		
Árugazdálkodási szoftverek használata											36																		
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése											4																		
Az anyagfelhasználás kiszámítása																					12								
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása											5																		
Raktározás											16																		
Árlapozás																					15								
Bizonylatolás																					10								
Elszámoltatás																					10								
Készletgazdálkodás																					15								
Szabad közismereti órakeret		36			1						72			2							62			2					
Szabad szakmai órakeret											90			2,5							80			2,5					
Összesen:		1224			34,0		36,0	8,0			1224					34,0	16,0		18,0				1054				34,0	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			175											

Eger, 2026. szeptember 1.

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változások a 2024/25-ös tanévhez képest:

- Az 1/9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a Digitális kultúra tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- Az 1/9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Szakképző iskola 2020 Szakács	2025/26																														
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.											
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti óraszz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti óraszz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti óraszz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Közismeret		**612**	**36**	**648**	**17**	**1**	**18**	**18**			**252**	**36**	**324**	**7**	**2**	**9**	**9**		**0**		**217**	**62**	**279**	**7**	**2**	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62		62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36	36	72	1	1	2	2				31	31	62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31		31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Osztályfőnökség-ügyító Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Honvédelem			**36**	**36**		**1**	**1**	**1**																					
Digitális kultúra												36	36		1	1	1					31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek					-									-							31		31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		**576**	**0**	576	16		16	8	8					-										-					
Mesterséges intelligencia alapjai				**12**			**0,33**		**0,33**																				
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																					
Álláskeresés		*5*																											
Munkajogi alapismeretek		*5*																											
Munkaviszony létesítése		*3*																											
Munkavállalóiság		*3*																											
Munkavállalói idegen nyelv																				0	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																					11								
Önéletrajz és motivációs levél																					20								
„Small talk" – általános társalgás																					11								
Állásinterjú																					20								
A munka világa	0%	54		54	1,5		1,5	1,5																					
Alapvető szakmai elvárások		9																											
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		*36*																											
Munkabiztonság és egészségvédelem		*9*																											
IKT a vendéglátásban	100%	72		60	2		1,67		1,67																				
Digitális eszközök a vendéglátásban		*36*																											
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		*9*																											
Digitális munkaközök a turizmusban		*27*																											
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%	432		432	12		12	6	6																				
A cukrászati termelés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
Az ételkészítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
Az ételkészítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
A turisztikai és szállásbelyi tevékenység alapjai elmélet		*54*		54			1,5	1,5																					
A turisztikai és szállásbelyi tevékenység alapjai gyakorlat		*54*		54			1,5		1,5																				
Szakirányú oktatás (25)					-						810	90	900			25	7	0	18		695	80	775				5	2	18
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás										75%	108	16	144	3	1	4	1		1	1	62		62	2		2			2
Előkészítés											*20*																		
Alapműveletek, főzésmódok, ízesítés											*20*																		
Alapleírások, rövid levelek, kivonatok és passzenyvalevek											*20*																		
Alapkészítmények											*4*																		
Sütési eljárások											*10*																		
Bondázási eljárások											*14*																		
Mártások											*20*																		
Töltelék árak (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)																					*18*								
Pékáruk és cukrászati alapfogások																					*18*								
Savanyítás, tartósítás																					*26*								
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása										100%	72		72	2		2			2	1	62		62	2		2			2
Kézi szerszámok											*20*																		
Hűtő és fagyasztó berendezések											*20*																		
Főző és sütő berendezések											*20*																		
Egyéb berendezések és gépek											*12*																		
Karbantartás és üzemeltetési ismeretek																					62								
Előkészítés-technológiai ismeretek										93%	486	18	504	13,5	0,5	14	1		13	1	385	49	434	12,5	1,5	14			14
Főzés											*123*																		
Gőzölés											*112*																		
Párolás											*129*																		
Sütés I.											*122*																		
Sütés II.																					*60*								
Különleges technológiák																					*57*								
Cukrászat																					*110*								
Speciális ételek (mentes, kímélő)																					*58*								
Éveltkészítés árukészlete																					*100*								
Ételek tálalása										0%	72		72	2		2	2			1	62		62	2		2		2	0
Alapvető tálalási formák, lehetőségek											*20*																		
Szezonális alapanyagok használata											*17*																		
Heti menük összeállítása											*13*																		
Alkalmi menük összeállítása											*20*																		
Rendezvényekkel kapcsolatos teendők																					*17*								
Nemzetközi ételismeret																					*17*								
Büfék összeállítása és tálalása																					*16*								
Kalkuláció összeállítása																					*12*								
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás										0%	72	36	108	2	1	3	3				62	31	93	2	1	3	3		
Árnyítvétel											*8*																		
Árugazdálkodási szoftverek használata											*36*																		
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése											*4*																		
Az anyagfelhasználás listáinak																					*12*								
Vételezés, rendelési mennyiség meghatározása											*8*																		
Raktározás											*16*																		
Árképzés																					*13*								
Bizonylatolás																					*10*								
Elszámoltatás																					*18*								
Készletgazdálkodás																					*15*								
Szabad közismereti órakeret		36			1						72			2							62			2					
Szabad szakmai órakeret											90			2,5							90			2,5					
Összesen:		1224			*34,0*		26,0	8,0			1224					34,0	16,0		18,0				*1054*			34,0	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			175										

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben

Szakképző iskola 2020 Szakács	2024/2025																													
Tantárgyak	1/9. évf.									2/10. évf.										3/11. évf.										
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	gyak	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	Szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Közismeret		**612**	36	**648**	**17**	1	**18**	**18**			**252**	36	**324**	**7**	2	**9**	**9**		**0**		**217**	31	**279**	**7**	2	**9**	**9**		
Kommunikáció – magyar nyelv és irodalom		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				62		62	2		2	2		
Idegen nyelv		72		72	2		2	2			36		72	1	1	2	2				31		62	1	1	2	2		
Matematika		72		72	2		2	2			72		72	2		2	2				31		31	1		1	1		
Történelem és társadalomismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Természetismeret		108		108	3		3	3						-										-					
Testnevelés		144		144	4		4	4			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Osztályközösség-építő Program		36		36	1		1	1			36		36	1		1	1				31		31	1		1	1		
Digitális kultúra			36	36		1	1	1				36	36		1	1	1					31	31		1	1	1		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek														-							31		31	1		1	1		
Ágazati alapoktatás (16)		**576**	**0**	576	16		16	8	8					-										-					
Munkavállalói ismeretek	0%	18		18	0,5		0,5	0,5																					
Álláskeresés		5																											
Munkajogi alapismeretek		5																											
Munkaviszony létesítése		5																											
Munkaerőtőltség		3																											
Munkavállalói idegen nyelv								1												0	62		62	2		2	2		
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések																					11								
Önéletrajz és motivációs levél																					20								
„Small talk" – általános társalgás																					11								
Állásinterjú																					20								
A munka világa	0%	54		54	1,5		1,5	1,5																					
Alapvető szakmai elvárások		9																											
Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36																											
Munkabiztonság és egészségvédelem		9																											
IKT a vendéglátásban	100%	72		72	2		2		2																				
Digitális eszközök a vendéglátásban		36																											
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9																											
Digitális eszközök a turizmusban		27																											
Termelés, értékesítés és turisztikai alapismeretek	50%	432		432	12		12	6	6																				
A cukrászati termelés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
Az étkeztetés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
Az étkeztetés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
A turisztikai és szállásholyi tevékenység alapjai elmélet		54		54			1,5	1,5																					
A turisztikai és szállásholyi tevékenység alapjai gyakorlat		54		54			1,5		1,5																				
Szakirányú oktatás (25)					-						810	90	900			25	7	0	18		695	80	775				5	2	18
Élelmiszerek és élelmiszerfeldolgozás										75%	108	36	144	3	1	4	1		3	1	62		62	2		2			2
Előkészítés											20																		
Alapművelések, főzésmódok, ízesítés											20																		
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és passzenyelvek											20																		
Alaptésztatípusok											4																		
Sütési eljárások											10																		
Bundázási eljárások											14																		
Mártások											20																		
Töltelék árúk (kolbászok, terrinék, pástétomok, galantinok)																					18								
Pékárúk és cukrászati alapanyagai																					18								
Savanyítás, tartósítás																					26								
Konyhai berendezések- gépek ismerete, használat, gyorsmentése										100%	72		72	2		2			2	1	62		62	2		2			2
Kézi szerszámok											20																		
Hűtő és fagyasztó berendezések											20																		
Főző és sütő berendezések											20																		
Egyéb berendezések és gépek											12																		
Karbantartási és üzemeltetési ismeretek																					62								
Étkeztetési-technológiai ismeretek										93%	486	18	504	13,5	0,5	14	1		13	1	385	49	434	12,5	1,5	14			14
Főzés											123																		
Gőzölés											112																		
Párolás											129																		
Sütés I.											122																		
Sütés II.																					60								
Különlegas technológiák																					57								
Cukrászat																					110								
Speciális ételek (mentes, kímélő)																					58								
Étkeztetés árukészlet																					100								
Ételek tálalása										0%	72		72	2		2	2			1	62		62	2		2		2	0
Alapvető tálalási formák, lehetőségek											20																		
Ételkonzervális alapanyagok használata											17																		
Heti menük összeállítása											13																		
Alkalmi menük összeállítása											20																		
Rendezvényekhez kapcsolatos teendők																					17								
Nemzetközi ételismeret																					17								
Büfék összeállítása és tálalása																					16								
Kalkuláció összeállítása																					12								
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás										0%	72	36	108	2	1	3	3				62	31	93	2	1	3	3		
Árualvétel											8																		
Árugazdálkodási szoftverek használata											36																		
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése											4																		
Az anyagfelhasználás kiszámítása																					12								
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása											8																		
Raktározás											16																		
Árképzés																					13								
Bizonylatolás																					10								
Elszámoltatás																					10								
Készletgazdálkodás																					13								
Szabad közismereti órakeret		36			1						72			2							62			2					
Szabad szakmai órakeret											90			2,5							80			2,5					
Összesen:				1224	34,0		26,0	8,0			1224					34,0	16,0		18,0				1054			34,0	14,0	2,0	18,0
Nyári gyakorlat																			175										

33.11.8 Turisztikai technikus szakma

A szakma alapadatai

- Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- A szakma megnevezése: Turisztikai technikus
- A szakma azonosító száma: 51015 23 07
- A szakma szakmairányai: Idegenvezető,
- Turisztikai szervező
- A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül): Tanulói jogviszonyban: 5 éves technikumi oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás. Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.
- Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 200 óra
- A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Szakmairány: **Idegenvezető**

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

után idegenvezetői jelentést ír, elszámol a rábízott pénzeszközökkel, egyéb javakkal, tapasztalatait, ötleteit megosztja az utazás szervezőjével. Öltözete, megjelenése mindig az út jellegéhez és az időjárási viszonyokhoz igazodik, személyi higiéniája kifogástalan.

Szakmairány: **Turisztikai szervező**

A turisztikai szervező több területen találkozik a turistával. Utazási irodában információt nyújt, útitervet készít, menetjegyet, szállást foglal, és csoportos utazást szervez. Marketing és értékesítési tevékenységet végez, külföldi és belföldi partnerekkel kapcsolatot tart, be- és kiutazásokat szervez, értékesít. Információkat gyűjt különféle közlekedési eszközökről és szálláshelyekről, ügyfelei igényeinek felmérése után tájékoztatást nyújt utazásuk lebonyolításával kapcsolatban. Útiterveket állít össze, menetjegyeket, vouchereket állít ki. A turista ott-tartózkodásának ideje alatt bemutatja az adott desztináció turisztikai palettáját, segít a turista tájékoztatásában, programjainak szervezésében. Széleskörű és naprakész tudással rendelkezik szakterületén. A turista rajta keresztül ismeri meg az adott desztinációt, hagyományait, gasztronómiáját, kultúráját. A turisztikai szervező kiválóan kommunikál magyar és idegen nyelven is. Könnyen alakít ki emberi kapcsolatokat, konfliktushelyzeteket jól kezel.

A szakmához rendelt FEOR szám

Szakmairány megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Turisztikai szervező	4221	Utazásszervező, tanácsadó
Idegenvezető	5233	Idegenvezető

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat szakirányú oktatás megkezdése előtt: szükséges

Óraszámok nappali képzés

Évfolyamok	9. NYEK évfolyam	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Tanítási hetek száma	30	36	36	36	31 K/ 36 SZ	31
Közismereti összes éves óraszám	**1080**	**972**	**900**	**720**	**625**	**310**
Közismereti óraszám		**24**	**24**	**19**	**18**	**4**
Közismereti éves óraszám	**1080**	**864**	**864**	**684**	**563**	**124**
Szabad közismereti óraszám	**0**	**3**	**1**	**1**	**2**	**6**
Szabad közismereti éves óraszám	**0**	**108**	**36**	**36**	**62**	**186**
Ágazati alapoktatás	0	7	9	0	0	0
Szakirányú oktatás	0	0	0	14	14	24
Szakmai éves óraszám	0	252	324	504	504	806
PTT szerinti éves óraszám	1080	0	0	0	1129	1054
Szabad szakmai éves óraszám	0	0	0	36	72	62
Ebből felhasznált éves óraszám	0	0	0	36	72	62
Még felosztható éves óraszám	0	0	0	0	0	0
Éves össz óraszám	1080	1224	1224	1224	1129	1054

Turisztikai technikus óraháló

A 2026/27-es tanévben nem indult

2025/26 tanévtől felmenő rendszerben

Változás:

- 2025/26 tanévtől felmenő rendszerben a 9. évfolyamon a szabad közismereti óraszám heti 1 óra, éves óraszám 36 felhasználása a 2. idegen nyelv (német) tantárgy helyett Honvédelem tantárgy.
- A 9. évfolyamon a 2025/26-os tanévben Mesterséges intelligencia alapjai 0,33 óra, éves óraszám 12 óra az ágazati alapoktatás terhére.

Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Turisztikai technikus 2020 kerettantervhez érvényes

2025/26 – 9. Ny és 9. évf.

Tantárgyak	Gyakorlat (%)	9. Ny Éves teljes óraszám 36 hét	9. Ny PTT éves óraszám	9. Ny Szabad órából	9. Ny Heti Alap óraszám	9. Ny Szabad óra terhére	9. Ny elm	9. Ny gyak	9. évf. Éves teljes óraszám 36 hét	9. évf. PTT éves óraszám	9. évf. Szabad órából	9. évf. Heti Alap óraszám	9. évf. Szabad óra terhére	9. évf. elm	9. évf. gyak
Közismeret		1080	1080	0	30	0	30	0	972	864	108	24	3	27	0
1. idegen nyelv Angol Kommunikáció 6		216	216		6		6								
1. idegen nyelv Angol Nyelvtan 3		108	108		3		3								
1. idegen nyelv Angol Civilizáció 6		216	216		6		6								
2. idegen nyelv Német 3		108	108		3		3								
Matematika 1		36	36		1		1								
Magyar nyelv és irodalom 1		36	36		1		1								
Tanulásmódszertan 1		36	36		1		1								
Digitális kultúra		108	108		3		3								
Testnevelés és sport 5		180	180		5		5								
Osztályfőnöki 1		36	36		1		1								
Irodalom									108	108		3		3	
Magyar nyelv									36	36		1		1	
1.Idegen nyelv (Angol)									144	144		4		4	
2. Idegen nyelv (Német)									72		72		2	2	
Matematika									144	144		4		4	
Történelem									108	108		3		3	
Állampolgári ismeretek										-					
Digitális kultúra									36	36		1		1	
Testnevelés									144	144		4		4	
Osztályfőnöki									36	36		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy									108	108		3		3	
Honvédelem									36		36		1	1	
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz															
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához															
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek															
Ágazati alapoktatás									252	240		7		4	3
Mesterséges intelligencia alapjai									12			0,33		0,33	
Munkavállalói ismeretek	0%								18	18		0,5		0,5	0
Álláskeresés										5					
Munkajogi alapismeretek										5					
Munkaviszony létesítése										5					
Munkanélküliség										3					
Munkavállalói idegen nyelv	0%								0	0	0	0		0	0
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések															
Önéletrajz és motivációs levél															
„Small talk" – általános társalgás															
Állásinterjú															
A munka világa	0%								42	54	0	1,17		1,17	0
Alapvető szakmai elvárások										9					
Kommunikáció és vendégkapcsolatok										36					
Munkabiztonság és egészségvédelem										9					
IKT a vendéglátásban I.	100%								36	36	0	1		0	1
Digitális eszközök a vendéglátásban										36					
IKT a vendéglátásban II.									0						
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása															
Digitális eszközök a turizmusban															
Termelési értékesítési és turisztikai alapismeretek	50%								144	144	0	4		2	2
A cukrászati termelés alapjai elmélet									18	18		0,5		0,5	
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat									18	18		0,5			0,5
Az ételkészítés alapjai elmélet									18	18		0,5		0,5	
Az ételkészítés alapjai gyakorlat									18	18		0,5			0,5
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet									18	18		0,5		0,5	
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat									18	18		0,5			0,5
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet									18	18		0,5		0,5	
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat									18	18		0,5			0,5
Szakirányú oktatás									0	0	0	0		0	0
Beszerzés és értékesítés	0%														
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	33%														
Speciális szolgáltatások	0%														
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	100%														
Adminisztráció és elszámolás	0%														
Üzleti menedzsment a turizmusban	50%														
Turizmusmarketing és protokoll	75%														
Országismeret magyar nyelven	75%														
Szabad szakmai órakeret											0				
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)											108				
Összesen:		1080		0	30	0	30	0	1224			34,0		31,0	3,0
Egybefüggő szakmai gyakorlat															

(A 10–13. évfolyamon a szakmai tantárgyak alábontása a következő táblázatokban.)

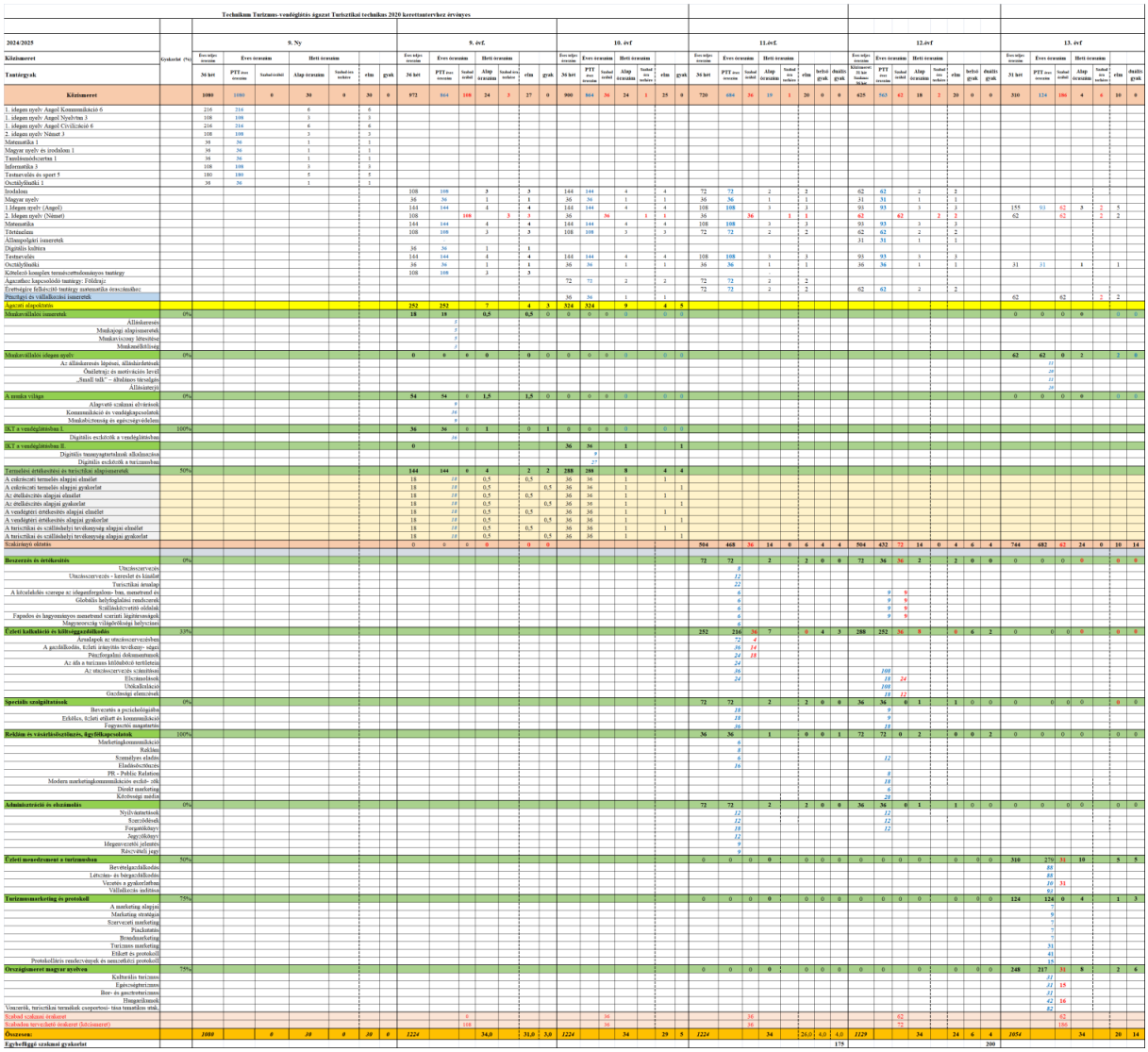
10. évf. és 11. évf.

Tantárgyak	10. évf. 36 hét	10. évf. PTT éves óraszám	10. évf. Szabad órából	10. évf. Alap óraszám	10. évf. Szabad óra terhére	10. évf. elm	10. évf. gyak	11. évf. 36 hét	11. évf. PTT éves óraszám	11. évf. Szabad órából	11. évf. Alap óraszám	11. évf. Szabad óra terhére	11. évf. elm	11. évf. belső gyak	11. évf. duális gyak
Közismeret	900	864	36	24	1	25	0	720	684	36	19	1	20	0	0
Irodalom	144	144		4		4		72	72		2		2		
Magyar nyelv	36	36		1		1		36	36		1		1		
1.Idegen nyelv (Angol)	144	144		4		4		108	108		3		3		
2. Idegen nyelv (Német)	36		36		1	1		36		36		1	1		
Matematika	144	144		4		4		108	108		3		3		
Történelem	108	108		3		3		72	72		2		2		
Állampolgári ismeretek															
Digitális kultúra															
Testnevelés	144	144		4		4		108	108		3		3		
Osztályfőnöki	36	36		1		1		36	36		1		1		
Kötelező komplex természettudományos tantárgy											-				
Honvédelem															
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz	72	72		2		2		72	72		2		2		
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához								72	72		2		2		
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek	36	36		1		1									
Ágazati alapoktatás	324	324		9		4	5								
Mesterséges intelligencia alapjai															
Munkavállalói ismeretek	0	0	0	0		0	0								
Álláskeresés															
Munkajogi alapismeretek															
Munkaviszony létesítése															
Munkanélküliség															
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0		0	0								
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések															
Önéletrajz és motivációs levél															
„Small talk" – általános társalgás															
Állásinterjú															
A munka világa	0	0	0	0		0	0								
Alapvető szakmai elvárások															
Kommunikáció és vendégkapcsolatok															
Munkabiztonság és egészségvédelem															
IKT a vendéglátásban I.	0	0	0	0		0	0								
Digitális eszközök a vendéglátásban															
IKT a vendéglátásban II.	36	36		1			1								
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9													
Digitális eszközök a turizmusban		27													
Termelési értékesítési és turisztikai alapismeretek	288	288		8		4	4								
A cukrászati termelés alapjai elmélet	36	36		1		1									
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat	36	36		1			1								
Az ételkészítés alapjai elmélet	36	36		1		1									
Az ételkészítés alapjai gyakorlat	36	36		1			1								
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	36	36		1		1									
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat	36	36		1			1								
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet	36	36		1		1									
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat	36	36		1			1								
Szakirányú oktatás								504	468	36	14	0	6	4	4
Beszerzés és értékesítés								72	72		2		2	0	0
Utazásszervezés									8						
Utazásszervezés - kereslet és kínálat									12						
Turisztikai árualap									22						
A közlekedés szerepe az idegenforgalom- ban, menetrend és									6						
Globális helyfoglalási rendszerek									6						
Szállásközvetítő oldalak									6						
Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok									6						
Magyarország világörökségi helyszínei									6						
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás								252	216	36	7		0	4	3
Árualapok az utazásszervezésben									72	4					
A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékeny- ségei									36	14					
Pénzforgalmi dokumentumok									24	18					
Az áfa a turizmus különböző területein									24						
Az utazásszervezés számításai									36						
Elszámolások									24						
Utókalkuláció															
Gazdasági elemzések															
Speciális szolgáltatások								72	72		2		2	0	0
Bevezetés a pszichológiába									18						
Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció									18						
Fogyasztói magatartás									36						
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok								36	36		1		0	0	1
Marketingkommunikáció									6						
Reklám									8						
Személyes eladás									6						
Eladásösztönzés									16						
PR - Public Relation															
Modern marketingkommunikációs eszkö- zök															
Direkt marketing															
Közösségi média															
Adminisztráció és elszámolás								72	72		2		2	0	0
Nyilvántartások									12						
Szerződések									12						
Forgatókönyv									18						
Jegyzőkönyv									12						
Idegenvezetői jelentés									9						
Részvételi jegy									9						
Üzleti menedzsment a turizmusban								0	0	0	0		0	0	0
Bevételgazdálkodás															
Létszám- és bérgazdálkodás															
Vezetés a gyakorlatban															
Vállalkozás indítása															
Turizmusmarketing és protokoll								0	0	0	0		0	0	0
A marketing alapjai															
Marketing stratégia															
Szervezeti marketing															
Piackutatás															
Brandmarketing															
Turizmus marketing															
Etikett és protokoll															
Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll															
Országismeret magyar nyelven								0	0	0	0		0	0	0
Kulturális turizmus															
Egészségturizmus															
Bor- és gasztroturizmus															
Hungarikumok															
Vonzerők, turisztikai termékek csoportosí- tása tematikus utak,															
Szabad szakmai órakeret			36							36					
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			36							36					
Összesen:	1224			34		29	5	1224			34		26,0	4,0	4,0
Egybefüggő szakmai gyakorlat															175

12. évf. és 13. évf.

Tantárgyak	12. évf. Éves teljes óraszám (Közismeret: 31 hét, Szakmai: 36 hét)	12. évf. PTT éves óraszám	12. évf. Szabad órából	12. évf. Alap óraszám	12. évf. Szabad óra terhére	12. évf. elm	12. évf. belső gyak	12. évf. duális gyak	13. évf. 31 hét	13. évf. PTT éves óraszám	13. évf. Szabad órából	13. évf. Alap óraszám	13. évf. Szabad óra terhére	13. évf. elm	13. évf. duális gyak
Közismeret	625	563	62	18	2	20	0	0	310	124	186	4	6	10	0
Irodalom	62	62		2		2									
Magyar nyelv	31	31		1		1									
1.Idegen nyelv (Angol)	93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
2. Idegen nyelv (Német)	62		62		2	2			62		62		2	2	
Matematika	93	93		3		3									
Történelem	62	62		2		2									
Állampolgári ismeretek	31	31		1		1									
Digitális kultúra															
Testnevelés	93	93		3		3									
Osztályfőnöki	36	36		1		1			31	31		1		1	
Kötelező komplex természettudományos tantárgy															
Honvédelem															
Ágazathoz kapcsolódó tantárgy: Földrajz															
Érettségire felkészítő tantárgy matematika óraszámához	62	62		2		2									
Pénzügyi és vállalkozói ismeretek									62		62		2	2	
Ágazati alapoktatás															
Mesterséges intelligencia alapjai															
Munkavállalói ismeretek									0	0	0	0		0	0
Álláskeresés															
Munkajogi alapismeretek															
Munkaviszony létesítése															
Munkanélküliség															
Munkavállalói idegen nyelv									62	62	0	2		2	0
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések										11					
Önéletrajz és motivációs levél										20					
„Small talk" – általános társalgás										11					
Állásinterjú										20					
A munka világa									0	0	0	0		0	0
Alapvető szakmai elvárások															
Kommunikáció és vendégkapcsolatok															
Munkabiztonság és egészségvédelem															
IKT a vendéglátásban I.															
Digitális eszközök a vendéglátásban															
IKT a vendéglátásban II.															
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása															
Digitális eszközök a turizmusban															
Termelési értékesítési és turisztikai alapismeretek															
A cukrászati termelés alapjai elmélet															
A cukrászati termelés alapjai gyakorlat															
Az ételkészítés alapjai elmélet															
Az ételkészítés alapjai gyakorlat															
A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet															
A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat															
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai elmélet															
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai gyakorlat															
Szakirányú oktatás	504	432	72	14	0	4	6	4	744	682	62	24	0	10	14
Beszerzés és értékesítés	72	36	36	2		2	0	0	0	0	0	0		0	0
Utazásszervezés															
Utazásszervezés - kereslet és kínálat															
Turisztikai árualap															
A közlekedés szerepe az idegenforgalom- ban, menetrend és		9	9												
Globális helyfoglalási rendszerek		9	9												
Szállásközvetítő oldalak		9	9												
Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok		9	9												
Magyarország világörökségi helyszínei															
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	288	252	36	8		0	6	2	0	0	0	0		0	0
Árualapok az utazásszervezésben															
A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékeny- ségei															
Pénzforgalmi dokumentumok															
Az áfa a turizmus különböző területein															
Az utazásszervezés számításai		108													
Elszámolások		18	24												
Utókalkuláció		108													
Gazdasági elemzések		18	12												
Speciális szolgáltatások	36	36	0	1		1	0	0	0	0	0	0		0	0
Bevezetés a pszichológiába		9													
Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció		9													
Fogyasztói magatartás		18													
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	72	72	0	2		0	0	2	0	0	0	0		0	0
Marketingkommunikáció															
Reklám															
Személyes eladás		12													
Eladásösztönzés															
PR - Public Relation		8													
Modern marketingkommunikációs eszkö- zök		18													
Direkt marketing		6													
Közösségi média		28													
Adminisztráció és elszámolás	36	36	0	1		1	0	0	0	0	0	0		0	0
Nyilvántartások		12													
Szerződések		12													
Forgatókönyv		12													
Jegyzőkönyv															
Idegenvezetői jelentés															
Részvételi jegy															
Üzleti menedzsment a turizmusban	0	0	0	0		0	0	0	310	279	31	10		5	5
Bevételgazdálkodás										88					
Létszám- és bérgazdálkodás										88					
Vezetés a gyakorlatban										10	31				
Vállalkozás indítása										93					
Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0		0	0	0	124	124	0	4		1	3
A marketing alapjai										7					
Marketing stratégia										9					
Szervezeti marketing										7					
Piackutatás										7					
Brandmarketing										7					
Turizmus marketing										31					
Etikett és protokoll										41					
Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll										15					
Országismeret magyar nyelven	0	0		0		0	0	0	248	217	31	8		2	6
Kulturális turizmus										31					
Egészségturizmus										31	15				
Bor- és gasztroturizmus										31					
Hungarikumok										42	16				
Vonzerők, turisztikai termékek csoportosí- tása tematikus utak,										82					
Szabad szakmai órakeret			62								62				
Szabadon tervezhető órakeret (közismeret)			72								186				
Összesen:	1129			34		24	6	4	1054			34		20	14
Egybefüggő szakmai gyakorlat								200							

2025/26 tanévtől kifutó rendszerben:



Technikum Turizmus-vendéglátás ágazat Turisztikai technikus 2020 kerettantervhez érvényes

2024/2025		9. Ny							9. évf.							10. évf							11.évf.							12.évf							13. évf					
Közismeret	Gyakorlat (%)	Éves nyílt. összóra	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves nyílt. összóra	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves nyílt. összóra	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves nyílt. összóra	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves nyílt. összóra	Éves óraszám		Heti óraszám				Éves nyílt. összóra	Éves óraszám		Heti óraszám		
Tantárgyak		36 hét	PTT éves összóra	Szabad terhét	Alap óraszám	Szabad terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves összóra	Szabad terhét	Alap óraszám	Szabad terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves összóra	Szabad terhét	Alap óraszám	Szabad terhére	elm	gyak	36 hét	PTT éves összóra	Szabad terhét	Alap óraszám	Szabad terhére	elm	beltéri gyak	összóra	Közismeret 31 hét Szakmai 36 hét	PTT éves összóra	Szabad terhét	Alap óraszám	Szabad terhére	elm	beltéri gyak	összóra	31 hét	PTT éves összóra	Szabad terhét	Alap óraszám	Szabad terhére	elm	összóra
Közismeret		**1080**	**1080**	**0**	**30**	**0**	**30**	**0**	**972**	**864**	**108**	**24**	**3**	**27**	**0**	**900**	**864**	**36**	**24**	**1**	**25**	**0**	**720**	**684**	**36**	**19**	**1**	**20**	**0**	**0**	**625**	**563**	**62**	**18**	**2**	**20**	**0**	**0**	**310**	**124**	**186**	**4**	**6**	**10**	**0**
1. idegen nyelv: Angol Kommunikáció 6		216	216		6		6																																				
1. idegen nyelv: Angol Nyelvtan 3		108	108		3		3																																				
1. idegen nyelv: Angol Civilizáció 6		216	216		6		6																																				
2. idegen nyelv: Német 3		108	108		3		3																																				
Matematika 1		36	36		1		1																																				
Magyar nyelv és irodalom 1		36	36		1		1																																				
Tanulásmódszertan 1		36	36		1		1																																				
Informatika 1		108	108		3		3																																				
Testnevelés és sport 5		180	180		5		5																																				
Osztályfőnöki 1		36	36		1		1																																				
Irodalom									108	108		3		3		144	144		4		4		72	72		2		2			62	62		2		2								
Magyar nyelv									36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			31	31		1		1								
1.Idegen nyelv: (Angol)									144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3			155	93	62	3	2	5	
2. Idegen nyelv: (Német)									108		108		3	3		36		36		1	1		36		36		1	1			62		62		2	2			62		62		2	2	
Matematika									144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3								
Történelem									108	108		3		3		108	108		3		3		72	72		2		2			62	62		2		2								
Állampolgári ismeretek																															31	31		1		1								
Digitális kultúra									36	36		1		1																														
Testnevelés									144	144		4		4		144	144		4		4		108	108		3		3			93	93		3		3								
Osztályfőnöki									36	36		1		1		36	36		1		1		36	36		1		1			36	36		1		1			31	31		1		1	
Közfeladó komplex természettudományos tantárgy									108	108		3		3																														
Ágazatihez kapcsolódó tantárgy: Földrajz																72	72		2		2		72	72		2		2																	
Érettségire felkészítő tantárgy: matematika érvszámítás																							72	72		2		2			62	62		2		2								
Pénzügyi és vállalkozási ismeretek																36	36		1		1																	62		62		2	2	
Ágazati alapoktatás									**252**	**252**		**7**		**4**	**3**	**324**	**324**		**9**		**4**	**5**																						
Munkavállalói ismeretek	0%								**18**	**18**		**0,5**		**0,5**	0	0	0	0	0		0	0																	0	0	0	0		0	0
Álláskeresés										*5*																																		
Munkajogi alapismeretek										*5*																																		
Munkavédelmi ismeretek										*5*																																		
Munkapszichológia										*3*																																		
Munkavállalói alapismeretek	0%								**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	0	0	0	0	0		0	0																	**62**	**62**	**0**	**2**		**2**	**0**
Az álláskeresés lépései, állásinterjúnak																																									*11*					
Önéletrajz és motivációs levél																																									*20*					
„Snassl tolk" – általános tárgyalási																																									*11*					
Állásinterjú																																									*20*					
A munka világa	0%								**54**	**54**	0	**1,5**		**1,5**	0	0	0	0	0		0	0																	0	0	0	0		0	0
Alapvető szakmai elvárások										*9*																																		
Kommunikáció és vendéglátásvezetés										*36*																																		
Munkabiztonság és egészségvédelem										*9*																																		
IKT a vendéglátásban I.	100%								**36**	**36**	0	**1**		0	**1**	0	0	0	0		0	0																						
Digitális eszközök a vendéglátásban										*36*																																		
IKT a vendéglátásban II.									**0**							**36**	**36**		**1**		**1**																						
Digitális tananyagtartalmak alkalmazása																	*9*																										
Digitális eszközök a turizmusban																	*27*																										
Természeti értékvédelmi és turisztikai alapismeretek	50%								**144**	**144**	0	**4**		**2**	**2**	**288**	**288**		**8**		**4**	**4**																						
A esőerózsati természeti alapismeretek									18	*18*		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A esőerózsati természeti alapismeretek gyakorlat									18	*18*		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Az értékesítés alapjai elmélet									18	*18*		0,5		0,5		36	36		1		1																						
Az értékesítés alapjai gyakorlat									18	*18*		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A vendéglátó értékesítés alapjai elmélet									18	*18*		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A vendéglátó értékesítés alapjai gyakorlat									18	*18*		0,5			0,5	36	36		1			1																						
A turisztikai és szállodahelyi tevékenység alapjai elmélet									18	*18*		0,5		0,5		36	36		1		1																						
A turisztikai és szállodahelyi tevékenység alapjai gyakorlat									18	*18*		0,5			0,5	36	36		1			1																						
Szakirányú oktatás									0	0	0	0		0	0								**504**	**468**	**36**	**14**	0	**6**	**4**	**4**	**504**	**432**	**72**	**14**	0	**4**	**6**	**4**	**744**	**682**	**62**	**24**	0	**10**	**14**
Beszerzés és értékesítés	0%																						72	72		2		2	0	0	72	36	36	2		2	0	0	0	0	0	0	0	0
Ügyfélszervezés																								*8*																				
Utazásszervezés - kereslet és kínálat																								*12*																				
Turisztikai árualap																								*22*																				
A közlekedés szerepe az idegenforgalom- ban, munkarend és																								*6*							*9*	*9*											
Globális helyfoglalási rendszerek																								*6*							*9*	*9*											
Szállásközvetítő oldalak																								*6*							*9*	*9*											
Fogadós és hagyományos munkarend szerinti ügyfélvonzók																								*6*							*9*	*9*											
Magyarország világörökségi helyszínei																								*6*																				
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	33%																						**252**	**216**	**36**	7		0	**4**	**3**	**288**	**252**	**36**	**9**		0	**6**	**2**	0	0	0	0	0
Árnalapok az utazásszervezésben																								*72*	*4*																			
A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékeny- ségei																								*36*	*14*																			
Pénzforgalmi dokumentumok																								*24*	*18*																			
Az áfa a turizmus különböző területein																								*24*																				
Az utazásszervezés számításai																								*36*																				
Elszámolások																								*24*																				
Utókalkuláció																															*108*												
Gazdasági ellenőrzések																															*18*	*12*											
Sportolási szolgáltatások	0%																						72	72		2		2	0	0	36	36	0	1		1	0	0	0	0	0	0	0
Bevezetés a pszichológiába																								*18*								*9*												
Erkölcs, üzleti etikett és kommunikáció																								*18*								*9*												
Fogyasztás magatartása																								*36*								*18*												
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	100%																						36	36	0	1		0	0	1	72	72	0	2		0	0	2	0	0	0	0	0
Marketingkommunikáció																								*6*																				
Reklám																								*8*																				
Személyes eladás																								*6*								*12*												
Eladásösztönzés																								*16*																				
PR - Public Relation																																*8*												
Modern marketingkommunikációs eszköz- rök																																*18*												
Direkt marketing																																*6*												
Közösségi média																																*28*												
Adminisztráció és okmányok	0%																						72	72		2		2	0	0	36	36	0	1		1	0	0	0	0	0	0	0
Nyilvántartások																								*12*								*12*												
Szerződések																								*12*								*12*												
Forgatókönyv																								*18*																				
Jegyzőkönyv																								*12*																				
Idegenvezetői jelentés																								*9*																				
Részvételi jegy																								*9*																				
Üzleti menedzsment a turizmusban	50%																						0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	310	279	31	10		5	5
Bevételgazdálkodás																																							*88*						
Létszám- és bérgazdálkodás																																							*88*						
Vezetés a gyakorlatban																																							*10*	31					
Vállalkozás indítása																																							*93*						
Turizmusmarketing és protokoll	75%																						0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	124	124	0	4		1	3
A marketing alapjai																																							7						
Marketing stratégia																																							9						
Szervezeti marketing																																							7						
Piackutatás																																							7						
Brandmarketing																																							7						
Turizmus marketing																																							31						
Etikett és protokoll																																							41						
Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll																																							15						
Országismeret magyar nyelven	75%																						0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	248	217	31	8		2	6
Kulturális turizmus																																							*11*						
Egészségturizmus																																							*11*	15					
Bor- és gasztroturizmus																																							*11*						
Hungarikumok																																							*42*	16					
Vonzerők, turisztikai termékek csoportosí- tása természeti erők,																																							*82*						
Szabad szakmai órakeret											0						36							36								62												
Szabadon tervezhető órakeret (kötelezően)											108						36							36								72								160				
Összesen:		*1080*		*0*	*30*	*0*	*30*	*0*	*1224*			*34,0*		*31,0*	*3,0*	*1224*			*34*		*29*	*5*	*1224*			*34*		*26,0*	*4,0*	*4,0*	*1129*			*34*		*24*	*6*	*4*	*1054*			*34*		*20*	*14*
Egybefüggő szakmai gyakorlat																													*175*								*200*						

33.12 Dobbantó program

A Dobbantó program célja, hogy az oktatás vagy a munka világába visszavezető, a sikeres egyéni életút megtalálásához eljuttató lehetőséget biztosítson. A Dobbantó program az általános iskolát el nem végzőknek biztosítja az alapkompetencia fejlesztést, amelyet követően a műhelyiskolába lehet továbblépni. A programban egyénre szabott, gyakorlatias, csapatmunkára épülő fejlesztés történik, rugalmas rendben, új szemléletű értékeléssel.
A kötött foglalkozások célja nem feltétlenül az ismeretanyag elsajátítása, hanem az új ismeretek iránti érdeklődés felkeltése, a foglalkozásokon való értékteremtő részvétel, és a tanuló által esetlegesen alkotott produktum létrejötte. A fenti folyamat segítségével a tanulónként meghatározott kulcskompetenciák fejlesztése történik. Az oktató az általa alkotott tanmenet úgy valósítja meg, hogy figyelembe veszi a tanuló mentorának és a tanuló fejlesztési tervének ajánlásait, és a követelményrendszerét a tanulóra, mint egyénre szabja.

Dobbantó programra vonatkozó értékelés:

A tanulókat szövegesen értékeljük. Félévkor és tanév végén „*kiváló*”, *„jól megfelelt”*, „*megfelelt*”, „*fejlesztendő*”.

A Dobbantó programból történő ki-, és a Műhelyiskolába való továbblépésnek két feltétele van. Egyfelől a tanuló kompetenciái tekintetében tartós és jelentős előrelépést érjen el, másfelől ennek a célnak az eléréséről az oktatói team értékelő értekezlet keretében egyetértsen, és a Műhelyiskolába történő továbblépését javasolja, erről döntést hozzon.

Tantárgyi kompetencia	**Dobbantó program 2020**				
	36 hét	**heti órasz.**	**csop. bont.**	**elm**	**gyak**
Kommunikáció és anyanyelv	180	5		5	
Élő idegen nyelv (francia)	180	5		5	
Matematika	180	5		5	
Társadalom és jelenkor-ismeret	180	5		5	
Természetismeret	108	3		3	
Alapvető munkavállalói és életpálya-építési modulok	72	2		2	
Testnevelés és sport	108	3		3	
Osztályfőnöki (osztályközösség-építő program)	36	1		1	
informatika	36	1		1	
Összesen:	*1080*	**30,0**		30,0	0,0
Életvezetési ismeretek gyakorlat		**2,5**			2,5

33.13 Műhelyiskola

Kompetenciafejlesztés zajlik.

33.13.1 A Cukrászsegéd részszakma alapadatai

- A részszakma megnevezése: **Cukrászsegéd**
- A részszakma órakerete: 600 óra
- A részszakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint:3
- A részszakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint:3
- A részszakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Alkalmassági követelmények

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

CUKRÁSZSEGÉD						
Tantárgyi kompetencia	Heti óraszám		Összes óraszám		Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
	Elmélet	Gyakorlat	heti óraszám	összes óraszám		
Előkészítés	2	8	60	240	10	300
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	2	7	60	210	9	270
Munkafolyamatok előkészítése	0	1	0	30	1	30
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	4	60	120	6	180
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	2	4	60	120	6	180
Cukrász szakmai ismeretek	2	2	60	60	4	120
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	2	0,5	60	15	2,5	75
Tészták készítése, sütése	0	0,5	0	15	0,5	15
Egyszerű kikészítő műveletek	0	0,5	0	15	0,5	15
Késztermékek tálalása, csomagolása	0	0,5	0	15	0,5	15
Összesen	6	24	180	420	20	600

A képzési idő a tanuló egyéni képességeitől és felkészültségétől függően rövidülhet.
A képzés kiegészül heti 10 óra üzemi gyakorlattal.

33.13.2 A Pincérsegéd részszakma alapadatai:

- A részszakma megnevezése: **Pincérsegéd**
- A részszakma órakerete: 600 óra
- A részszakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint:3
- A részszakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint:3
- A részszakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Alkalmassági követelmények

- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

PINCÉRSEGÉD						
Tantárgyi kompetencia	Heti óraszám		Összes óraszám		Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
	Elmélet	Gyakorlat	heti óraszám	összes óraszám		
Rendezvényszervezési ismeretek	1	3	30	90	4	120
Rendezvények típusai, fajtái	0	1	0	30	1	30
Értékesítés folyamata	0	1	0	30	1	30
Kommunikáció a vendéggel	1	0	30	0	1	30
Rendezvény logisztika témakör	0	1	0	30	1	30
Étel és italismeret	5	11	150	330	16	480
Konyhatechnológiai alapismeretek	1	2	30	60	3	90
Ételkészítési ismeretek	1	3	30	90	4	120
Italismeret és felszolgálásuk szabályai	3	6	90	180	9	270
Összesen	6	14	180	420	20	600

A képzési idő a tanuló egyéni képességeitől és felkészültségétől függően rövidülhet.
A képzés kiegészül heti 10 óra üzemi gyakorlattal.

33.13.3 A szakácssegéd résszakma alapadatai

- A részszakma megnevezése: Szakácssegéd
- A részszakma órakerete: 600 óra
- A részszakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint:2
- A részszakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint:2
- A részszakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 3

A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

Alkalmassági követelmények

- Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

SZAKÁCSSEGÉD						
Tantárgyi kompetencia	Heti óraszám		Összes óraszám		Összesített heti óraszám	Összesített éves óraszám
	Elmélet	Gyakorlat	heti óraszám	összes óraszám		
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	4	10	120	300	14	420
Előkészítés	4	4	120	120	8	240
Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés	0	2	0	60	2	60
Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	0	2	0	60	2	60
Alapkészítmények	0	2	0	60	2	60
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	2	4	60	120	6	180
Kézi szerszámok	0,5	1	15	30	1,5	45
Hűtő és fagyasztó berendezések	0,5	1	15	30	1,5	45
Főző és sütő berendezések	0,5	1	15	30	1,5	45
Egyéb berendezések	0,5	1	15	30	1,5	45
Összesen	6	14	180	420	20	600

A képzési idő a tanuló egyéni képességeitől és felkészültségétől függően rövidülhet.
A képzés kiegészül heti 10 óra üzemi gyakorlattal.

A műhelyiskolára vonatkozó értékelés:

A tanulókat a szövegesen értékeljük. Évközi, félévi és tanév végi értékelés: „*jól megfelelt”*, „*megfelelt*”, „*fejlesztendő*”.
A Műhelyiskolai tanulmányok befejezéséről és a szakmai vizsgára bocsátásról az oktatói testület értékelő értekezlet keretében egyeztet, a szakmai vizsgára bocsátásra javaslatot tesz, erről döntést hoz.

34 VALAMENNYI ÉVFOLYAMOT ÁTFOGÓ HELYI TANTERV

A technikumi és szakképző iskolai osztályok esetében az egyes évfolyamok szakmai helyi tanterveit, részletes óratervét és a hozzájuk kapcsolódó tananyagtartalmakat részletesen a *Szakmai Program 1. számú melléklete* tartalmazza.

MELLÉKLETEK

1.	**sz. melléklet**	Kerettantervek és Programtantervek alapján készült helyi tantervek
2.	**sz. melléklet**	A közép és emelt szintű érettségi vizsgák vizsgakövetelményei és a szóbeli vizsga témakörei tantárgyanként
3.	**sz. melléklet**	Osztályozó és javító vizsgák követelményei
4.	**sz. melléklet**	Az iskola esélyegyenlőségi terve
5.	**sz. melléklet**	Kollégium Szakmai Programja
6.	**sz. melléklet**	Osztályozó és javítóvizsga szabályzata
7.	**sz. melléklet**	Ágazati alapvizsga
8.	**sz. melléklet**	Szakmai vizsga
9.	**sz. melléklet**	Iskolai Közösségi Szolgálat
10.	**sz. melléklet**	Egészségfejlesztési Program
11.	**sz. melléklet**	Tantárgyi adatlapok (minta)
12.	**sz. melléklet**	Projektalapú oktatás

.....

Lepresné Mélypataki Tünde
Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum
Szakképző Iskola és Kollégium
igazgató

AZ OKTATÓI TESTÜLETI NYILATKOZATA

A Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Szakmai programjának módosítását az iskola oktatói testülete 2026. augusztus 31. napján megtárgyalta és elfogadta.

Jegyzőkönyv iktató száma: NSZFH/HVSZC-005-Tan/002253-1/2026

Eger, 2026. augusztus 31.

.....
Lepresné Mélypataki Tünde
igazgató

.....
Szakácsi Andrea Éva
az oktatói testület képviseletében

MÓDOSÍTÁS

A Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium **Szakmai Programjának** módosítása 2026. augusztus 31-én az oktatói értekezleten megtörtént.

A Szakmai Program módosítását kezdeményezte az igazgató.

Indokolás:

A Szakmai Program felülvizsgálata és módosítása a hatályos jogszabályoknak megfelelő működés biztosítása, az intézmény tényleges gyakorlatának megjelenítése, valamint a dokumentum tartalmi és szerkezeti aktualizálása érdekében történt.

A végrehajtott módosítások

Új SZP oldala	Érintett fejezet	Módosítás tartalma
11-16. oldal	Pedagógiai alapelvek, célok, feladatok	A nevelési program teljes szakmai felülvizsgálata és korszerűsítése, a pedagógiai alapelvek, célok és feladatok aktualizálása. A mesterséges intelligencia használatához kapcsolódó elvek és célok beépítése.
17-19. oldal	Személyiségfejlesztés	A személyiségfejlesztési fejezet teljes szerkezeti és tartalmi átdolgozása, digitális és MI-kompetenciák megjelenítése.
19-30. oldal	Teljeskörű egészségfejlesztés	Az egészségfejlesztési és prevenciós tartalmak korszerűsítése, mentális egészség, digitális jóllét és prevenciós szemlélet erősítése.
30-35. oldal	Közösségfejlesztés	A közösségfejlesztési fejezet aktualizálása, partneri és közösségi kapcsolatok korszerűsítése.
37-43. oldal	Kiemelt figyelmet igénylő tanulók	A tehetséggondozási, felzárkóztatási, SNI-, BTMN-, gyermekvédelmi és esélyegyenlőségi tartalmak felülvizsgálata.
44-46. oldal	Kapcsolattartás	A tanulókkal, szülőkkel és partnerekkel történő kapcsolattartás szabályainak aktualizálása.
47-54. oldal	Vizsgák, felvétel, továbbhaladás	A vizsgaszabályozás, felvételi és átvételi eljárások pontosítása és jogszabályi aktualizálása.
54. oldal	Oktatás tartalmi szabályozása	Önállóan megjelenik a „Mesterséges intelligencia alapjai” tantárgy.
56-60. oldal	Képzési rendszer	A technikum, szakképző iskola, Dobbantó és Műhelyiskola leírásainak teljes aktualizálása.
64-70. oldal	Ellenőrzés és értékelés	Az értékelési rendszer, az ellenőrzés formái és a vizsgáztatási szabályok korszerűsítése.
66-68. oldal	Tantárgyi értékelések	A Mesterséges intelligencia alapjai és a Honvédelem tantárgy értékelési rendjének szabályozása.
73-76. oldal	Környezeti nevelés, Ökoiskola	Az Ökoiskola program megújítása, Energia Őrjárat Program beépítése.
76-81. oldal	Egészségfejlesztési Program	Az Egészségfejlesztési Program teljes szerkezeti és tartalmi átdolgozása.
81. oldal	Pályaorientáció	A pályaorientációs rendszer és beiskolázási tevékenység korszerűsítése.

Új SZP oldala	Érintett fejezet	Módosítás tartalma
82-89. oldal	Képzési Program	A szakmaválasztási szabályzat, beszámítási szabályok és gyakorlati képzés felülvizsgálata.
90-164. oldal	Szakmaleírások és órahálók	A képzési dokumentáció, órahálók, tantervek és szakmaleírások aktualizálása. A 2026/27-es tanévtől alkalmazandó óraszám- és tantárgyi változások átvezetése.
90-164. oldal	Valamennyi szakma órahálója	A Honvédelem tantárgy kivezetésének és a Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy óraszámváltozásának átvezetése a képzésekben.
165. oldal	Mellékletek	A mellékleti rendszer felülvizsgálata, hivatkozások pontosítása.

A mellékletek felülvizsgálata és módosítása

A Szakmai Program felülvizsgálata során a fődokumentum mellett egyes mellékletek tartalmi felülvizsgálata és aktualizálása is megtörtént. A módosítások célja a hatályos szabályozási környezethez, az intézmény aktuális működéséhez és szakmai gyakorlatához való igazodás, valamint a dokumentumok közötti összhang biztosítása volt.

Melléklet száma	Melléklet megnevezése	Módosítás jellege	A módosítás indoka
1. sz. melléklet	Kerettantervek és Programtantervek alapján készült helyi tantervek	Jelentős átdolgozás, aktualizálás	A helyi tantervek felülvizsgálata, a hatályos képzési követelmények és programtantervek átvezetése. A Honvédelem tantárgy kivezetéséből, valamint a Mesterséges intelligencia alapjai tantárgy bevezetéséből és óraszámváltozásaiból eredő módosítások átvezetése.
3. sz. melléklet	Osztályozó és javító vizsgák követelményei	Felülvizsgálat, pontosítás	A vizsgakövetelmények aktualizálása, valamint a Honvédelem és a Mesterséges intelligencia alapjai tantárgyakhoz kapcsolódó követelmények és értékelési szempontok átvezetése.
4. sz. melléklet	Az iskola esélyegyenlőségi terve	Aktualizálás	Az esélyegyenlőségi célok, intézkedések és intézményi gyakorlat felülvizsgálata, a dokumentum korszerűsítése.
10. sz. melléklet	Egészségfejlesztési Program	Teljes körű átdolgozás	Az egészségfejlesztési és prevenciós feladatok, célok és eljárások teljes körű felülvizsgálata, tartalmi és szerkezeti megújítása, valamint a hatályos szakmai elvárásokkal való összhang megteremtése.

A munkaközösségek részéről a felülvizsgálat megtörtént, módosítási javaslataikat megküldték. A végrehajtott változtatások 2026. szeptember 1-től érvényesek.

Eger, 2026. augusztus 31.

.....

Lepresné Mélypataki Tünde
Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
igazgató

JÓVÁHAGYÓ NYILATKOZAT

A Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium SZAKMAI PROGRAMJÁT az oktatói testület bevonásával, a diákönkormányzat véleményének kikérésével az intézmény igazgatója módosította.

A Heves Vármegyei SZC Sárvári Kálmán Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium módosított SZAKMAI PROGRAMJÁVAL egyetértek, a mai napon jóváhagyom.

Eger, 2026. 2026 AUG 31. .....

.....

Milibák-Veres Erika
főigazgató
Heves Vármegyei Szakképzési Centrum

Eger, 2026. 2026 AUG 31. .....

A főigazgató jóváhagyó döntésével egyetértek.

.....

Hegyi István
kancellár
Heves Vármegyei Szakképzési Centrum