



Képzési program

Tanulói jogviszony szerinti szakirányú oktatásra

„A”

**Hódmezővásárhelyi SZC
Corvin Mátyás Technikum és Kollégium**

2024-2025



TARTALOM

I.	TANULÓI JOGVISZONY SZERINTI SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS	4
1.	Szakmai munka célja.....	4
2.	A szakképzésre vonatkozó szabályok 2019. évi LXXX. törvény	4
2.1.	Jogszabályi háttér	4
2.2.	Általános szabályok	5
2.3.	Jogviszony létesítése	8
2.4.	Kiemelt duális partnerekkel való együttműködés.....	10
2.5.	A gyakorlati képzés előkészítésére, szervezésére és lebonyolítására vonatkozó szabályok...	11
3.	Ellenőrzés, értékelés, illetve minősítés módja	13
4.	Ágazati alapvizsga.....	14
4.1.	Fogtechnikus	16
4.2.	GÉPJÁRMŰMECHATRONIKAI TECHNIKUS	17
4.3.	VILLANYSZERELŐ	19
4.4.	HEGESZTŐ	21
4.5.	GÉPJÁRMŰ MECHATRONIKUS	23
4.6.	KŐMŰVES	25
4.7.	Karosszérialakatos.....	26
4.8.	Kereskedő és webáruházi technikus.....	28
4.9.	Kereskedelmi értékesítő	30
4.10.	Cukrász.....	32
4.11.	Pincér-vendégtéri szakember	34
4.12.	Szakács.....	35
4.13.	Vendégtéri szaktechnikus.....	38
4.14.	Turisztikai technikus	39
4.15.	Erősáramú elektrotechnikus	41
5.	Projektoktatás	44
6.	Iskolarendszerű nappali képzésben indítható képzések	45
7.	Követelmények szakmabontásban	47
7.1	Technikumi képzés (felmenő rendszerben).....	47
7.1.1	ERŐSÁRAMÚ ELEKTROTECHNIKUS 5 0713 04 04	47
7.1.2	FOGTECHNIKUS, 5 0911 02 01	52
7.1.2.	GÉPJÁRMŰMECHATRONIKAI TECHNIKUS, 5 0716 19 04	56
7.1.3.	KERESKEDELMI ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS	61
7.1.4.	TURISZTIKAI TECHNIKUS.....	71
7.1.5.	VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS.....	81

7.1.6.	CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS	88
7.1.7.	SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS	96
7.2	Szakképző iskolai képzések (felmenő rendszerben)	106
7.2.1	VILLANYSZERELŐ, 4 0713 04 07	106
7.2.2	KŐMŰVES, 4 0732 06 08	113
7.2.3	HEGESZTŐ, 4 0715 10 08	117
7.2.4	GÉPJÁRMŰ MECHATRONIKUS, 4 0716 19 05	121
7.2.5	KAROSSZÉRIALAKATOS, 4 0716 19 08	126
7.2.6.	CUKRÁSZ	131
7.2.7.	KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ	139
7.2.8.	PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER	145
7.2.9.	SZAKÁCS	153
8.	ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK	162

I. TANULÓI JOGVISZONY SZERINTI SZAKIRÁNYÚ OKTATÁS

1. Szakmai munka célja

- olyan sajátos arculattal rendelkező szakképző iskola megvalósítása, mely gyorsan alkalmazkodni tud a munkaerő piaci kihívásokhoz
- olyan szakemberek kibocsátása, akik képesek alkotó módon alkalmazni az iskolában gyűjtött bőséges ismereteket, továbbá alkalmassá váljanak a szakmai tovább fejlődésre
- legyenek képesek a fizikai szakmunkára, valamint irányító tevékenységre, a kis és középüzemek önálló megszervezésére, rentábilis működtetésére
- ismerjék a legújabb technikát, technológiákat munkájuk során
- általános műveltségük erősítse és az egyes tudományok szakmában való alkalmazási képességének elősegítése (matematika, fizika, irodalom, történelem, kémia, biológia)
- erkölcsi magatartás fejlesztése, mely alkalmassá teszi a munka becsületére
- A tanulók szerezzék meg az önálló munkavégzés képességét akár egyedül, akár csoportokban dolgozva. Ezért nagyon fontosnak tartjuk, hogy a tanulók kapjanak tág teret cselekvési kedvükre és egyéb tanulási képességeik fejlesztésére.
- Az elméleti- és gyakorlati tanulmányaik során alakítsák ki saját munkamódszereiket, a lényeges és lényegtelen közötti különbségtétel képességét.
- A különböző tantárgyi feladatok végrehajtásával a kreatív munkavégzést valósítsák meg. Kiemelt figyelmet fordítunk a kifejezés és a kommunikáció írott, beszélt és képi módjaira.
- Szorgalmazzuk és támogatjuk a szakképesítés megszerzése utáni szakirányú felsőfokú továbbtanulást.
- Piacképes tudás gyakorlati alkalmazása.
- Élethosszig tartó tanulás elősegítése.

2. A szakképzésre vonatkozó szabályok 2019. évi LXXX. törvény

53. § (2) Tanulói jogviszony tanköteles kiskorúval, továbbá a nappali rendszerű szakmai oktatásban részt vevő tanulóval hozható létre annak a tanévnek az utolsó napjáig, amelyikben a tanuló a huszonötödik életévét betölti. A szakképző intézmény tanulójának tankötelezettségére az Nkt.-t kell alkalmazni.

(3) Szakmai képzés kizárólag **felnőttképzési jogviszonyban** szervezhető. Ha a tanuló szakmai képzésére a szakképző intézményben a szakmai oktatással vagy a köznevelési intézményben a szakgimnáziumi vagy a szakiskolai nevelés-oktatással párhuzamosan kerül sor, a szakmai képzés, illetve szakiskolában a szakmai oktatás tanulói jogviszony keretében is megszervezhető.

2.1. Jogszabályi háttér

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 2020. január 1-jei hatályba lépésével új szakképzési intézményszerkezet jön létre. *A szakképzési törvény hatálya alá tartozó szakképző intézmények 2020. szeptember 1-jétől működnek az új szakképzési törvény szerint. Az*

*intézménytípusok a szakképző iskola és a **technikum**, kifutó jelleggel a szakgimnázium. 2020. szeptember 1-jétől – az új szakképzési intézményszerkezetben – a kilencedik évfolyamokon már a 2020-ban módosított Nemzeti alaptanterv előírásai szerint készített kötelezően alkalmazandó programtervek és szakmai programok szerint folyik a szakmai oktatás.*

1. Szakmajegyzékes szakmai képzésre vonatkozó jogszabályok:

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény - A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet - A „Szakképzés 4.0- A szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmapolitikai stratégiája, a szakképzési rendszer válasza a negyedik ipari forradalom kihívásaira” című stratégia elfogadásáról és a végrehajtása érdekében szükséges intézkedésekről szóló 1168/2019. (III.28.) Korm. határozat

2. OKJ képzésre vonatkozó jogszabályok:

– a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXCV. Törvény – a szakképzésről szóló módosított 2011. évi CLXXXVII. Törvény – az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet – 20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet – az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII.9.) Kormányrendelet – 14/2013. (IV. 5.) NGM rendelete a szakképzési kerettantervekről – a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet, valamint 12/2013 (III. 28.) NGM rendelet, 25/2014 (VIII. 26.) NGM rendelet – 29/2016 (VIII. 26) NGM rendelet -30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet alapján. Az utolsó évfolyam OKJ-s képzése befejeződött 2024. júniusban.

3. A szakiskolai képzésre vonatkozó jogszabályok:

30/2016. (VIII.31.) NGM rendelet alapján

4. A felnőttképzésre vonatkozó jogszabályok:

2013. évi LXXVII. törvény, 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

2.2. Általános szabályok

a Szkt. 16. § [A szakképző intézmény]

(1) Szakképző intézmény

a) a technikum és

b) a szakképző iskola.

Szkt. 125. § [A szakképzés megszervezésére vonatkozó szabályozási átmenet]

(1) Az Nkt. e törvény hatálybalépését megelőző napon hatályos rendelkezései szerinti

a) szakgimnáziumi nevelés-oktatást technikumban,

b) szakközépiskolai nevelés-oktatást szakképző iskolában kell kifutó jelleggel megszervezni.

Szkt. 127. § [A szakképző intézményre vonatkozó szabályozási átmenet]

(1) A technikum az Nkt. e törvény hatálybalépését megelőző napon hatályos rendelkezései szerinti szagimnáziumként, a szakképző iskola az Nkt. e törvény hatálybalépését megelőző napon hatályos rendelkezései szerinti szakközépiskolaként működik 2020. június 30-áig.

Az új szakképzési rendszer kötötten kezeli a programtantervtől való eltérés lehetőségeit, hiszen az új szakképzési törvény (a továbbiakban: **Szkt.**) kötelezően alkalmazandóként deklarálja a szakképzés számára kidolgozott központi programtantervet.

Szkt. 12. § [A programtanterv és a szakmai program]

A szakképző intézményben a nevelő és oktató munka

- a) a szakképzésben kötelezően alkalmazandó programtanterv és
- b) a programtanterv alapján kidolgozott szakmai program szerint folyik.

A szakképzés rendszerében természetesen alapvetően meghatározó jelentősége van a szakmai oktatásnak, amelyet a szakirányú oktatással párhuzamosan vagy attól függetlenül folytatott közismereti oktatás egészít ki, amelyről a szakképzési törvény így rendelkezik.

Szkt. 19. § [A szakképző intézmény tevékenysége]

(1) A szakképző intézményben a szakmajegyzékben meghatározott szakmára felkészítő szakmai oktatás és szakképesítésre felkészítő szakmai képzés folyik. A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján

- a) ágazati alapoktatásban és
- b) szakirányú oktatásban

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

A közismereti oktatás tervezésénél – amíg a szakképzési iskolarendszer a köznevelési törvény hatálya alá tartozott – a vezetők és a pedagógusok megszokhatták, hogy az iskola Nemzeti alaptanterv alapján készített pedagógiai programjában nem elhanyagolható mértékű szabadságot biztosító mozgástérrel határozhatták meg az egyes tantárgyak heti óraszámát, sőt – bizonyos határok betartásával – választani lehetett az iskola által alkalmazott kerettantervek közül. Ez az új szakképzési rendszerben nem így van, a szakképző intézményekben folyó közismereti oktatást a 2020-as Nat alapján kiadott *közismereti kerettanterv* előírásai szerint kell folytatni.

Szkt. 73. § [A közismereti oktatás]

(1) A szakképző intézményben a közismereti oktatás a közismereti kerettanterv szerint folyik.

(2) A szakképző intézmény a közismereti kerettanterv alkalmazása során az ágazati alapvizsga követelményeire tekintettel a közismereti tantárgyak témaköreit, tartalmát és óraszámait – az Nkt. 6. mellékletében meghatározott heti időkeret és a tananyagtartalom megtartásával – évfolyamok között átcsoportosíthatja.

1. A szakképző iskola közismereti és szakmai tantárgyainak óraszámai

A módosított Nemzeti alaptantervet tartalmazó 110/2012. (VI. 4.) Korm. rendelet a következőként rendelkezik a szakképző intézmények szakképzési kerettanterveivel kapcsolatos követelményekről.

Nat 5. § (3) A szakképző intézmény, szakgimnázium, szakiskola közismereti és szakképzési kerettanterveit úgy kell elkészíteni, hogy együttesen alkalmazva biztosítsák az iskolai nevelés-oktatás Nat-ban meghatározott pedagógiai tartalmának feldolgozását.

Tehát az új szakképzési rendszer intézményeire kötelezően alkalmazni kell a Nat követelményrendszerét, de a szakképzési kerettantervek tantárgyszerkezete és óraszámai az egyes iskolatípusokban akár jelentős mértékben eltérnek a Nat-ban meghatározottaktól.

A nemzeti köznevelési törvény értelmében az iskoláknak az adott osztályokban csak azokon a tanítási napokon kell megszervezniük a mindennapos testnevelés-oktatást (legalább napi egy testnevelés óra keretében), amelyeken közismereti vagy szakmai elméleti oktatás is folyik. Ha ennek eredményeként a heti öt testnevelés óra nem teljesíthető, a fennmaradó órák a szabad órakeret részévé válnak, így annak felhasználásáról az intézmények dönthetnek. A szakképző iskola 11. évfolyamán a középfok számára készült testnevelés kerettanterv 11-12. évfolyamának tartalmából lehet választani, a rendelkezésre álló óraszámoknak megfelelően. Ez nem érvényes a három órára tervezett testnevelés és sport kerettantervre, amely már csak három évfolyamra (9–11. évfolyam) készült.

A szakgimnáziumban a következő kötelező tantárgyak esetében a gimnáziumi kerettanterveket kell alkalmazni: magyar nyelv és irodalom, matematika, történelem, idegen nyelv, állampolgári ismeretek, digitális kultúra valamint testnevelés. Ezek a kerettantervek az Oktatási Hivatal oldalán, az alábbi link alatt érhetők el:

https://www.oktatas.hu/kozneveles/kerettantervek/2020_nat/kerettanterv_gimn_9_12_evf

2. A szakgimnáziumok közismereti és szakmai órakerete

A köznevelési törvény az alábbiak szerint rendelkezik a szakgimnáziumokban alkalmazandó kerettantervről.

Nkt. 5. § (7) A szakgimnáziumban az iskolai nevelés-oktatásnak a szakképesítés megszerzésére felkészítő szakaszának tartalmi követelményeit az adott szakképesítés programkövetelménye és az annak alapján kiadott kerettanterv határozza meg, amelyet az oktatásért felelős miniszter az általa vezetett minisztérium honlapján a 6. § (1a) bekezdésében meghatározott módon tesz közzé.

3. A szakképzési programtervek és az egyes szakmák képzési és kimeneti követelményrendszere

Az egyes szakmákra vonatkozó képzési és kimeneti követelmények már elkészültek és elérhetők, azok letölthetők az alábbi linkről: <https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

A szakképzési programtervek ugyanezen az oldalon elérhetők és letölthetők a <https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt> linken,

2.3. Jogviszony létesítése

2.3.1. Technikum

A technikum 9. évfolyamára az általános iskolák 8. évfolyamát sikeresen befejezett tanulók vehetők fel.

A felvételi döntés alapja: az 5. 6. 7. osztályokban a tanév végén és a 8. osztályban félévkor (magyar nyelv, irodalom, történelem, idegen nyelv és matematika tantárgyakból) elért osztályzatok átlaga alapján rangsoroljuk a jelentkezőket.

2.3.2. Szakképző iskola

A szakképző iskola 9. évfolyamára az általános iskolák 8. évfolyamát sikeresen befejezett tanulók vehetők fel.

A felvételi döntés alapja: A 7. osztályban a tanév végén és a 8. osztályban félévkor (magyar nyelv, irodalom, történelem, idegen nyelv és matematika tantárgyakból) elért osztályzatok átlaga alapján rangsoroljuk a jelentkezőket

Az 5. 6. 7. osztályban tanév végén és a 8. osztályban félévkor (magyar nyelv, irodalom, történelem, idegen nyelv és matematika tantárgyakból) elért osztályzatok összes pontszáma alapján rangsoroljuk a jelentkezőket. Maximálisan 100 pontot (100%) lehet elérni. Sajátos nevelési igényű, valamint beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel jelentkező esetén a tantárgyi mentességek figyelembevételével a százalékos eredmény ennek megfelelően számítható.

- 2.3.3 A 8. osztály sikeres elvégzése szükséges a **technikumi**, valamint a **szakképző iskolai** 9. évfolyamos osztályainak elkezdéséhez.
- 2.3.4. A **Dobbantó programban** az a tanuló vehet részt, aki a megelőző tanév utolsó napjáig a 15. életévét betöltötte és alapfokú végzettséggel nem rendelkezik.
- 2.3.5. **Két és három éves technikus**i képzéseinkre azok a személyek jelentkezhetnek, akik érettségi bizonyítvánnyal rendelkeznek.
- 2.3.6. **Két éves érettségi vizsgára** felkészítő képzésünkre azok a személyek jelentkezhetnek, akik iskolarendszerű szakmai végzettséggel rendelkeznek. Az intézménybe történő felvétel a létszámhatárok figyelembevételével mindig az adott évben kiadott beiskolázási tájékoztató alapján történik.
- 2.3.7. Az **intézménybe lépés más iskolából** az iskola felsőbb évfolyamaira : Jelentkezni az iskolába a technikumi, vagy szakképző iskolai bizonyítvánnyal lehet. Kiskorú tanulóknál szülői/gondviselői hozzájárulása is szükséges az átvételhez. Külföldi bizonyítvány a honosítása után érvényes. Különbözeti vizsga írásban és/vagy szóban történő letétele kötelező, ha a tanuló az adott

tantárgyat nem tanulta vagy nem megfelelő óraszámban/tartalommal tanulta. Kötelező szakmai gyakorlatok pótlólagos elvégzése szükséges az adott évfolyam teljesítéséhez.

- 2.3.8. **Az iskolán belüli átlépés más osztályba, csoportba:** az egyik osztályból a másikba történő átlépés a szakot oktató javaslatára, illetve különbözeti vizsga letétele után lehetséges. A csoportbontásban tanított tantárgyak esetében a csoportok közötti átjárás a szülő kérésére, a tantárgyat oktató javaslatára és a vezetőség elbírálása alapján történhet. A tanuló magasabb évfolyamára lépéséről a nevelőtestület osztályozó értekezleten dönt. A tanuló magasabb évfolyamba, ill. szakképzési évfolyamba akkor léphet, ha az előírt tanulmányi követelményeket sikeresen teljesítette. Az iskola magasabb évfolyamába, ill. szakképzési évfolyamába belépő tanulót nem kell beíratni. Általánosan érvényes a következő szabály: Az a tanuló, aki a tanév végén elégtelen osztályzatot kapott (1-3 tantárgy), javítóvizsgát tehet. Ha javítóvizsgája nem sikerül, akkor a tanuló évfolyamot ismételhet, illetve ha tanköteles tanulóról van szó, akkor köteles az évfolyamot megismételni. Csak javítóvizsga letételével folytathatja a tanuló a tanulmányait, ha az osztályozó vizsgáról, a különbözeti vizsgáról igazolatlanul távolmaradt, vagy azt nem fejezte be, illetve az előírt időpontig nem tette le. Szakképző évfolyamon szakmai gyakorlatból a tanuló akkor tehet javítóvizsgát, ha az oktatói testület – a gyakorlati képzést szervezőjének egyetértésével – engedélyezte. Ha a tanulónak egy tanítási évben az igazolt és igazolatlan mulasztása együttesen a kétszázötven foglalkozást, vagy egy adott tantárgyból a foglalkozások harminc százalékát meghaladja és emiatt a tanuló teljesítménye tanítási év közben nem volt érdemjeggyel értékelhető, a tanítási év végén nem minősíthető, kivéve, ha az oktatói testület engedélyezi, hogy osztályozóvizsgát tegyen.

2.4. Kiemelt duális partnerekkel való együttműködés

Sorszám	Szakma	Duális képzőhely	Képzőhely címe
1.	Kereskedelmi értékesítő 4 0416 13 02 Kereskedő és webáruházi technikus 5 0416 13 03	TESCO-GLOBAL Magyarország ZRT. Hódmezővásárhely és Orosháza Fekete Ferenc EV. Béketelepi ABC	Hódmezővásárhely Hódtó u. 17-19. Hódmezővásárhely Szent László u. 153.
2.	Cukrász 4 1013 2301	Hód Sarokház KFT Sarokház Cukrászda SZŐKE 97 KFT Szőke Cukrászda H. Marcipán KFT. Marcipán Cukrászda	Hódmezővásárhely Kossuth tér 7. Hódmezővásárhely Deák Ferenc u. 11. Hódmezővásárhely Dr Rapcsák András u. 48.
3.	Pincér-vendégtéri szakember 4 1013 23 04 Vendégtéri szaktechnikus 5 1013 23 08	Bónus István EV. Bagolyvár Étterem Bandula Kisvendéglő Fekete Sas Kávéház Manó Faló KFT	Hódmezővásárhely Pálffy u. 2. Kaszap u. 27. Kossuth tér 3. Hódmezővásárhely Németh László u. 13.
4.	Szakács 4 1013 2305	Bónus István EV. Bagolyvár Étterem Bandula Kisvendéglő Fekete Sas Kávéház Szentesi Séf KFT Páterház Szentes	Hódmezővásárhely Pálffy u. 2. Kaszap u. 27. Kossuth tér 3. Szentes Bercsényi u.23.
5.	Turisztikai technikus 5 1015 23 07	Kenguru Gm KKT Gingko Hotel	Hódmezővásárhely Szántó K. J. u. 78. Hódmezővásárhely, Zrínyi u. 2.
6.	ács 4 0732 08 01	Hebők-Ács Kft.	Hódmezővásárhely
7.	hegesztő 4 0715 10 08	Süd-Alu Kft.	Hódmezővásárhely
8.	hegesztő 4 0715 10 08	Lemeztechnika Kft.	Hódmezővásárhely
9.	gépjárműmechanikai technikus 5 0716 19 04	Tóth Attila egyéni vállalkozó	Hódmezővásárhely
10.	kőműves 4 0732 06 08	Bodrogi Bau Kft.	Hódmezővásárhely
11.	kőműves 4 0732 06 08	NITE Bau Bt.	Hódmezővásárhely
12.	villanyszerelő 4 0713 04 07	Automatix Kft	Hódmezővásárhely
13.	villanyszerelő 4 0713 04 07	Ambitech Kft.	Hódmezővásárhely

14.	villanyszerelő 4 0713 04 07	Rácz Etelka egyéni vállalkozó	Hódmezővásárhely
15.	karosszérialakatos 4 0716 19 11	Nagy Sándor egyéni vállalkozó	Hódmezővásárhely

2.5. A gyakorlati képzés előkészítésére, szervezésére és lebonyolítására vonatkozó szabályok

Intézményünkben a gyakorlati képzés az új szakmajegyzékes szakmák esetében két részből áll. Nappali 9. évfolyamban alapozó képzés zajlik, amelyben az elmélet és a gyakorlat nem különül el élesen. Ebben az évfolyamban történik a tanulók felkészítése a tanév szorgalmi időszakának végén esedékes ágazati alapvizsgára, ahol az adott ágazat minden területét érintik. Az ágazati alapvizsga sikeres letétele után a tanuló duális képző helyet választ, ahol szakképzési munkaszerződést köt és a következő tanév szeptemberében elkezd a szakirányú oktatást, amely jelenleg kétheti bontásban 4 nap iskola és 6 nap munkahelyből áll. Az iskola a munkahelyekkel közösen elkészítik a duális képzési programot, amely tartalmazza a képzőhelyen oktatott tantárgyakat, azok éves óraszámát és az adott tantárgy témáinak leírását, amiből a képző összeállíthatja a tantárgyi tanmeneteket, amely a Kréta napló adminisztrációnak az alapja is.

A gyakorlati képzéscél azoknak a munkaeszközöknek a megismertetése, biztonságos használata, amellyel a tanulók munkájuk során találkozhatnak. Megismerik a korszerű technológiai folyamatokat. Elsajátítják azokat a munkafogásokat, melyekre az egyes tevékenységek során szükségeseek.

A kifutó évfolyamok esetében a munkahelyi gyakorlati képzés tanulószerveződéses rendszerben folyik tovább, amelyben a duális partner és az iskola közösen készítik fel a tanulót a komplex szakmai vizsgára.

A szakképzési rendszer fontos eleme még összefüggő szakmai gyakorlat, amelyet az új szakmajegyzékes képzésben a 10. évfolyam végén, a nyári időszakban minden szakképző iskolai tanulónak teljesíteni kell azon a képzőhelyen, amellyel szakképzési munkaszerződést kötött. Az összefüggő szakmai gyakorlat óraszámát a Képzési és Kimeneti Követelmények tartalmazzák. A gyakorlat teljesítése feltétele annak, hogy a tanuló magasabb évfolyamba léphessen.

Duális partnerekkel való együtt működés az intézmény kiemelten fontos feladatai közé tartozik. Az új képzési rendszerben a partnereket meg kell tanítani az adminisztráció vezetésére, a Kréta napló használatára. A tanév során szorosan együtt kell működni, annak érdekében, hogy tanulóink félév és tanév zárása a lehető legsikeresebb lehessen. A fő cél az, hogy a tanulóinkat közös erővel felkészítsük a szakmai versenyekre és a szakmai vizsgára, hogy minél jobb eredményt érhessenek el.

Mit jelent az ágazati alapoktatás?

Az ágazati alapoktatás a szakképzés új rendszerében jelenik meg. Az adott ágazathoz tartozó szakmák tekintetében a technikumban az első két évben, a szakképző iskolában az első egy évben széles körű ágazati alapismeretekre tesznek szert a tanulók, amelyet ágazati alapvizsga zár le. Ez jogosulttá teszi a tanulót a duális képzésbe való belépésre. A közös alapozás

átjárhatósági lehetőséget biztosít szükség esetén a technikum és a szakképző iskola között. A konkrét szakmát technikumban a 10. évfolyamon, szakképző iskolában a 9. évfolyamon, az adott ágazat sajátosságainak megismerését követően választja ki a tanuló. Az új rendszer ezzel is támogatja a tanulókat a számukra megfelelő pálya kiválasztásában.

Mikor kell letenni az ágazati alapvizsgát, ez mire jogosít fel? Az ágazati alapvizsga a szakképzés új rendszerében jelenik meg, elsőként a tanulmányaikat 2020. szeptemberében megkezdők tesznek ágazati alapvizsgát, technikumban a 10. szakképző iskolában a 9. évfolyam végén. Az ágazati alapvizsga az ágazati alapoktatást zárja le. Az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudást és kompetenciát mér országosan egységes eljárás keretében. A tanuló sikeres vizsga esetén jogosult a duális képzésbe való belépésre. Az ágazati alapvizsga eredménye a szakmai vizsga eredményébe beszámít. Ez azt jelenti, hogy ha valaki egy szakma megszerzését követően az adott ágazathoz tartozó további szakmát kíván szerezni, az ágazati alapvizsgát nem kell megismételnie.

Mi az a duális képzés? A duális képzés olyan középfokú szakképzési forma, amely során az intézményben, illetve a munkaerő-piaci szereplőknél, vállalatoknál, cégeknél folyó szakmai oktatás párhuzamosan, egymást kiegészítve történik. Duális képzésben a szakmai képzést biztosító vállalatnál a tanuló gyakorlatot szerez, megismeri a vállalati kultúrát és versenyképes tudással és gyakorlattal lép a munkaerőpiacra a tanulmányai befejezése után.

A duális képzés előnyei: A duális képzés számos előnnyel jár. A diák a képzés alatt részt vesz a vállalati projekteken, megismeri a vállalat által alkalmazott technológiákat és a gyakorlati tudását az elméleti tudás számonkérésében is kamatoztathatja. Az adott szakterületen a legjobb szakemberektől tanulhatja jövődöbeli szakmája alapjait, vállalati környezetben. A duális képzés ugyanakkor kifizetődő a vállalat számára is, mert a diákok bevonásával képes lesz kompetens és már tapasztalt szakembert alkalmazni a későbbiekben. A középiskolákból a munkaerőpiacra kikerült állásukeresők legtöbbször azzal a problémával szembesülnek, hogy a vállalatok fiatal, ugyanakkor szakmai tapasztalattal már rendelkező munkavállalókat keresnek. Az általános 5 szakmai gyakorlat alatt megszerzett tapasztalat kevés, míg a duális képzésben már biztosított a 2-3 éves tapasztalatszerzés, amellyel nagyobb az elhelyezkedés esélye is. Sok esetben a duális képzésben részt vevő vállalat szívesebben foglalkoztatja azokat, akiket a duális képzési idő alatt már betanított az adott munkára. Az igazán jól teljesítő diákoknak szinte biztos az álláslehetőségük egy ilyen cégnél. A duális képzés előnye továbbá, hogy a duális képzésben résztvevők a minimálbér legalább 60 százalékának megfelelő munkabérre számíthatnak, ami az utolsó évben akár 100 százalékra is emelkedhet.

Az ágazati alapoktatás és az ágazati alapvizsga

Az ágazati alapoktatás és az ágazati alapvizsga leírása, a képzési és kimeneti követelmények (KKK) és a programtervek (PTT) alapján történik.

Fontos, hogy a tanulói munkanapló is tanulási eredmény alapú legyen. Amelyben nyomon követhető kell legyen a tanuló fejlődése a gyakorlati tapasztalatai nyomán.

A képzési program a minőségbiztosítás eszköze is. Fontos, hogy a képzési program egyszerre biztosítson szabályozott/minőségbiztosított folyamatokat és rugalmasságot a rendszerben.

3. Ellenőrzés, értékelés, illetve minősítés módja

Az igazságos **értékelés** előfeltétele a követelmények világos megfogalmazása és következetes érvényesítése. A tanulók értékelése-minősítése során a képzési programban leírt követelményeket kell alkalmazni, ugyanakkor az egyes tanulókat önmaguk teljesítményéhez, egyéni képességeihez is viszonyítani kell úgy, hogy közben nem sérthetjük mások igazságérzetét.

Az iskola oktatói munkájuk során folyamatos, jól megtervezett és szervezett **ellenőrzésre** törekednek annak érdekében, hogy saját munkájuk hatékonyságát és a tanulók felkészültségét értékeljék.

Az ellenőrzés és az értékelés főbb jellemzői:

- folyamatosság, rendszeresség,
- korrektség,
- igényesség,
- objektivitás és empátia egészséges aránya
- tanulói önkontroll fejlesztésének igénye.

A számonkérésnek, a tanulói teljesítmény értékelésének, minősítésének követelményei:

- számon kérni csak olyan ismeretet szabad, amelyet megtanítottunk, illetve amelyhez a tanuló oktatója vezetésével, irányításával hozzájutott, ami a tankönyvben szerepel,
- a számonkérésnek mindig a tanuló tudására kell irányulnia, a hiányosságok feltárásának célja a további ismeretszerzés, illetve a hiányosságok pótlásának segítése,
- a tanuló teljesítményét mindenkor korrekt módon, az elvárás–képesség–teljesítmény egységében kell értékelni,
- az értékelés és minősítés során arra kell törekedni, hogy az érdemjegy mindenkor a tanuló teljesítményét tükrözze (és ne az osztályban, csoportban kialakult tudásbéli rangsorban elfoglalt helyét),
- a tanulói teljesítmény értékelésekor a pozitív motiváció, a képességeknek a megerősítés útján történő fejlesztése az irányadó elv,
- sajátos nevelési igényű tanulóknál a tanítás–tanulás–számonkérés folyamatában alkalmazzuk a méltányos elbírálás elvét.

Az ellenőrzés fajtái: - házi feladat ellenőrzése, szóbeli feleltetés (bejelentés nélkül, előző óra anyagából), írásbeli számonkérési formák - témazáró dolgozat, - dolgozat, - röpdolgozat, írásbeli felelet, - beadandó, nagyobb elmélyülést igénylő házi dolgozat.

- a tanuló teljesítményének gyakorlati, illetve manuális ellenőrzése (pl. testneveléssel összefüggő mozgásos tevékenységek esetén, gyakorlati órák során.).

Az oktató a tanuló teljesítményét, előmenetelét

–a törvényben foglalt kivételek fenntartásával

–tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal **minősíti**. A tanuló magatartásának és szorgalmának értékelését és minősítését az osztályfőnök végzi, az osztályban tanító oktatók véleményének kikérésével. Az érdemjegyekről a tanulót rendszeresen értesíteni kell. A félévi és az év végi osztályzatot az érdemjegyek alapján kell meghatározni. Az iskola az osztályzatról a tanulót félévkor értesítő, tanév végén bizonyítvány útján értesíti. Az érdemjegy és az osztályzat megállapítása a tanuló teljesítményének, szorgalmának értékelésekor, minősítésekor nem lehet fegyelmezési eszköz. Az ellenőrzés és értékelés gyakorlata: Minden tanulónak minden tantárgyból minimálisan a heti óraszám kétszeresének megfelelő, de legalább három érdemjegye van félévente, egyenletesen elosztva. A diákok írásbeli dolgozatait, beszedett füzetét, beadott munkáját 15 munkanapon belül értékelni, javítani kell, ellenkező esetben annak fontosabb visszajelzés jellege háttérbe szorul „jegyszerző” funkciója mögött.

A tanuló teljesítményét az oktató a tanítási év közben rendszeresen érdemjeggyel értékeli, félévkor és a tanítási év végén osztályzattal minősíti. Ha **a tanuló szakirányú oktatását nem a szakképző intézmény** végzi, a szakirányú oktatással összefüggésben a tanuló teljesítményét a duális képzőhely az oktatóval közösen értékeli és minősíti.

Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja a szorgalmi időszakon kívüli **egybefüggő gyakorlat** foglalkozásainak húsz százalékát, a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az évfolyam követelményeit nem teljesítette és magasabb évfolyamba nem léphet. Az igazolatlan mulasztás nem haladhatja meg a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak öt százalékát. Az igazolatlan mulasztást a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy pótolni köteles. Ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy mulasztása az e bekezdésben meghatározott mértéket eléri és a mulasztását a következő tanév megkezdéséig pótolja, magasabb évfolyamba léphet.

A tanuló a megismételt évfolyamon akkor is köteles teljesíteni az egybefüggő gyakorlatot, ha azt korábban már teljesítette. Az összefüggő szakmai gyakorlatról a szakoktatók, külső gazdálkodó szervezetek képviselői igazolást állítanak ki az iskola felé. Az összefüggő szakmai gyakorlat során munkanaplót vezetnek a tanulók. A gyakorlat végeztével a képzésben résztvevők értékelésre kerülnek, melynek eredménye rögzítésre kerül a törzslapban és a bizonyítványban.

4. Ágazati alapvizsga

Mikor kell letenni az ágazati alapvizsgát, ez mire jogosít fel? Az ágazati alapvizsga a szakképzés új rendszerében jelenik meg, elsőként a tanulmányaikat 2020. szeptemberében megkezdők tesznek ágazati alapvizsgát, technikumban a 10. szakképző iskolában a 9. évfolyam végén. Az ágazati alapvizsga az ágazati alapoktatást zárja le. Az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudást és kompetenciát mér országosan egységes eljárás keretében. A tanuló sikeres vizsga esetén jogosult a duális képzésbe való belépésre. Az ágazati alapvizsga eredménye a szakmai vizsga eredményébe beszámít. Ez azt jelenti, hogy ha valaki egy szakma megszerzését követően az adott ágazathoz tartozó további szakmát kíván szerezni, az ágazati alapvizsgát nem kell megismételnie.

Intézményünkben a technikum 9-10., a szakképző iskola 9. évfolyamán, a felnőttek szakmai oktatásának első szakaszában (képzési időtől függően) ágazati alapoktatás folyik, amely **ágazati alapvizsga** letételével zárul.

- „Az ágazati alapvizsga állami vizsga, amely a tanulónak, illetve a képzésben részt vevő személynek az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzését követően tehet ágazati alapvizsgát.” (Szkt. 91. § (1))
- **„A tanuló magasabb évfolyamba nem léphet, a tanuló és a képzésben részt vevő személy a szakirányú oktatásban szakképzési munkaszerződéssel nem vehet részt, ha sikertelen ágazati alapvizsgát tett.**
- Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak, illetve képzésben részt vevő személynek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. Ebben az esetben a szakmai vizsga eredményét - az ágazati alapvizsga eredményének figyelmen kívül hagyásával - a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek egymáshoz viszonyított súlyozásának megfelelően kell megállapítani. (Szkr. 256. § (3))
- Az ágazati alapoktatás és az ágazati alapvizsga leírása, a képzési és kimeneti követelmények (KKK) és a programtervek (PTT) alapján történik

Az ágazati alapvizsga részletes követelményei szakmánként

4.1. FOGTECHNIKUS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Egészségügyi technika ágazat	Fogtechnikus	5 0911 02 01

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam, vagy a képzési óraszám teljesítése.

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Ágazati munka- és környezetvédelem

A vizsgatevékenység leírása:

A központi írásbeli vizsga a tűz-, munka-, és balesetvédelmi, ergonómiai, környezetvédelmi, és hulladékgazdálkodási tartalmait méri számítástechnika teremben, interaktív, írásbeli tesztfeladatsor kitöltésével.

A központi írásbeli vizsga az összes kérdésében feleletválasztós tesztkérdésekből áll, melynek arányai megegyeznek az értékelés szempontoknál rögzített arányokkal.

Az írásbeli vizsga 50 kérdésből áll.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 40%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik, automatikusan.

Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgarészen belül:

Tűz-, munka-, és balesetvédelem 50%

Ergonómia 10%

Környezetvédelem 25%

Hulladékgazdálkodás 15%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Szaknyelv, szakmai kommunikáció

A vizsgatevékenység leírása:

Szakmai prezentáció készítése prezentációszerkesztő program segítségével a szakképző iskola által előzetesen kiadott tanulási területek mérésére szolgál, melyhez internetkapcsolatot és saját hordozható számítógépet használhat a vizsgázó. Az előzetesen meghatározott tanulási területek fogtechnikai, vagy optikai, vagy optikaitemék-készítői tematikájúak lehetnek.

A vizsgarész meghatározott tartalmú, terjedelmű, formai követelményű, digitálisan készített szakmai prezentáció készítése, és bemutatása. A prezentáció készítésének ideje 60 perc, a prezentáció bemutatása és értékelése 15 perc tanulónként. A vizsga szervezőjének részletes értékelési útmutatót kell készíteni, melyet a vizsgabizottság előzetesen elfogad.

Formai követelmények:

- terjedelem: 15 dia, beillesztett, szakmaspecifikus képekkel
- betűtípus: Times New Roman
- betűnagyság: címsor 54, szöveg 32
- sortávolság: 1,5

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60+15 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 60%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgaszervezőnek részletes értékelő lapot kell készítenie az alábbi szempontok figyelembe vételével:

Prezentáció formátuma 20%

Szöveges elemek beszúrása 10%

Szöveges elemek formázása 10%

Képek beszúrása 10%

Képek formázása 10%

Prezentáció bemutatása 40%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

4.2. GÉPJÁRMŰMECHATRONIKAI TECHNIKUS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Specializált gép- és járműgyártás	Gépjárműmechatronikai technikus	5 0716 19 04

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése:

A vizsgatevékenység leírása

Az írásbeli vizsgarészben a gyakorlati vizsgán elkészítendő, szerelendő alkatrészekkel, illetve összeállítandó villamos kapcsolással összefüggő feladatokat kell megoldani. Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- A gyártandó alkatrész műhelyrajzának elkészítése a szükséges nézetekkel 3D ábra alapján.

Minimális elvárás a sík felületek, külső vagy belső hengeres felületek, menetek ábrázolása, méretek megadása a műszaki rajz szabályai szerint.

- Villamos kapcsolási rajz alapján az áramkör működésére vonatkozó feleletválasztós és/vagy feleletalkotós feladatok megoldása.

- Egy alkatrész gyártási technológiájával, gyártási sorrendjével kapcsolatos feladatok (felhasználandó szerszámok, eszközök, előgyártmány kiválasztása, gyártási műveletek, gyártási sorrend).

- Szakmai számítás:

- előgyártmány darabolás előtti hosszának meghatározása,

- hajlított lemezalkatrész hajlítás előtti hosszának meghatározása,

- feszültség, áramerősség, ellenállás, eredő ellenállás meghatározása egyszerű áramkörben.

- Mérés, ellenőrzés: 3D ábra alapján a darab mérésének leírása, mérőeszköz kiválasztása, elfogadható méret meghatározása, munkadarab értékelése. Villamos kapcsoláson elvégzendő mérés leírása, mérési pontok meghatározása.

- Alkatrész gyártásához kapcsolódó munkavédelem. Adott munkadarab gyártása, villamos kapcsolás elkészítése során betartandó érintésvédelmi és munkavédelmi szabályok és az alkalmazandó egyéni és egyéb védőeszközök ismertetése. Az írásbeli vizsga tartalmazhat feleletválasztós, feleletalkotós, számításos és rajzkészítési feladatokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgafeladaton belül:

Műhelyrajz készítése 15%

Villamos kapcsolási rajz értelmezése 15%

Gyártástechnológia 20%

Szakmai számítás 20%

Mérés, ellenőrzés 20%

Munkavédelem 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése:

Mechanikus és villamos elemekből álló alkatrészcsoporthoz egyes elemeinek előállítása és összeszerelése. A szerkezet egyes - általa készített - elemeit készen hozhatja a tanuló a vizsgára.

A vizsgatevékenység leírása

Egyszerű geometriájú alkatrészek elkészítése

- darabolás, reszelés, fúrás, menetkészítés, méretellenőrzés, munkadarabok értékelése megfelelés szempontjából;
- szerelési ábra szerint az alkatrészek összeszerelése;
- összeállítási rajz alapján a villamos alkatrészek elhelyezése;
- kapcsolási rajz alapján a villamos bekötés elkészítése;
- adott alkatrészeiről mérési jegyzőkönyv készítése (szükség esetén mérési utasítás szerint)
- villamos mérések (feszültség, áramerősség, ellenállás mérésének) elvégzése;
- a mérési jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell:
 - a rajz szerint megadott méreteket és tűrések szerinti határméreteket,
 - a tanuló által mért gyártási méretet
- a tanuló értékelését a gyártott alkatrész megfeleltetésére vonatkozóan
- villamos paraméterek mért értékei rögzítése és kiértékelése

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgaszervezőnek részletes értékelő lapot kell összeállítania az alábbi szempontok figyelembevételével:

- az elkészített szerkezet működőképessége 25%,
- villamos áramkör működőképessége 25%;
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek méretpontossága 20%
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek, forrasztott kötések esztétikája 10%;
- a mért értékek pontossága 20%.

Az értékelés százalékos formában történik.
A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte érte.

SZAKKÉPZŐ ISKOLA

4.3. VILLANYSZERELŐ

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Elektronika és elektrotechnika	VILLANYSZERELŐ	4 0713 04 07

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Fémipari és villamosipari alapok.

A vizsgatevékenység leírása

Az írásbeli vizsgarészben a gyakorlati vizsgán elkészítendő, szerelendő alkatrészekkel, illetve összeállítandó villamos kapcsolással összefüggő feladatokat kell megoldani. Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- A gyártandó alkatrész műhelyrajzának elkészítése a szükséges nézetekkel 3D ábra alapján.

Minimális elvárás a sík felületek, külső vagy belső hengeres felületek, menetek ábrázolása, méretek megadása a műszaki rajz szabályai szerint.

- Villamos kapcsolási rajz alapján az áramkör működésére vonatkozó feleletválasztós és/vagy feleletalkotós feladatok megoldása.

- Egy alkatrész gyártási technológiájával, gyártási sorrendjével kapcsolatos feladatok (felhasználandó szerszámok, eszközök, előgyártmány kiválasztása, gyártási műveletek, gyártási sorrend).

- Szakmai számítás:

- előgyártmány darabolás előtti hosszának meghatározása,

- hajlított lemezalkatrész hajlítás előtti hosszának meghatározása,

- feszültség, áramerősség, ellenállás, eredő ellenállás meghatározása egyszerű áramkörben.

- Mérés, ellenőrzés: 3D ábra alapján a darab mérésének leírása, mérőeszköz kiválasztása, elfogadható méret meghatározása, munkadarab értékelése. Villamos kapcsoláson elvégzendő mérés leírása, mérési pontok meghatározása.

- Alkatrész gyártásához kapcsolódó munkavédelem. Adott munkadarab gyártása, villamos kapcsolás elkészítése során betartandó érintésvédelmi és munkavédelmi szabályok, illetve az

alkalmazandó egyéni és egyéb védőeszközök ismertetése.

- Az írásbeli vizsga tartalmazhat feleletválasztós, feleletalkotós, számításos és rajzkészítési feladatokat.

A vizsgára rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgafeladaton belül:

Műhelyrajz készítése 15%

Villamos kapcsolási rajz értelmezése 15%

Gyártástechnológia 20%

Szakmai számítás 20%

Mérés, ellenőrzés 20%

Munkavédelem 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Mechanikus és villamos elemekből álló alkatrészcsoporthoz egyes elemeinek előállítás és összeszerelése. A szerkezet egyes - általa készített - elemeit készen hozhatja a tanuló a vizsgára

A vizsgatevékenység leírása

Egyszerű geometriájú alkatrészek elkészítése

- darabolás, reszelés, fúrás, menetkészítés, méretellenőrzés, munkadarabok értékelése
- megfelelés szempontjából;
- szerelési ábra szerint az alkatrészek összeszerelése;
- összeállítási rajz alapján a villamos alkatrészek elhelyezése;
- kapcsolási rajz alapján a villamos bekötés elkészítése;
- adott alkatrészeiről mérési jegyzőkönyv készítése (szükség esetén mérési utasítás szerint)
- villamos mérések (feszültség, áramerősség, ellenállás méréseinek) elvégzése;
- a mérési jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell
- a rajz szerint megadott méreteket és tűrések szerinti határméreteket,
- tanuló által mért gyártási méretet
- a tanuló értékelését a gyártott alkatrész megfelelőségére vonatkozóan
- villamos paraméterek mért értékei rögzítése és kiértékelése

A vizsgára rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgaszervezőnek részletes értékelő lapot kell összeállítania az alábbi szempontok figyelembevételével:

- az elkészített szerkezet működőképessége 25%
- villamos áramkör működőképessége 25%
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek méretpontossága 20%
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek, forrasztott kötések esztétikája 10%
- a mért értékek pontossága 20%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám

legalább

51%-át

elérte.

4.4. HEGESZTŐ

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Gépészet	Hegesztő	4 0715 10 08

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Fémipari és villamosipari alapok.

A vizsgatevékenység leírása

Az írásbeli vizsgarészben a gyakorlati vizsgán elkészítendő, szerelendő alkatrészekkel, illetve összeállítandó villamos kapcsolással összefüggő feladatokat kell megoldani.

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- A gyártandó alkatrész műhelyrajzának elkészítése a szükséges nézetekkel 3D ábra alapján. Minimális elvárás a sík felületek, külső vagy belső hengeres felületek, menetek ábrázolása, méretek megadása a műszaki rajz szabályai szerint.
- Villamos kapcsolási rajz alapján az áramkör működésére vonatkozó feleletválasztós és/vagy feleletalkotós feladatok megoldása.
- Egy alkatrész gyártási technológiájával, gyártási sorrendjével kapcsolatos feladatok (felhasználandó szerszámok, eszközök, előgyártmány kiválasztása, gyártási műveletek, gyártási sorrend).

- Szakmai számítás:

- előgyártmány darabolás előtti hosszának meghatározása,
- hajlított lemezalkatrész hajlítás előtti hosszának meghatározása,
- feszültség, áramerősség, ellenállás, eredő ellenállás meghatározása egyszerű áramkörben.
- Mérés, ellenőrzés: 3D ábra alapján a darab mérésének leírása, mérőeszköz kiválasztása, elfogadható méret meghatározása, munkadarab értékelése. Villamos kapcsoláson elvégzendő mérés leírása, mérési pontok meghatározása.
- Alkatrész gyártásához kapcsolódó munkavédelem. Adott munkadarab gyártása, villamos kapcsolat elkészítése során betartandó érintésvédelmi és munkavédelmi szabályok és az alkalmazandó egyéni és egyéb védőeszközök ismertetése.

Az írásbeli vizsga tartalmazhat feleletválasztós, feleletalkotós, számításos és rajzkészítési feladatokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgafeladaton belül:

Műhelyrajz készítése 15%

Villamos kapcsolási rajz értelmezése 15%

Gyártástechnológia 20%

Szakmai számítás 20%

Mérés, ellenőrzés 20%

Munkavédelem 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Mechanikus és villamos elemekből álló alkatrészcsoporthoz egyes elemeinek előállítás és összeszerelése. A szerkezet egyes - általa készített - elemeit készen hozhatja a tanuló a vizsgára.

A vizsgatevékenység leírása:

Egyszerű geometriájú alkatrészek elkészítése

- darabolás, reszelés, fűrés, menetkészítés, méretellenőrzés, munkadarabok értékelése
- megfelelőség szempontjából;
- szerelési ábra szerint az alkatrészek összeszerelése;
- összeállítási rajz alapján a villamos alkatrészek elhelyezése;
- kapcsolási rajz alapján a villamos bekötés elkészítése;
- adott alkatrészről mérési jegyzőkönyv készítése (szükség esetén mérési utasítás szerint)
- villamos mérések (feszültség, áramerősség, ellenállás méréseinek) elvégzése;
- a mérési jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell
- a rajz szerint megadott méreteket és tűrések szerinti határméreteket,
- a tanuló által mért gyártási méretet
- a tanuló értékelését a gyártott alkatrész megfelelőségére vonatkozóan
- villamos paraméterek mért értékei rögzítése és kiértékelése

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgaszervezőnek részletes értékelő lapot kell összeállítania az

alábbi szempontok figyelembevételével:

- az elkészített szerkezet működőképessége 25%,
- villamos áramkör működőképessége 25%;
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek méretpontossága 20%
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek, forrasztott kötések esztétikája 10%;
- a mért értékek pontossága 20%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

4.5. GÉPJÁRMŰ MECHATRONIKUS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Specializált gép- és járműgyártás	Gépjármű mechatronikus	4 0716 19 05

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Fémipari és villamosipari alapok

A vizsgatevékenység leírása

Az írásbeli vizsgarészben a gyakorlati vizsgán elkészítendő, szerelendő alkatrészekkel, illetve összeállítandó villamos kapcsolással összefüggő feladatokat kell megoldani. Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

- a gyártandó alkatrész műhelyrajzának elkészítése a szükséges nézetekkel 3D ábra alapján.

Minimális elvárás a sík felületek, külső vagy belső hengeres felületek, menetek ábrázolása, méretek megadása a műszaki rajz szabályai szerint.

- villamos kapcsolási rajz alapján az áramkör működésére vonatkozó feleletválasztós és/vagy feleletalkotós feladatok megoldása.

- egy alkatrész gyártási technológiájával, gyártási sorrendjével kapcsolatos feladatok (felhasználandó szerszámok, eszközök, előgyártmány kiválasztása, gyártási műveletek, gyártási sorrend).

- szakmai számítás:

- előgyártmány darabolás előtti hosszának meghatározása,

- hajlított lemezalkatrész hajlítás előtti hosszának meghatározása,

- feszültség, áramerősség, ellenállás, eredő ellenállás meghatározása egyszerű áramkörben.

- mérés, ellenőrzés: 3D ábra alapján a darab mérésének leírása, mérőeszköz kiválasztása, elfogadható méret meghatározása, munkadarab értékelése. Villamos kapcsoláson elvégzendő mérés leírása, mérési pontok meghatározása.

- Alkatrész gyártásához kapcsolódó munkavédelem. Adott munkadarab gyártása, villamos kapcsolat elkészítése során betartandó érintésvédelmi és munkavédelmi szabályok és az alkalmazandó egyéni és egyéb védőeszközök ismertetése.

Az írásbeli vizsga tartalmazhat feleletválasztós, feleletalkotós, számításos és rajzkészítési feladatokat.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgafeladaton belül:

Műhelyrajz készítése 15%

Villamos kapcsolási rajz értelmezése 15%

Gyártástechnológia 20%

Szakmai számítás 20%

Mérés, ellenőrzés 20%

Munkavédelem 10%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51 %-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Mechanikus és villamos elemekből álló alkatrészcsoporthoz egyes elemeinek előállítás és összeszerelése. A szerkezet egyes - általa készített - elemeit készen hozhatja a tanuló a vizsgára.

A vizsgatevékenység leírása

Egyszerű geometriájú alkatrészek elkészítése

- darabolás, reszelés, fűrés, menetkészítés, méretellenőrzés, munkadarabok értékelése
- megfelelés szempontjából;
- szerelési ábra szerint az alkatrészek összeszerelése;
- összeállítási rajz alapján a villamos alkatrészek elhelyezése;
- kapcsolási rajz alapján a villamos bekötés elkészítése;
- adott alkatrészeiről mérési jegyzőkönyv készítése (szükség esetén mérési utasítás szerint)
- villamos mérések (feszültség, áramerősség, ellenállás méréseinek) elvégzése;
- a mérési jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell:
- a rajz szerint megadott méreteket és tűrések szerinti határméreteket,
- a tanuló által mért gyártási méretet
- a tanuló értékelését a gyártott alkatrész megfelelőségére vonatkozóan
- villamos paraméterek mért értékei rögzítése és kiértékelése

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgaszervezőnek részletes értékelő lapot kell összeállítania az alábbi szempontok figyelembevételével:

- az elkészített szerkezet működőképessége 25%,
- villamos áramkör működőképessége 25%;
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek méretpontossága 20%
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek, forrasztott kötések esztétikája 10%;
- a mért értékek pontossága 20%.

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám

4.6. KÖMŰVES

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Építőipar ágazat	Kőműves	4 0732 06 08

Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

Írásbeli vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Építőipar alapjai

A vizsgatevékenység leírása

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

Az írásbeli vizsga tartalmaz feleletválasztós, feleletalkotós, számításos és rajzolvadási feladatokat.

Adott műszaki tervdokumentáció alapján:

- végezzen mennyiség számítást;
- azonosítsa be a szerkezeteket;
- értelmezze a terv jelöléseit.

Feleletválasztós és feleletalkotós feladatok során:

- adjon számot a munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi ismereteiből.

Ábrák és képek alapján azonosítsa be az építőipari szakmáknál alkalmazott eszközöket, berendezéseket, alapvető szerkezeteket.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 40%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgafeladaton belül:

- tervdokumentáció alapján mennyiség számítás 20%
- tervdokumentáció alapján szerkezetek beazonosítása 20%
- tervdokumentáció alapján tervek jelöléseinek értelmezése 20%
- munkavédelem, tűzvédelem és környezetvédelem 20%
- ábrák és képek alapján eszközök, berendezések, alapvető szerkezetek beazonosítása 20%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Gyakorlati vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Építőipar alapfeladatai

A vizsgatevékenység leírása

Meglévő műszaki dokumentáció alapján az elvégzendő feladathoz kiválasztja a személyi védőfelszereléseket, kiválasztja a konkrét, alkalmazandó szerszámokat, eszközöket. A megadott rajz alapján végezze el fa, vagy fém, vagy kerámia építőanyag méretre szabását. Dokumentáció alapján építse össze, illessze össze, rögzítse a leszabott elemeket. Az elkészített elemeket építse be előre elkészített szerkezetbe. Az elkészült szerkezetről készítsen kézi vázlatrajzot.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 180 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 60%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgaszervezőnek részletes értékelő lapot kell összeállítania az alábbi szempontok figyelembevételével:

- Helyesen választotta ki a védőfelszereléseket 10%
- Helyesen választotta ki az eszközöket és berendezéseket 10%
- Az építőanyagok méretre szabását az adott szakmai feladat szakmai elvárásai szerinti mérettűréssel készítette el 20%
- Az elemek összeillesztését, összeszerelését, rögzítését helyesen, a tervdokumentáció előírásai alapján végezte el 20%
- Az összeillesztett elemeket megfelelően építette be az elkészült szerkezetbe 20%
- A teljes összeépített szerkezetről helyes és szakszerű vázlatrajzot készített 20%

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

4.7 KAROSSZÉRIALAKATOS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Speciális gép- és járműgyártás	karosszérialakatos	4 0716 19 08

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Fémipari és villamosipari alapok.

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása: Az írásbeli vizsgarészben a gyakorlati vizsgán elkészítendő, szerelendő alkatrészekkel, illetve összeállítandó villamos kapcsolással összefüggő feladatokat kell megoldani. Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul: - A gyártandó alkatrész műhelyrajzának elkészítése a szükséges nézetekkel 3D ábra alapján. Minimális elvárás a sík felületek, külső vagy belső hengeres felületek, menetek ábrázolása, méretek megadása a műszaki rajz szabályai szerint. - Villamos kapcsolási rajz alapján az áramkör működésére vonatkozó feleletválasztós és/vagy feleletalkotós feladatok megoldása. - Egy alkatrész gyártási technológiájával, gyártási sorrendjével kapcsolatos feladatok (felhasználandó szerszámok, eszközök, előgyártmány kiválasztása, gyártási műveletek, gyártási sorrend). - Szakmai számítás: - előgyártmány darabolás előtti hosszának meghatározása, - hajlított lemezalkatrész hajlítás előtti hosszának meghatározása, - feszültség, áramerősség, ellenállás, eredő ellenállás meghatározása egyszerű áramkörben. - Mérés, ellenőrzés: 3D ábra alapján a darab mérésének leírása, mérőeszköz kiválasztása, elfogadható méret meghatározása, munkadarab értékelése. Villamos kapcsoláson elvégzendő mérés leírása, mérési pontok meghatározása. - Alkatrész gyártásához kapcsolódó munkavédelem. Adott munkadarab gyártása, villamos kapcsolat elkészítése során betartandó érintésvédelmi és munkavédelmi szabályok és az alkalmazandó egyéni és egyéb védőeszközök ismertetése. Az írásbeli vizsga tartalmazhat feleletválasztós, feleletalkotós, számításos és rajzkészítési feladatokat.

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik. Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgafeladaton belül: Műhelyrajz készítése 15% Villamos kapcsolási rajz értelmezése 15% Gyártástechnológia 20% Szakmai számítás 20% Mérés, ellenőrzés 20% Munkavédelem 10% 15

7.2.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.2.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Mechanikus és villamos elemekből álló alkatrészcsoport egyes elemeinek előállítás és összeszerelése. A szerkezet egyes - általa készített - elemeit készen hozhatja a tanuló a vizsgára.

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása. Egyszerű geometriájú alkatrészek elkészítése - darabolás, reszelés, fúrás, menetkésztés, méretellenőrzés, munkadarabok értékelése megfelelőség szempontjából; - szerelési ábra szerint az alkatrészek összeszerelése; - összeállítási rajz alapján a villamos alkatrészek elhelyezése; - kapcsolási rajz alapján a villamos bekötés elkészítése; - adott alkatrészről mérési jegyzőkönyv készítése (szükség esetén mérési utasítás szerint) - villamos mérések (feszültség, áramerősség, ellenállás mérésének) elvégzése; - a mérési jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell o a rajz szerint megadott méreteket és tűrések szerinti határméreteket, o a tanuló által mért gyártási méretet o a tanuló értékelését a gyártott alkatrész megfelelőségére vonatkozóan o villamos paraméterek mért értékei rögzítése és kiértékelése

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgaszervezőnek részletes értékelő lapot kell összeállítania az alábbi szempontok figyelembevételével: - az elkészített szerkezet működőképessége 25%, - villamos áramkör működőképessége 25%; - a kézi megmunkálással készült alkatrészek méretpontossága 20% - a kézi

megmunkálással készült alkatrészek, forrasztott kötések esztétikája 10%; - a mért értékek pontossága 20%.

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

7.4 Alapvizsgálattal betölthető munkakör FEOR száma Ágazati alapoktatás megnevezése FEOR-szám
FEOR megnevezése Alapvizsgálattal betölthető munkakör(ök), tevékenységek Műszaki ágazati
alapoktatás - - -

7.5 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

4.8. KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Kereskedelem ágazat	Kereskedő és webáruházi technikus	5 0416 13 03

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Gazdálkodási tevékenység alapjai

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása: Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladatból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkozási formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatok. Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatlapon:

- Fogalommeghatározás: az alapfogalmak pontos definiálása.
- Esettanulmány értelmezése: a megadott szempontok szerint, a feladatlap által meghatározott gyakorlatorientált esetismertetéshez kapcsolódóan kell válaszolni a kérdésekre.
- Feleletalkotás: szöveg kiegészítése, a megadott vagy ismert tartalmakkal való mondat kiegészítése. A mondatok között nem feltétlenül van összefüggés.
- Párosítás: szakmailag összetartozó fogalmakat / kifejezéseket / képeket kell párosítani, pl. fogalom és meghatározása.
- Sorrendbe rendezés: folyamatok, időbeli struktúrák reprodukálása.
- Feleletválasztás: legalább három megadott lehetőség közül kell megjelölni a helyeset.
- Igaz-hamis állítások megjelölése: meg kell jelölni, hogy az adott állítás igaz, vagy hamis. A hamis állítást javítani kell.

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik. Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató tartalmazza. Teljes pontszám csak a hibátlan feladatmegoldásért adható. A javítás során részpont adható, de az útmutatóban meghatározott pontszám tovább nem bontható. Ha a feladatnál többféle megoldás lehetséges, akkor a javítási útmutatóban közölt eljárástól eltérő megoldások is lehetnek teljes értékűek.

7.2.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.2.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Információkezelés

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

1. vizsgarész: Információkezelés Egy, a képző intézmény által összeállított gyakorlati feladat megoldása számítógépen szövegszerkesztő és táblázatkezelő program alkalmazásával, amely a következő két feladatot tartalmazza:

1. feladat: A képzőintézmény által megadott szempontsor alapján egy üzleti levél (ajánlatkérés, vagy megrendelés, vagy megrendelés visszaigazolása, vagy érdeklődő levél) elkészítése, megírása, megformázása és mentése a vizsgaszervező által megadott mappába és helyre. A vizsgázók a feladatok elvégzéséhez szövegszerkesztő programot használnak, a létrehozott dokumentumba általuk megszerkesztett táblázatot illesztenek.

2. feladat: Hiányos szállítólevél kitöltése előre megadott adatok alapján

2. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció Az alábbi témakörökhöz kapcsolódó, a képző intézmény által összeállított minimum

4 feladatsor közül egy szituációs feladat szóbeli végrehajtása:

- a vállalkozás adatbázisából hiányzó ügyfeladatok bekérése (pl. hiányzó email cím, adószám, telephelycím, stb.) az ügyféltől
- telefonos ajánlatkérés új/meglévő üzleti partnerektől (pl. katalógus kérése, árjegyzék igénylése, stb.)
- áruátvételnél tapasztalt eltérések rendezése (pl. mennyiségi vagy minőségi eltérések rendezése, késések kezelése, kísérő dokumentumok hiánya, stb.),
- vevői panaszok kezelése (pl. minőségi hibás termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatos panaszok rendezése, késedelmes szállításhoz kapcsolódó panaszok kezelése, félreértések tisztázása, stb.) A szituációs feladatokban a vizsgázó a vizsgáztatóval végzi a páros munkát.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc • 1. vizsgarész: 45 perc
• 2. vizsgarész: 15 perc (5 perc felkészülés, 10 perc feladat-végrehajtás)

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az ágazati alapvizsga gyakorlati vizsgatevékenységének Információkezelés vizsgarészét a vizsgázók számítógépes tanteremben készítik el vizsgabiztos jelenlétében. Az elkészített feladatokat el kell menteni a vizsgaszervező által megadott mappába, meghatározott néven. A gyakorlati vizsgafeladat befejezése után a vizsgaszervező feladata a számítógépen elkészített feladatok nyomtatása és mentése. A mentésnek és/vagy a nyomtatásnak a gyakorlati vizsga befejezését követő 60 percen belül meg kell történnie. A vizsgafeladat értékelése a

vizsgaszervező által készített részletes értékelési útmutató alapján történik. Lehetséges értékelési szempontok:

- feladatutasítás megértése;
- a feladat kivitelezésének, a megvalósítás lépéseinek sorrendje;
- kereskedelemben használt üzleti levél tartalmi elemeinek ismerete,
- szállítólevél tartalmi kellékeinek ismerete;
- kommunikáció minősége az ügyfelekkel, partnerekkel;
- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás;
- tudástranszfer;
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség. Lehetséges értékelési módszerek:
- 1. vizsgarész: Gyakorlati munkavégzés
- 2. vizsgarész: Szerepjáték és/vagy helyzetgyakorlat Gyakorlati vizsgatevékenység Értékelés

1. vizsgarész: Információkezelés Üzleti levél 40% Szállítólevél 20%

2. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció 40%

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

4.9. KERESKEDELMi ÉRTÉKESÍTŐ

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Kereskedelem ágazat	Kereskedelmi értékesítő	4 0416 13 02

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Gazdálkodási tevékenység alapjai

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása: Az írásbeli feladatlap minimum 20, maximum 30 feladatból áll és a következő témakörök tanulási eredményeit méri: gazdasági alapfogalmak, piac és pénz, a vállalkozási formák, az állam gazdasági szerepe és feladatai, jogi alapfogalmak, tudatos fogyasztói magatartás, a beszerzéshez, tároláshoz és értékesítéshez kapcsolódó feladatok. Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatlapon:

- Fogalom meghatározás: az alapfogalmak pontos definiálása.
- Esettanulmány értelmezése: a megadott szempontok szerint, a feladatlap által meghatározott gyakorlatorientált esetismertetéshez kapcsolódóan kell válaszolni a kérdésekre.

- Feleletalkotás: szöveg kiegészítése, a megadott vagy ismert tartalmakkal való mondat kiegészítése. A mondatok között nem feltétlenül van összefüggés.
- Párosítás: szakmailag összetartozó fogalmakat / kifejezéseket / képeket kell párosítani, pl. fogalom és meghatározása.
- Sorrendbe rendezés: folyamatok, időbeli struktúrák reprodukálása.
- Feleletválasztás: legalább három megadott lehetőség közül kell megjelölni a helyeset.
- Igaz-hamis állítások megjelölése: meg kell jelölni, hogy az adott állítás igaz, vagy hamis. A hamis állítást javítani kell.

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik. Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató tartalmazza. Teljes pontszám csak a hibátlan feladatmegoldásért adható. A javítás során részpont adható, de az útmutatóban meghatározott pontszám tovább nem bontható. Ha a feladatnál többféle megoldás lehetséges, akkor a javítási útmutatóban közölt eljárástól eltérő megoldások is lehetnek teljes értékűek.

11 7.2.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.2.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Információkezelés és üzleti kultúra

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

1. vizsgarész: Információkezelés Egy, a képző intézmény által összeállított feladatsor megoldása számítógépen internet, szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok alkalmazásával, amely a következő két feladatot tartalmazza:

1. feladat: A képzőintézmény által megadott szempontsor alapján egy üzleti levél (ajánlatkérés, vagy megrendelés, vagy megrendelés visszaigazolása, vagy érdeklődő levél) elkészítése, megírása, megformázása és mentése a vizsgaszervező által megadott mappába és helyre. A vizsgázók a feladatok elvégzéséhez szövegszerkesztő programot használnak, a létrehozott dokumentumba általuk megszerkesztett táblázatot illesztnek.

2. feladat: Hiányos szállítólevél kitöltése előre megadott adatok alapján.

2. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció Az alábbi témakörökhöz kapcsolódó, a képző intézmény által összeállított minimum 4 feladatsor közül egy szituációs feladat szóbeli végrehajtása:

- a vállalkozás adatbázisából hiányzó ügyfeladatok bekérése (pl. hiányzó email cím, adószám, telephelycím, stb.) az ügyféltől
- telefonos ajánlatkérés új/meglévő üzleti partnerektől (pl. katalógus kérése, árjegyzék igénylése, stb.)
- áruátvételnél tapasztalt eltérések rendezése (pl. mennyiségi vagy minőségi eltérések rendezése, késések kezelése, kísérő dokumentumok hiánya, stb.),
- vevői panaszok kezelése (pl. minőségi hibás termékkel vagy szolgáltatással kapcsolatos panaszok rendezése, késedelmes szállításhoz kapcsolódó panaszok kezelése, félreértések tisztázása, stb.) A szituációs feladatokban a vizsgázó a vizsgáztatóval végzi a páros munkát.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 1. rész: 45 perc 2. rész: 15 perc (5 perc felkészülés, 10 perc feladat-végrehajtás)

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: Az ágazati alapvizsga gyakorlati vizsgatevékenységének Információkezelés vizsgarészét a vizsgázók számítógépes teremben készítik el vizsgabiztos jelenlétében. Az elkészített feladatokat el kell menteni a vizsgaszervező által megadott mappába meghatározott néven. A gyakorlati vizsgafeladat befejezése után a vizsgaszervező feladata a számítógépen elkészített feladatok nyomtatása és mentése. A mentésnek és vagy nyomtatásnak a gyakorlati vizsga befejezését követő 60 percen belül meg kell történnie. A vizsgafeladat értékelése a vizsgaszervező által készített részletes értékelési útmutató alapján történik. Javasolt értékelési szempontok:

- feladatutasítás megértése;
- a feladat kivitelezésének minősége, megvalósítás lépéseinek sorrendje;
- kereskedelemben használt üzleti levél tartalmi elemeinek ismerete,
- szállítólevél tartalmi kellékeinek ismerete;
- kommunikáció minősége az ügyfelekkel, partnerekkel;
- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás;
- tudástranszfer;
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség. 12 Lehetséges értékelési módszerek:
- 1. vizsgarész Gyakorlati munkavégzés. •

2. vizsgarész Szerepjáték és / vagy helyzetgyakorlat Gyakorlati vizsgatevékenység

Értékelés

1. rész: Információkezelés Üzleti levél 40% Szállítólevél 20%

2. rész: Viselkedéskultúra, kommunikáció 40%

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

4.10. CUKRÁSZ

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Turizmus-vendéglátás	Cukrász	4 1013 23 01

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása: -

7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:-

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:-

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység: Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulóitására, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc 16 A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

Zöldséges rizottó 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

- 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,
- 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 3) 500 gramm fánkocská ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából
- 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység: A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok: 1) Lucky Driver 2) Shirley Temple 3) Alkoholmentes Mojito 4) Alkoholmentes Piña Colada A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán. Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja. Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja. Időtartam: nem releváns A vizsgarészek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

17 7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4.11. PINCÉR-VEENDÉGTÉRI SZAKEMBER

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Turizmus-vendéglátás	Pincér-vendégtéri szakember	4 1013 23 04

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

7.2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: - 7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység: Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulóitársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1) Zöldséges rizottó 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással B) vizsgarész: Cukrászati termék készítés A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve

3) 500 gramm fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából

4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység: A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A 14 vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok: 1) Lucky Driver 2) Shirley Temple 3) Alkoholmentes Mojito 4) Alkoholmentes Piña Colada A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán. Időtartam: 60 perc D) vizsgarész: Portfólió készítése A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja. Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman / Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja. Időtartam: nem releváns A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

7.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

15 7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4.12. SZAKÁCS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Turizmus-vendéglátás	Szakács	4 1013 23 05

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

7.2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: - 11

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység: Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanulóitársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- 1) Zöldséges rizottó
- 2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel
- 3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
- 4) Parajkrém leves, buggyantott tojással B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

- 1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,
- 2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve
- 3) 500 gramm fánkocskára ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából
- 4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység: A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok: 1) Lucky Driver 2) Shirley Temple 3) Alkoholmentes Mojito

4) Alkoholmentes Piña Colada A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán. Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése 12 A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja. Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja. Időtartam: nem releváns A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4.13. VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Turizmus-vendéglátás	Vendégtéri szaktechnikus	5 1013 23 08

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -

7.2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

7.3 Gyakorlati vizsga 7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése:

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása: A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység: Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, 13 munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1) Zöldséges rizottó

2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel

3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizszel

4) Parajkrém leves, buggyantott tojással B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint. Cukrászati termékek:

1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve

3) 500 gramm fánkocskára ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából

4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény Időtartam: 90 perc

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység: A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok: 1) Lucky Driver 2) Shirley Temple 3) Alkoholmentes Mojito 4) Alkoholmentes Piña Colada A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán. Időtartam: 60 perc D) vizsgarész: Portfólió készítése A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő

program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja. Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja. Időtartam: nem releváns 14 A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4.14. TURISZTIKAI TECHNIKUS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Turizmus-vendéglátás	Turisztikai technikus	5 1015 23 07

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: nem releváns

7.2.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

7.2.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység: Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület, munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A vizsgázó a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele 20 párhuzamosan dolgozó tanulótársaira, a többi vizsgázóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

Időtartam: 90 perc A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1) Zöldséges rizottó

2) Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel

3) Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizszel

4) Parajkrém leves, buggyantott tojással B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1) 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,

2) 10 db linzerkarika barackízzel töltve

3) 500 gramm fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából

4) 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény Időtartam: 90 perc C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység: A vizsgázó előkészíti az éttermet, majd megteríti 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A vizsgázó 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint: Elkészíthető alkoholmentes kevert italok: 1) Lucky Driver 2) Shirley Temple 3) Alkoholmentes Mojito

4) Alkoholmentes Piña Colada A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán. Időtartam: 60 perc

D) vizsgarész: Portfólió készítése A vizsgázó az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja. Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja. Időtartam: nem releváns A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a vizsgázók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

7.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100 %

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61 %-át elérte.

4.15. ERŐSÁRAMÚ ELEKTROTECHNIKUS

Az ágazat megnevezése	A szakma megnevezése	A szakma azonosító száma
Elektronika és elektrotechnika	erősáramú elektrotechnikus	5 0713 04 04

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1 Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

7.2 Írásbeli vizsga

7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Fémipari és villamosipari alapok

7.2.2 A vizsgatevékenység leírása

Az írásbeli vizsgarészben a gyakorlati vizsgán elkészítendő, szerelendő alkatrészekkel, illetve összeállítandó villamos kapcsolással összefüggő feladatokat kell megoldani. Az írásbeli vizsga tevékenység az alábbi tanulási eredmények mérésére és értékelésére irányul:

A gyártandó alkatrész műhelyrajzának elkészítése a szükséges nézetekkel 3D ábra alapján. Minimális elvárás a sík felületek, külső vagy belső hengeres felületek, menetek ábrázolása, méretek megadása a műszaki rajz szabályai szerint.

Villamos kapcsolási rajz alapján az áramkör működésére vonatkozó feleletválasztós és/vagy feleletalkotós feladatok megoldása.

Egy alkatrész gyártási technológiájával, gyártási sorrendjével kapcsolatos feladatok (felhasználható szerszámok, eszközök, előgyártmány kiválasztása, gyártási műveletek, gyártási sorrend).

Szakmai számítás:

- előgyártmány darabolás előtti hosszának meghatározása,
- hajlított lemezalkatrész hajlítás előtti hosszának meghatározása,
- feszültség, áramerősség, ellenállás, eredő ellenállás meghatározása egyszerű áramkörben.

Mérés, ellenőrzés: 3D ábra alapján a darab mérésének leírása, mérőeszköz kiválasztása, elfogadható méret meghatározása, munkadarab értékelése. Villamos kapcsoláson elvégzendő mérés leírása, mérési pontok meghatározása.

Alkatrész gyártásához kapcsolódó munkavédelem. Adott munkadarab gyártása, villamos kapcsolás elkészítése során betartandó érintésvédelmi és munkavédelmi szabályok és az alkalmazandó egyéni és egyéb védőeszközök ismertetése.

Az írásbeli vizsga tartalmazhat feleletválasztós, feleletalkotós, számításos, rajzkészítési, és rövid válaszokat igénylő kifejtős feladatokat

7.2.3 A vizsgára rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

7.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 30%

7.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt javítási-értékelési útmutató alapján történik.

Az egyes feladattípusok aránya és értékelése a teljes vizsgafeladaton belül:

Műhelyrajz készítése 15%

Villamos kapcsolási rajz értelmezése 15%

Gyártástechnológia 20%

Szakmai számítás 20 %

Mérés, ellenőrzés 20 %

Munkavédelem 10 %

7.2.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.2.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

7.3 Gyakorlati vizsga

7.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Mechanikus és villamos elemekből álló alkatrészcsoporthoz egyes elemeinek előállítása és összeszerelése.

A szerkezet egyes - általa készített - elemeit készen hozhatja a tanuló a vizsgára.

7.3.2 A vizsgatevékenység leírása

Egyszerű geometriájú alkatrészek elkészítése

- darabolás, reszelés, fúrás, menetkészítés, méretellenőrzés, munkadarabok értékelése megfelelőség szempontjából; - szerelési ábra szerint az alkatrészek összeszerelése; - összeállítási rajz alapján a villamos alkatrészek elhelyezése; - kapcsolási rajz alapján a villamos bekötés elkészítése; - adott alkatrészeiről mérési jegyzőkönyv készítése (szükség esetén mérési utasítás szerint) - villamos mérések (feszültség, áramerősség, ellenállás) elvégzése; - a mérési jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell

- a rajz szerint megadott méreteket és tűrések szerinti határméreteket,
- a tanuló által mért gyártási méretet,
- a tanuló értékelését a gyártott alkatrész megfelelőségére vonatkozóan,
- villamos paraméterek mért értékei rögzítését és kiértékelését.

7.3.3 A vizsgára rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

7.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 70%

7.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgatevékenység értékeléséhez a vizsgát szervező szakképző intézmény részletes értékelő lapot állít össze az alábbi szempontok figyelembevételével:

- az elkészített szerkezet működőképessége 25%

- villamos áramkör működőképessége 25%
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek méretpontossága 20%
- a kézi megmunkálással készült alkatrészek, forrasztott kötések esztétikája 10%
- a mért értékek pontossága 20%

7.3.5.1 Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

5. Projektoktatás

A projekt olyan oktatásszervezési eljárás, amely az oktatás menetét gyakorlati problémák megoldása köré csoportosítja.

Olyan megismerési cselekvési egységről van szó, mely mindig alkotó jellegű és komplex, emellett a tanárok és diákok partneri együttműködése jellemzi. A projektoktatás alatt egy olyan tanulási-tanítási stratégiát értünk, melynek középpontjában, a tanulók által elfogadott vagy kiválasztott téma, probléma feldolgozása áll. A hagyományos tanóra, illetve kurzus szerkezetét feloldva, az oktatás egyénileg vagy csoportban történik. A végeredmény szellemi vagy anyagi alkotás, tehát egy produktum formájában valósul meg, valamint a következő szakaszokra osztható fel: témaválasztás, tervkészítés (célok és feladatok megfogalmazása), szervezés, adatgyűjtés, a téma feldolgozása, a produktum összeállítása, a projekt értékelése, korrigálása, a produktum bemutatása, nyilvánossá tétele és a reflexiók megfogalmazása.

Megvalósítás formái:

- project nap
- project hét

Minden félévben 1-1 projekthét van, karácsony előtt és márciusban. A projektheteken a megválasztott téma köré kell a tananyagot szervezni, mind az elméleti, mind a gyakorlati órákon. A tanulói munkákat a „tanár közös” meghajtóra kell az oktatóknak, tanulónként elnevezett mappába, osztályonként lementeni. A szakmai elméleti és szakmai gyakorlati munkaközösségvezető ellenőrzi a feladat elvégzését/végrehajtását.

6. Iskolarendszerű nappali képzésben indítható képzések

Felmenő rendszerben szakmajegyzék szerint						
Ágazat	Szakma száma	Szakma neve	Szakmairány	Időtartam	Bemeneti követelmény	Képzési idő (tanév)
Elektronika és elektrotechnika	4 0713 04 07	villanyszerelő	épületvillamosság villamos hálózat szerelő	3 év	8 általános	3 év
Elektronika és elektrotechnika	5 0713 04 04	erősáramú elektrotechnikus		5 év	8 általános	5 év
Építőipar	4 0732 06 08	kőműves	-	3 év	8 általános	3 év
Speciális gép- és járműgyártás	4 0716 19 08	karosszéria lakatos	-	3 év	8 általános	3 év
Gépészet	4 0715 10 08	hegesztő	-	3 év	8 általános	3 év
Specializált gép- és járműgyártás	4 0716 19 05	gépjármű- mechatronikus	szervíz	3 év	8 általános	3 év
Specializált gép- és járműgyártás	5 0716 19 04	gépjármű-mechatronikai technikus	szervíz	5 év	8 általános	5 év
Specializált gép- és járműgyártás	5 0716 19 04	gépjármű-mechatronikai technikus	szervíz	2 év	érettségi	2 év
Egészségügyi technika	5 0911 02 01	fogtechnikus	-	3 év	érettségi	3 év
Kereskedelem	5 0416 13 03	Kereskedő és webáruházi technikus		5	8 általános	5 év
Kereskedelem	4 0416 13 02	Kereskedelmi értékesítő		3	8 általános	3
Turizmus- vendéglátás	5 1015 23 07	Turisztikai technikus	Turisztikai szervező	5	8 általános	5 év
Turizmus- vendéglátás	5 1013 23 08	Vendégtéri szaktechnikus		5	8 általános	5 év
Turizmus- vendéglátás	4 1013 2301	Cukrász		3	8 általános	3
Turizmus- vendéglátás	4 1013 23 04	Pincér-vendégtéri szakember		3	8 általános	3

Turizmus- vendéglátás	4 1013 2305	Szakács		3	8 általános	3
--------------------------	-------------	---------	--	---	-------------	---

7. Követelmények szakmabontásban

7.1 Technikumi képzés (felmenő rendszerben)

7.1.1 ERŐSÁRAMÚ ELEKTROTECHNIKUS 5 0713 04 04

a) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) **alapján.**

b) A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Elektronika és elektrotechnika

A szakma megnevezése: Erősáramú elektrotechnikus

A szakma azonosító száma: 5 0713 04 04 1.4

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

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.

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 225 óra, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 160 óra A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt.

c) A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Érettségi végzettség

Alkalmassági követelmények: Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat:

- 40/2004 (IV.26) ESZCSM rendelet alapján

- kizáró-korlátozó tényezők: olyan betegségek és/vagy állapotok, amelyek befolyásolják a szellemi és fizikai teljesítőképeséget, az érzékszervek működését és a kommunikációt

- szükséges: stabil kéztartás, szín-forma-térlátás

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

d) A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- lakatos munkahely munkapaddal;
- lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;
- előrajzolás eszközei;
- elektromos kisgépek;
- fémipari mérőeszközök és ellenőrző eszközök;
- feszültségmérés, áramerősség-mérés, ellenállásmérés eszközei;
- vezeték-előkészítés eszközei;
- különböző fogók;
- lágyforrasztás eszközei;
- szegecskötés (csőszegecs, popszegecs) létesítésének eszközei;
- labor-tápegység;
- védőfelszerelések.

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Fémipari kéziszerszámok és kisgépek;
- Villamos mérőműszerek és diagnosztikai eszközök;
- Informatikai és adatrögzítő eszközök;
- Technológiai leírások, szabvány és jogszabály gyűjtemény;
- Véső- és fűrőgépek, ipari porszívók;
- Munkabiztonsági eszközök és egyéni védőfelszerelések;
- Környezetszennyező anyagok gyűjtői;
- Szimulációs szoftverek, tervező szoftverek;
- Villamosipari kéziszerszámok, kisgépek, eszközök;
- Telepített villamos gépek;
- Villamos gépek (aszinkron gép, transzformátor);
- Elosztó és vezérlőszekrény alapvető villamos berendezései;
- Túlfeszültség-védelmi eszközök;
- Túláramvédelmi eszközök;
- Érzékelők, jeladók;
- Mágneskapcsoló, nyomógomb, jelzőlámpa;
- Frekvenciaváltók, lágyindítók;
- PLC, programozható vezérlők;
- Villamos vezérlőszekrény, szerelőpanel, szekrényhűtés eszközei;
- Hosszmérő eszközök, lézeres- és egyéb szintező eszközök;

- Földmunka kéziszerszámai;
- Oszlopállítás eszközei;
- Vezeték-, és kábelszerelés eszközei, présszerszámok;
- Villamoshálózat szerelésének főbb anyagai:
- Oszlopok, oszlopszerelvények;
- Szabadvezetékek, kábelek;
- Szabadvezeték és kábelszerelvények;
- Elosztó-, kapcsoló- és mérőszekrények;
- Villamos gépek (transzformátorok, motorok);
- Világítási berendezések;
- Védőcsövek (PVC, KPE);

e) Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

f) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv)

Szakmai óraszámok																	
Erősáramú elektrotechnikus 5 0713 04 04																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	0	0	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Műszaki alapozás- villamos alapismeretek	50	108	1,5	1,5	180	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.	Műszaki alapozás- gépészeti alapismeretek	50	144	2	2	126	1,75	1,75	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5.	Elektrotechnika (iskola tanműhelyi gyakorlat)	40	0	0	0	0	0	0	90	2,5	0	0	0	0	0	0	0
6.	Elektrotechnika (üzemi gyakorlat)								72	0	2						
7.	Elektronika (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	50	0	0	0	0	0	0	72	2	0	162	2,5	2	0	0	0
8.	Elektronika (üzemi gyakorlat)								72	0	2						
9.	Műszaki ábrázolás	0	0	0	0	0	0	0	36	1	0	0	0	0	0	0	0
10.	Villamos műszaki dokumentáció	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	77	0,5	2
11.	Irányítástechnika	50	0	0	0	0	0	0	36	0,5	0,5	36	0,5	0,5	0	0	0
12.	PLC-ismeretek	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	134	1,7	2	124	1	3
13.	Épületvillamossági hálózatok	70	0	0	0	0	0	0	100	0	3	36	0,5	0,5	124	1	3
14.	Villamos művek	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	2,5	1
15.	Villamos gépek	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	3	140	3	1,5
16.	Villamos berendezések	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	116	2,75	1
17.	Munkavédelem	0	0	0	0	0	0	0	26	0,7	0	0	0	0	0	0	0
18.	Villamos biztonságtechnika	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0,5	0,5	0	0	0
Összes szakmai óraszám			252	3,5	3,5	324	4,75	4,25	504	6,7	7,5	504	5,7	6,5	751	12,75	11,5
Szabadsáv			0			0			2,8			2,8					
Üzemi gyakorlat			0			0			140			0					
Összefüggő nyári gyakorlat			0			0			105			120			0		

Rendelkezésre álló órakeret	34	34	34	34	34
-----------------------------	----	----	----	----	----

7.1.2 FOGTECHNIKUS, 5 0911 02 01

g) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

h) A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Egészségügyi technika ágazat

A szakma megnevezése: Fogtechnikus

A szakma azonosító száma: 5 0911 02 01

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Egészségügyi technika ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -,
Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 320 óra

i) A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Érettségi végzettség

Alkalmassági követelmények: Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat:

- 40/2004 (IV.26) ESZCSM rendelet alapján

- kizáró-korlátozó tényezők: olyan betegségek és/vagy állapotok, amelyek befolyásolják a szellemi és fizikai teljesítőképességet, az érzékszervek működését és a kommunikációt

- szükséges: stabil kéztartás, szín-forma-térlátás

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

j) A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- szakképző intézményben:
- IKT eszközök - számítógép/tablet, projektor
- szkennel, fogtechnikus digitális tervezéshez gyakorló tervező kulcs (dongle)
- javasolt: fogtechnikai/optikai kéziszerszámok, eszközök, fogtechnikai laboratórium megfelelő
- felszereltséggel

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- szaktanterem IKT eszközökkel, digitális szemléltető eszközökkel (pl.

anatómiai atlasz),

- szakmai demonstrációs eszközökkel (fogpótlások különböző módszerekkel elkészítve,
- fogtechnikai alap-és segédanyagok),
- foganatómia oktatásához demonstrációs modellekkel,
- digitális szakmai anyagokkal
- nyomtatott és e-szakkönyvekkel, szaksajtóval, felszerelve
- fogtechnikai tervező szoftverek, 3D nyomtató
- klimatizált fogtechnikai laboratórium
- képzésben résztvevőnként: megfelelő felszereltségű fogtechnikus munkaasztal mikromotorral felszerelve,
- (megvilágítás, megfelelő elszívás, Bunsen égő, középértékű artikulátor, fogtechnikai
- kézieszközök, szerszámok), megfelelő szék, hordozható számítógép (pl. laptop)
- közösen használt berendezések, gépek: vákuum keverő, vibrátor, gipszcsiszoló, polírmotor
- elszívóval, indukciós viaszmelegítő, forrázó-polimerizáló berendezés, előmelegítő-és kitűzelő
- kályha, öntőgép, öntvénytisztító elszívóval, kerámia égető/préselő kályha, magasnyomású
- polimerizáló készülék, fénypolimerizáló készülék, kompresszor, fogszínkulcs, gőzborotva,
- mártóviasz melegítő, asztali nagyító, digitális asztali mérleg, frézgép
- laborszkenner, gyakorló tervező kulcs (dongle), a képzésben résztvevői létszámtól függően az oktatáshoz és a
- vizsgák zavartalan szervezéséhez

k) Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.

Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.

- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

l) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv)

Fogtechnikus - 5 0911 02 01													
Szakmai óraszámok													
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	3 éves										
			ksz.13					ksz.14			ksz.15		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám 1. félév	Gyakorlat Heti óraszám 1. félév	Elmélet Heti óraszám 2. félév	Gyakorlat Heti óraszám 2. félév	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	1+1=2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	72	2	0	0	0	0
3.	Munka- és környezetvédelem	50	72	2+0,5=2,5	2+0,5=2,5	0	0	0	0	0	0	0	0
4.	Informatikai alapismeretek	70	126	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0
5.	Szaknyelv, szakmai kommunikáció	30	72	3	1+1=2	0	0	0	0	0	0	0	0
6.	Fogyasztói tudatosság	50	45	1	1,5+0,5=2	0	0	0	0	0	0	0	0
7.	Kivehető fogpótlások szakmai ismerete	80	432			5	19	0	0	0	0	0	0
8.	Műanyag alaplemezes kivehető fogpótlások	30	216		2	8,5-1=7,5	3,5-1=2,5	0	0	0	0	0	0
9.	Fogászati funkcionális analízis	10	108	5,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0
10.	Fogtechnikai szakrajz	5	36	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11.	Fogszabályozási alapismeretek	10	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12.	Restauratív protetikai alapfogorvos	10	6	0,25+0,75=1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13.	Rögzített fogpótlások szakmai ismerete	80	0			0	0	720	4+1=5	16	0	0	0
14.	Rögzített fogpótlások anyagismerete	20	0			0	0	90	2+0,5=2,5	0,5	0	0	0
15.	Funkcionális fogpótlások	20	0			0	0	72	1,5+0,5=2	0,5	0	0	0
16.	Fogtechnikai szakrajzi ábrák	5	0			0	0	36	0,75+0,25=1	0,25+0,25=0,5	0	0	0
17.	Implantációs fogpótlások	70	0			0	0	86	0,75+0,25=1	1,75+1,25=3	0	0	0
18.	Implantológiai anyagtan	10	0			0	0	22	0,5	0,05+0,45=0,5	0	0	0
19.	Fémlemez és kombinált munkák	70	0			0	0	0	0	0	108	1	2,5
20.	A kombinált munka szakmai ismerete	70	0			0	0	0	0	0	252	2	6
21.	A kombinált munka anyagismerete	20	0			0	0	0	0	0	72	1,5+2=3,5	0,5
22.	CAD tervezés és CAM kivitelezés	70	0			0	0	0	0	0	324	3,5	7
23.	3D nyomtatás	70	0			0	0	0	0	0	36	0,25+0,25=0,5	0,75
24.	berendezések, gépek	70	0			0	0	0	0	0	72	0,5+0,5=1	1,5
25.	Összefoglalás, portfólió elkészítése	70	0			0	0	0	0	0	31	0,25+0,25=0,5	0,75
26.	Elméleti és gyakorlati felkészítés	70	0			0	0	0	0	0	109	1+1=2	2
Összes szakmai óraszám			1149	20	14	12,5	21,5	1098	14	21	1004	14	21
Szabadsáv			4,25					4,5			4		
Összefüggő nyári gyakorlat			160					160			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34					35			35		

7.1.2. GÉPJÁRMŰMECHATRONIKAI TECHNIKUS, 5 0716 19 04

a, A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) **alapján.**

b, A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Specializált gép- és járműgyártás

A szakma megnevezése: Gépjárműmechatronikai technikus

A szakma azonosító száma: 5 0716 19 04

A szakma szakmairányai: **Szervíz**

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részs szakmák megnevezése: -

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 225 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

c, A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági	vizsgálat:	nem	szükséges
-------------------	------------	-----	-----------

d, A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- lakatos munkahely munkapaddal;
- lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;
- előrajzolás eszközei;
- elektromos kisgépek;
- fémipari mérőeszközök és ellenőrző eszközök;
- feszültségmérés, áramerősség-mérés, ellenállásmérés eszközei;
- vezeték-előkészítés eszközei;
- különböző fogók;
- lágyforrasztás eszközei;
- szegecskötés (csőszegecs, popszegecs) létesítésének eszközei;
- labor-tápegység;
- védőfelszerelések;

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra: szervíz

- Szerelő kéziszerszámok
- Kéziforgácsoló szerszámok
- Forrasztó, hegesztő gépek, szerszámok
- Pneumatikus szerszámok
- Kézi villamos kisgépek
- Autójavító célszerszámok
- Általános villamos műszerek, villamossági szerszámkészlet
- Mechanikai mérőeszközök

- Diagnosztikai műszerek, rendszerteszterek
- Szerviz és javítási adatbázisok
- Fékerőmérő és lengéscsillapító ellenőrző próbapadok
- Futómű ellenőrző berendezések
- Gázelemző (gáz- és füstölésmérők)
- Kerékszerelő és kiegyensúlyozó
- Fényvető ellenőrző
- Klímátöltő berendezés
- Akkumulátortöltő és akkumulátorvizsgáló berendezés
- Autóemelő
- Fődarab kiemelő
- Munkabiztonsági és tűzvédelmi felszerelések, egyéni védőeszközök
- Szállítóeszközök
- Gépjárművek, állványra szerelt működő motorok
- Számítógép, szövegszerkesztő, adatbázis-kezelő, szkennel, internetkapcsolat, e-mail levelező, nyomtató
- Veszélyeshulladék-kezelő eszközök, berendezések

e, Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
- Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

f, A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

Szakmai óraszámok																	
Gépjármű- mechatronikai technikus 507161904-Szervíz																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
19.	Munkavállalói ismeretek	0	0	0	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
21.	Műszaki alapismeretek	50	108	1,5	1,5	180	2,5	2,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22.	Műszaki alapismeretek	50	144	2	2	126	1,75	1,75	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	Mechanika- gépelemek	0	0	0	0	0	0	0	72+36	3	0	0	0	0	0	0	0
24.	Technológia	0	0	0	0	0	0	0	36+36	2	0	0	0	0	0	0	0
25.	Elektrotechnika (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	50	0	0	0	0	0	0	54	1	0,5	108	1,5	1,5	0	0	0
26.	Elektrotechnika (üzemi gyakorlat)	50	0	0	0	0	0	0	54	0,5	1	0	0	0	0	0	0
27.	Gépjármű- szerkezet (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	55	0	0	0	0	0	0	130	1,6	3	216	2,5	3,5	62	0	2
28.	Gépjármű- szerkezet (üzemi gyakorlat)	55	0	0	0	0	0	0	86	0,4	2	0	0	0	0	0	0
29.	Gépjármű-villamosság és -elektronika	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	2,5	2,5	31	0	1
30.	Gépjárműgyártás	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	0	1
31.	Gépjármű-karbantartás	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	1,5	2,5
32.	Gépjármű-diagnosztika	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248	2,5	5,5
33.	Gépjármű-informatikai rendszerek	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	93	2	1
34.	Alternatív gépjárműhajtások	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	93	1,5	1,5
Összes szakmai óraszám			252	3,5	3,5	324	4,75	4,25	504	8,5	6,5	504	6,5	7,5	744	9,5	14,5
Szabadsáv			0			0			2								
Üzemi gyakorlat			0			0			140								
Összefüggő nyári gyakorlat			0			0			105			120			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34			34			34		

GÉPJÁRMŰ-MECHATRONIKAI TECHNIKUS - 5 0716 19 04 - szerviz

Szakmai óraszámok

Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	2 éves							
			ksz 11.					ksz 12.		
			Éves óraszám	Elmélet=Iskola Heti óraszám 1. félév	Gyakorlat=duális Heti óraszám 1. félév	Elmélet=Iskola Heti óraszám 2. félév	Gyakorlat=duális Heti óraszám 2. félév	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Műszaki alapozás-villamos a.i.	50	288	8	8	0	0	0	0	0
4.	Műszaki alapozás-gépészeti a.i.	50	270	7,5+1,5=9	7,5+1,5=9	0	0	0	0	0
5.	Mechanika-gépelemek	0	72	0	0	4	0	0	0	0
6.	Technológia	0	36	0	0	2+2=4	0	0	0	0
7.	Elektrotechnika	50	216	0	0	0	12	0	0	0
8.	Gépjármű -szerkezettan	55	180	0	0	0	10	186	3	3
9.	Gépjármű -villamosság -elektronika és	50	72	0	0	0	4	124	2	2
10.	Gépjárműgyártás	100	0	0	0	0	0	31	0	1
11.	Gépjármű-karbantartás	60	0	0	0	0	0	155	1,5+0,5=2	2,5+0,5=3
12.	Gépjármű -diagnosztika	70	0	0	0	0	0	279	2,5+0,5=3	5,5+0,5=6
13.	Gépjármű-informatikai rendszerek	33	0	0	0	0	0	93	2	1
14.	Alternatív gépjárműhajtások	50	0	0	0	0	0	124	1,5-0,5=2	1,5+0,5=2

Összes szakmai óraszám	1152	15,5+ 1,5=17	15,5+ 1,5=17	8	26	1054	16	18
Szabadsáv	3					3		
Összefüggő nyári gyakorlat	160					0		
Rendelkezésre álló órakeret	34					34		

7.1.3. KERESKEDELMİ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS

m) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

- n) A szakma alapadatai
- o) 1.1 Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- p) 1.2 A szakma megnevezése: Kereskedő és webáruházi technikus
- q) 1.3 A szakma azonosító száma: 5 0416 13 03
- r) 1.4 A szakma szakmairányai:
- s) - 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:
- t) 5 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:
- u) 5 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem ágazati alapoktatás
- v) 1.8 Kapcsolódó részszakmák megnevezése: -
- w) 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 280 óra, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

x) A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Számítógép internetkapcsolattal
- Projektor, nyomtató, szkennel
- Irodai szoftverek
- Bizonylatok
- Irodatechnikai eszközök 5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
- Árutároló és -bemutató berendezések
- Árumozgató gépek, eszközök
- Mérőeszközök
- Hűtőberendezések
- Vágóeszközök
- Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó
- Kódleolvasó
- Elektronikus áruvédelmi eszközök és biztonsági berendezések
- Formanyomtatványok, bizonylatok
- Irodatechnikai eszközök
- Hálózat
- Számítógép internetkapcsolattal
- Irodai szoftverek
- Mobil alkalmazások
- Ügyviteli szoftverek

Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.

Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.

- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

y) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon.

Szakmai óraszámok (óraterv): KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS (2020. 09 01-től)- TESCO

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS – 5 0416 13 03 – 13. KERESKEDELEM																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek (tantárgy)	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv (tantárgy)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Gazdasági ismeretek	0	108	3	0	108	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.	Vállalkozások működtetése	0	0	0	0	72	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5.	Kommunikáció	0	36	1	0	72	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6.	Digitális alkalmazások	0	90	2,5	0	72	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7.	Kereskedelem alapjai	60	0	0	0	0	0	0	108			162			62		
8.	Kereskedelem alapjai (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	54	0,5	1	0	0	0	62	0	2
9.	Kereskedelem alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	54	0	1,5	162	1	3,5	0	0	0
10.	Termékismeret	70	0	0	0	0	0	0	126			72			31		
11.	Termékismeret (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	70	1	1	0	0	0	31	1	0
12.	Termékismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	56	1	0,5	72	1	1	0	0	0
13.	Vállalkozási ismeretek	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124		
14.	Vállalkozási ismeretek (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15.	Vállalkozási ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	2	2
16.	Kereskedelmi gazdaságtan	30	0	0	0	0	0	0	108			108			62		
17.	Kereskedelmi gazdaságtan (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	20	0	0,5	0	0	0	0	0	0
18.	Kereskedelmi gazdaságtan (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	88	0	2,5	108	0	3	62	2	0
19.	E-kereskedelem / Digitális világunk		0	0	0	0	0	0	54			54			31		
20.	Digitalizáció (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	0	0	0	0	0	0	0	54	0	1,5	54	0	1,5	0	0	0

21.	Digitalizáció (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	1	0
22.	Webáruház működtetése	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186		
23.	Webáruház működtetése (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	155	3	2
24.	Webáruház működtetése (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	0	1
25.	Jogi ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	1	0
26.	Marketing		0	0	0	0	0	0									
27.	Marketing alapjai	40	0	0	0	0	0	0	72			72			0	0	0
28.	Marketing alapjai (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	31		1	0	0	0	0	0	0
29.	Marketing alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	41	1		72	1	1	0	0	0
30.	Marketing kommunikáció	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186 - 31 = 155		
31.	Marketing kommunikáció (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	155	1	4
32.	Marketing kommunikáció (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33.	Szabad sáv		0			0			(36)			(36)			(93)		
34.	Kereskedelem alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	60							18	0,5							
35.	Kereskedelmi gazdaságtan (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	30							18	0,5		18		0,5	31	1	0
36.	Termékismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	70										18		0,5			
37.	Marketing alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31	0	1
38.	Marketing alapjai (üzemi gyakorlat)														31	0	1
Összes szakmai óraszám			252	2	5	324	0	9	504	5	9	504	3	11	837	14	13
Szabadsáv			0			0			1			1			3		
Munkahelyi gyakorlat összesen			0			0			175			0			465		
Egybefüggő szakmai gyakorlat			0			0			140			140			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34			34			34		

Üzemi gyakorlat: duális képzőhelyen megtartott képzés.

Iskolai tanműhelyi gyakorlat: a képző intézményben (iskolában), tanműhelyben, szaktanteremben megtartott képzés.

Egybefüggő szakmai gyakorlat: hagyományos elnevezéssel „összefüggő nyári gyakorlat”.

Szakmai óraszámok (óraterv): KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS (2020. 09 01-től)- Tesco-n kívüli kereskedelmi munkahelyi óraszámok

KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS – 5 0416 13 03 – 13. KERESKEDELEM																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
39.	Munkavállalói ismeretek (tantárgy)	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
40.	Munkavállalói idegen nyelv (tantárgy)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
41.	Gazdasági ismeretek	0	108	3	0	108	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
42.	Vállalkozások működtetése	0	0	0	0	72	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43.	Kommunikáció	0	36	1	0	72	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
44.	Digitális alkalmazások	0	90	2,5	0	72	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45.	Kereskedelem alapjai	60	0	0	0	0	0	0	108			162			62		
46.	Kereskedelem alapjai (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	54	0,5	1	0			62	0	2
47.	Kereskedelem alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	54		1,5	162	1	3,5	0	0	0
48.	Termékismeret	70	0	0	0	0	0	0	126			72			31		
49.	Termékismeret (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	70	1	1	0	0	0	31	1	0
50.	Termékismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	56	1	0,5	72	1	1	0	0	0
51.	Vállalkozási ismeretek	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124		
52.	Vállalkozási ismeretek (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	2
53.	Vállalkozási ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
54.	Kereskedelmi gazdaságtan	30	0	0	0	0	0	0	108			108			62		
55.	Kereskedelmi gazdaságtan (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	20	0	0,5	0	0	0	0	0	0
56.	Kereskedelmi gazdaságtan (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	88	0	2,5	108	0	3	62	2	0
57.	E-kereskedelem / Digitális világunk		0	0	0	0	0	0	54			54			31		
58.	Digitalizáció (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	0	0	0	0	0	0	0	54	0	1,5	54	0	1,5	0	0	0

59.	Digitalizáció (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	1	0
60.	Webáruház működtetése	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186		
61.	Webáruház működtetése (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	155	3	2
62.	Webáruház működtetése (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	0	1
63.	Jogi ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
64.	Jogi ismeretek (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	1	0
65.	Marketing		0	0	0	0	0	0							0	0	0
66.	Marketing alapjai	40	0	0	0	0	0	0	72			72			0	0	0
67.	Marketing alapjai (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	31	0	1	0			0	0	0
68.	Marketing alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	41	1	0	72	1	1	0	0	0
69.	Marketing kommunikáció	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186 - 31 = 155		
70.	Marketing kommunikáció (üzemi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	155	1	4
71.	Marketing kommunikáció (iskolai tanműhelyi gyakorlat)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
72.	Szabad sáv		0			0			(36)			(36)			(93)		
73.	Kereskedelem alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	60							18	0,5							
74.	Kereskedelmi gazdaságtan (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	30							18	0,5		18		0,5	31	1	0
75.	Termékismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	70										18		0,5			
76.	Marketing alapjai (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	50													31	0	1
77.	Marketing alapjai (üzemi gyakorlat)														31	0	1
Összes szakmai óraszám			252	2	5	324	0	9	504	5	9	504	3	11	837	14	13
Szabadsáv			0			0			1			1			3		
Munkahelyi gyakorlat összesen			0			0			175			0			558		
Egybefüggő szakmai gyakorlat			0			0			140			140			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34			34			34		

Üzemi gyakorlat: duális képzőhelyen megtartott képzés.

Iskolai tanműhelyi gyakorlat: a képző intézményben (iskolában), tanműhelyben, szaktanteremben megtartott képzés.

Egybefüggő szakmai gyakorlat: hagyományos elnevezéssel „összefüggő nyári gyakorlat”.

ÓRATERVI HÁLÓ: KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS (2020. 09 01-től)

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám			252	324	468 + 36		468 + 36		775-31= 744		2359-31=	1116	992	2108
Heti óraszám			7	9	13+1		13 + 1		25-1=24		2328	31 + 3	32 + 2	
					iskolai tan- műhely és tanterem	duális képző- hely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képző- hely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képző- hely				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	0	0		18	18	0	18
	Álláskeresés		5								5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5								5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5								5	5		5
	Munkanélküliség		3								3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62		62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések								11		11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél								20		20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás								11		11		11	11
	Állásinterjú								20		20		20	20
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	0	108	108	0		0	0	0		216	108	0	108
	Gazdasági alapfogalmak		24								24	12		12
	A háztartás gazdálkodása		33								33	12		12
	A vállalat termelői magatartása		51								51	12		12
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai			27							27	10		10
	Jogi alapfogalmak			15							15	10		10
	Tudatos fogyasztói magatartás			15							15	10		10
	Marketing alapfogalmak			24							24	17		17
	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok			27							27	25		25
	Vállalkozások működtetése	0	0	72	0		0	0	0		72	72	0	72
	A vállalkozások gazdálkodása			9							9	9		9
	A gazdálkodási folyamatok elszámolása			27							27	27		27
	Statisztikai alapfogalmak			36							36	36		36
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	0	108	180	0		0	0	0		288	180	0	180
	Kapcsolatok a mindennapokban		36	72	0		0	0	0		108	72	0	72
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai		18								18	8		8
	A kommunikációs folyamat		18								18	18		18

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Ön- és társismeret fejlesztése			36							36	22		22
	Digitális alkalmazások	0	90	72	0		0		0		162	162	0	162
	Munkavédelmi ismeretek		4								4	4		4
	Tízujjas vakírás		68	36							104	104		104
	Digitális alkalmazások		18	36							54	54		54
A kereskedelmi egységek általános működtetése	Kereskedelem alapjai	60	0	0	108 + 18		162		62		234	93	327	93
	Áruforgalmi folyamat				80 + 18		72		62		144	62	206	62
	Munka-, tűz- és balesetvédelem				10						8		8	
	Környezetvédelem				18						18		18	
	Digitális és analóg eszközök használata						54				36	23	59	23
	Pénzkezelés						36				28	8	36	8
	Termékismeret	70	0	0	126		72 + 18		31		234	0	234	0
	Árúfőcsoportok				18						18		18	
	Specifikus termékismeret				36						36		36	
	Árurendszerek				18						18		18	
	Csomagolástechnika				36						30		30	
	Termékkihelyezés és forgalmazás				18				20		58		58	
	Fogyasztóvédelmi alapok						54 + 9				54	42		42
	Fogyasztói trendek a vásárlói kosárban						18 + 9		11		29	32		32
	Vállalkozási ismeretek	40	0	0	0		0		124		124	0	124	124
	Gazdasági szervezetek								8		8		8	8
	A vállalkozások vagyona és finanszírozása								36		36		36	36
	A közbeszerzés alapjai								9		9		9	9
	Likviditás és cash-flow								10		10		10	10
	Hatóságok és felügyeleti szervek								9		9		9	9
	Üzleti tervezés								52		52		52	52
	Kereskedelmi gazdaságtan	30	0	0	108 + 18		108 + 18		62		278	144	124	268
	Árképzés				36 + 18						36	36		36
	Készletgazdálkodás				36						36	36		36
	Humán erőforrás szervezés				36		18				54	46		46
	Közterhek						18		8		26	26		26
	Költségek						36				36		36	36
	Eredményesség						36 + 18		22		58		56	56

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Vagyonvizsgálat								32		32		32	32
E-kereskedelem / Digitális világunk	Digitalizáció	0	0	0	54		54		31		139	0	124	124
	Rendszer felépítése és működése				27						27		27	27
	Multimédiás és kommunikációs alkalmazások				27						27		27	27
	Weblapkészítés és működtetés						27				27		27	27
	Adatbáziskezelés						27				27		17	17
	Mobil alkalmazások								22		22		18	18
	Szoftverhasználati jogok								9		9		8	8
	Webáruház működtetése	50	0	0	0		0		186		186	0	186	186
	Online vállalkozások								60		60		60	60
	Online kereskedelmi platformok								42		42	0	31	31
	Logisztikai feladatok								48		48		7	7
	Ügyfélkapcsolatok menedzselése								36		36		6	6
	Jogi ismeretek	0	0	0	0		0		31		31		6	6
	Üzemeltetés jogi feltételei								7		7		6	6
	Általános szerződési feltételek								6		6		6	6
	Szerzői jog								6		6	0	31	31
	Adatvédelmi szabályok, GDPR								6		6		7	7
	A pénzforgalom szabályozása								6		6		6	6
Marketing	Marketing alapjai	40	0	0	72		72		0		144	134	134	134
	A marketing sajátosságai és területei				8						8	8	8	8
	Vásárlói magatartás				16						16	16	16	16
	Piackutatás, -szegmentáció és célpiaci marketing				16						16	16	16	16
	Termékpolitika				16						16	16	16	16
	Árpolitika				16						16	16	16	16
	Értékesítéspolitika						36				36	31	31	31
	Szolgáltatásmarketing						36				36	31	31	31
	Marketing kommunikáció	50	0	0	0		0		186-31=155		186-31=155	186	186	186
	Reklám								24		24	24	24	24
	Személyes eladás								36-20=16		16	36	36	36
	Eladásösztönzés								36		36	36	36	36
	Direkt marketing								18		18	18	18	18
	Arculat kialakítás								36-11=25		25	36	36	36
	Online marketing								36		36	36	36	36
Egybefüggő szakmai gyakorlat (+ évközi):						140 (+175)		140 (+210)		465 vagy		160		

									558				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

7.1.4. TURISZTIKAI TECHNIKUS

TURISZTIKAI TECHNIKUS SZAKMA

z) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Turisztikai technikus

1.3 A szakma azonosító száma: 5 1015 23 07

1.4 A szakma szakmairányai: Idegenvezető, **Turisztikai szervező**

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

5 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

5 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése:

- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

aa) A szakképzésbe történő belépés feltételei

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Turisztikai technikus

1.3 A szakma azonosító száma: 5 1015 23 07

1.4 A szakma szakmairányai: Idegenvezető, **Turisztikai szervező**

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- 3 • Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép

- Sütő, berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Szakmai szoftverek (útvonaltervező)
- Irodai eszközök (számítógép, nyomtató, scanner)
- Internetkapcsolat
- Projektor
- Autóbusz, mikrobusz
- Mikrofon, mikroport
- Turisztikai szoftver (egyfajta szállodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve, egyfajta utazási irodai szoftver, számlázó programmal kiegészítve),

Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

bb) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon

Szakmai óraszámok (óraterv): TURISZTIKAI TECHNIKUS (2020. 09 01-től)

TURISZTIKAI TECHNIKUS – 5 1015 23 07 – 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS – Turisztikai szervező																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5													
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0													62	2	
3.	A munka világa	0	54	1,5													
4.	IKT a vendéglátásban (Iskolai elméletigényes gyakorlat)	100	36		1	36		1									
5.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (Bontásban! KRÉTÁBAN: fő tantárgy)	50	(144)		(4)	(288)		(8)									
6.	- A cukrászati termelés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
7.	- Az ételkészítés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
8.	- A vendégtéri értékesítés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
9.	- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									

10.	Beszerzés és értékesítés (üzemi gyakorlat)	70							48		1,5						
11.	Beszerzés és értékesítés (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								24		0,5	36		1			
12.	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás (üzemi gyakorlat)	70							44		1						
13.	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								172		5	252		7			
14.	Speciális szolgáltatások (üzemi gyakorlat)	40							24		0,5						
15.	Speciális szolgáltatások (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								48		1,5	36		1			
16.	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok (üzemi gyakorlat)	40							24		0,5						
17.	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								12		0,5	72		2			
18.	Adminisztráció és elszámolás (üzemi gyakorlat)	70															
19.	Adminisztráció és elszámolás (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	70							72		2	36		1			

20.	Üzleti menedzsment a turizmusban (üzemi gyakorlat)	40													248		8
21.	Üzleti menedzsment a turizmusban (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
22.	Turizmusmarketing és protokoll (üzemi gyakorlat)	50													124		4
23.	Turizmusmarketing és protokoll (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
24.	Országismeret magyar nyelven (üzemi gyakorlat)	80													186		6
25.	Országismeret magyar nyelven (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
26.	Szabad sáv							(36)			(72)				(124)		
27.	Beszerczés és értékesítés (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	40						36		1	72		2				
28.	Üzleti menedzsment a turizmusban (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														62		2
29.	Turizmusmarketing és protokoll (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
30.	Országismeret magyar nyelven (iskolai)														31		1

	tanműhelyi gyakorlat)																
Összes szakmai óraszám		252	2	5	324	0	9	504	0	14	504	0	14	837	2	25	
Szabadsáv			0			0			1			2			4		
Üzemi gyakorlat			0			0			140			0			558		
Egybefüggő szakmai gyakorlat			0			0			175			200			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34			34			34		

Üzemi gyakorlat: duális képzőhelyen megtartott képzés.

Iskolai tanműhelyi gyakorlat: a képző intézményben (iskolában), tanműhelyben, szaktanteremben megtartott képzés.

Egybefüggő szakmai gyakorlat: hagyományos elnevezéssel „összefüggő nyári gyakorlat”.

ÓRATERVI HÁLÓ: TURISZTIKAI TECHNIKUS (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám Heti óraszám			252 7	324 9	468 + 36 (504) 13 + 1		432 + 72 (504) 12 + 2		682 + 62 (744) 22 + 2		2328	1152 32 + 2	1006 32,5 + 1,5	2158
					iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	0	0		18	18	0	18
	Álláskeresés		5								5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5								5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5								5	5		5
	Mukanélküliség		3								3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62		62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések								11		11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél								20		20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás								11		11		11	11
	Állásinterjú								20		20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	0	54	0	0		0		0		54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások		9								9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36								36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9								9	9		9
	IKT a vendéglátásban	100	36	36	0		0		0		72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36								36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása			9							9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban			27							27	27		27

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50	144	288	0		0		0		432	432		432
	A cukrászati termelés alapjai		36	72							108	108		108
	Az ételkészítés alapjai		36	72							108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		36	72							108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		36	72							108	108		108
Turisztikai technikus középszintű képzés	Beszerezés és értékesítés	70	0	0	72 + 36		36 + 72		0		108	108	0	108
	Utazásszervezés				8 + 18		+ 18				8	8		8
	Utazásszervezés - kereslet és kínálat				12 + 18		+ 36				12	12		12
	Turisztikai árualap				22		+ 18				22	22		22
	A közlekedés szerepe az idegenforgalomban, menetrend és útvonaltervezők				6		9				15	15		15
	Globális helyfoglalási rendszerek				6		9				15	15		15
	Szállásközvetítő oldalak				6		9				15	15		15
	Fapados és hagyományos menetrend szerinti légitársaságok				6		9				15	15		15
	Magyarország világörökségi helyszínei				6						6	6		6
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	70	0	0	216		252		0		468	216	252	468
	Árualapok az utazásszervezésben				72						72	72		72
	A gazdálkodás, üzleti irányítás tevékenységei				36						36	36		36
	Pénzforgalmi dokumentumok				24						24	24		24
	Az áfa a turizmus különböző területein				24						24	24		24
	Az utazásszervezés számításai				36		108				144	36	108	144
	Elszámolások				24		18				42	24	18	42
	Útókalkuláció						108				108		108	108

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Gazdasági elemzések						18				18		18	18
	Speciális szolgáltatások	40	0	0	72		36		0		108	108	0	108
	Bevezetés a pszichológiába				18		9				27	27		27
	Erkölc, üzleti etikett és kommunikáció				18		9				27	27		27
	Fogyasztói magatartás				36		18				54	54		54
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok	40	0	0	36		72		0		108	36	72	108
	Marketingkommunikáció				6						6	6		6
	Reklám				8						8	8		8
	Személyes eladás				6		12				18	6	12	18
	Eladásösztönzés				16						16	16		16
	PR - Public Relation						8				8		8	8
	Modern marketingkommunikációs eszköz-zök						18				18		18	18
	Direkt marketing						6				6		6	6
	Közösségi média						28				28		28	28
	Adminisztráció és elszámolás	70	0	0	72		36		0		108	72	36	108
	Nyilvántartások				12		12				24	12	12	24
	Szerződések				12		12				24	12	12	24
	Forgatókönyv				18		12				30	18	12	30
	Jegyzőkönyv				12						12	12		12
	Idegenvezetői jelentés				9						9	9		9
	Részvételi jegy				9						9	9		9
Turisztikai technikus / turisztikai szervező emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment a turizmusban	40	0	0	0		0		279 + 36		279	36	243	279
	Bevételtgazdálkodás								88		88	36	52	88
	Létszám- és bér-gazdálkodás								88		88		88	88
	Vezetés a gyakorlatban								10 + 36		10		10	10
	Vállalkozás indítása								93		93		93	93
	Turizmusmarketing és protokoll	50	0	0	0		0		124 + 36		124	0	124	124
	A marketing alapjai								7 + 18		7		7	7

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Marketing stratégia								9 + 18		9		9	9
	Szervezeti marketing								7		7		7	7
	Piackutatás								7		7		7	7
	Brandmarketing								7		7		7	7
	Turizmus marketing								31		31		31	31
	Etikett és protokoll								41		41		41	41
	Protokolláris rendezvények és nemzetközi protokoll								15		15		15	15
	Országismeret magyar nyelven	80	0	0	0		0		217		217	0	217	217
	Kulturális turizmus								31		31		31	31
	Egészségturizmus								31		31		31	31
	Bor- és gasztroturizmus								31		31		31	31
	Hungarikumok								42		42		42	42
	Vonzerők, turisztikai termékek csoportosítása tematikus utak, városlátogatások mentén								82		82		82	82
Egybefüggő szakmai gyakorlat (+ évközi):						175 (+ 140)		200 (+ 208)		(+558)		200		

7.1.5. VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
 - Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Sütő, berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újra hasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Étterem bútorai
- Étterem berendezései, gépei
- Éttermi textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
- Számítógép nyomtatóval, pénztárgép
- Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya)
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges barista eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök
- Kevert ital készítéshez szükséges eszközök (különböző shaker-ek, keverőpohár, a kevert italok tálalásához előírt poharak, báreszközök,)
- Különleges éttermi eszközök
- Tálaló eszközök az angol felszolgálati módban tálalt fogásokhoz (Tálok, tálalóeszközök, tálmelegítő, tányérmelegítő, szervízkesztyű)
 - Borfelszolgáláshoz és dekantáláshoz szükséges eszközök
- Elektronikus rendelés rögzítő rendszer
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval

Szakmai óraszámok (óraterv): VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS (2020. 09 01-től)

VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS – 5 1013 23 08 – 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
35.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5													
36.	Munkavállalói idegen nyelv	0													62	2	0
37.	A munka világa	0	54	1,5													
38.	IKT a vendéglátásban (Iskolai elméletigényes gyakorlat)	100	36		1	36		1									
39.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (Bontásban! KRÉTÁBAN: fő tantárgy)	50	(144)		(4)	(288)		(8)									
40.	- A cukrászati termelés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
41.	- Az ételkészítés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
42.	- A vendégtéri értékesítés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
43.	- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
44.	Rendezvényszervezési ismeretek (üzemi gyakorlat)	100							48		1,5	0		0			
45.	Rendezvényszervezési ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								60		1,5	62		1,75			
46.	Vendégtéri ismeretek (üzemi gyakorlat)	100							24		0,5	0		0			
47.	Vendégtéri ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								48		1,5	62		1,75			

48.	Étel és italismeret (üzemi gyakorlat)	100							44		1,5	0		0			
49.	Étel és italismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								128		3,5	225-9=216		6			
50.	Értékesítési ismeretek (üzemi gyakorlat)	100							24		0,5	0		0			
51.	Értékesítési ismeretek (iskolai tanműhelyi gy.)								12		0,5	62		1,75			
52.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (üzemi gy.)	70															
53.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								72		2	31	1				
54.	Üzleti menedzsment (üzemi gyakorlat)	70													186		6
55.	Üzleti menedzsment (iskolai tanműhelyi gy.)														62		2
56.	Marketing és protokoll (üzemi gyakorlat)	70													62		2
57.	Marketing és protokoll (iskolai tanműhelyi gy.)														31		1
58.	Speciális szakmai kompetenciák (üzemi gyakorlat)	100													217		7
59.	Szabad sáv								(44)			(71)			(217)		
60.	Speciális szakmai kompetenciák (üzemi gyakorlat)														93		3
61.	Speciális szakmai kompetenciák (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
62.	Étel és italismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	100													31		1
63.	Gazdálkodás és ügyviteli ism.											41	1		31	1	
64.	Értékesítési ismeretek (iskolai tanműhelyi gy.)								44		1,2	10		0,25			
65.	Rendezvényszervezési ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)											10		0,25			
66.	Vendégtéri ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)											10		0,25			
67.	Marketing és protokoll (iskolai tanműhelyi gy.)														31		1
Összes szakmai óraszám			252	2	5	324	0	9	504	0	14	504	2	12	837	3	24
Szabadsáv				0			0			1			2			7	

Üzemi gyakorlat	0	0	140	0	558
Egybefüggő nyári gyakorlat	0	0	175	200	0
Rendelkezésre álló órakeret	34	34	34	34	34

Üzemi gyakorlat: duális képzőhelyen megtartott képzés.

Iskolai tanműhelyi gyakorlat: a képző intézményben (iskolában), tanműhelyben, szaktanteremben megtartott képzés.

Egybefüggő szakmai gyakorlat: hagyományos elnevezéssel „összefüggő nyári gyakorlat”.

ÓRATERVI HÁLÓ: VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám Heti óraszám			252 7	324 9	460 + 44 (504) 13 + 1		442 + 62 (504) 12,5 + 1,5		625 + 119 (744) 20 + 4		2328	1080 30 + 4	1023 33 + 1	2103
					iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	0	0		18	18	0	18
	Álláskeresés		5								5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5								5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5								5	5		5
	Munkanélküliség		3								3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62		62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések								11		11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél								20		20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás								11		11		11	11
	Állásinterjú								20		20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	0	54	0	0		0		0		54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások		9								9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36								36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9								9	9		9
	IKT a vendéglátásban	100	36	36	0		0		0		72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36								36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása			9							9	9		9

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Digitális eszközök a turizmusban			27							27	27		27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50	144	288	0		0		0		432	432		432
	A cukrászati termelés alapjai		36	72							108	108		108
	Az ételkészítés alapjai		36	72							108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		36	72							108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		36	72							108	108		108
Pincér - endégtéri szakember középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek	100	0	0	108		62 + 10		0		170	108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái				35						35	35		35
	Értékesítés folyamata				25						25	25		25
	Kommunikáció a vendéggel				12						12	12		12
	Rendezvény logisztika				20						20	20		20
	Rendezvény bonyolítása				16		22				38	16	22	38
	Elszámolás, fizettetés						40 + 10				40		40	40
	Vendégtéri ismeretek	100			72		62 + 10		0		134	72	62	134
	Felszolgálati ismeretek				36		28				64	36	28	64
	Felszolgálat lebonyolítása				36		28				64	36	28	64
	Fizetési módok						6 + 10				6		6	6
	Étel és italismeret	100	0	0	172		225 - 9		0		134	72	62	134
	Konyhatechnológiai alapismeretek				15						64	36	28	64
	Ételkészítési ismeretek				76		46 - 9				64	36	28	64
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining						15				6		6	6
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek avilágban						15		0		397	180	217	397
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai				81		89				15		15	15
	Italok készítésének szabályai						20				122	30	92	122
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás										25	25		25
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák										15	15		15
	Értékesítési ismeretek	100	0	0	36 + 44		62 + 10		0		98	36	62	98
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai				36 + 44						36	36		36

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.	12.	13.	A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai					28		28		28	28
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai					6		6		6	6
	Sommelier feladatának marketing vonatkozásai					5		5		5	5
	Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése					13		13		13	13
	Gasztroesemények az online térben					6		6		6	6
	Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai					4		4		4	4
	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	70	0	0	72	31 + 41	0	103	72	31	103
	Beszerzés				8			8	8		8
	Raktározás				8			8	8		8
	Termelés				8			8	8		8
	Ügyvitel a vendéglátásban				8			8	8		8
	Százalék számítás, mértékegység átváltások				4			4	4		4
	Árképzés				20			20	20		20
	Jövedelmezőség					15 + 20		15		15	15
	Elszámoltatás					16 + 21		16		16	16
Vendégtéri szaktechnikus emelt szintű képzés	Vállalkozási formák				8			8	8		8
	Alapvető munkajogi és adózási formák				8			8	8		8
	Üzleti menedzsment	70	0	0	0	0	253 - 5	253	36	217	253
	Gazdálkodás a bevételekkel						36	36	36		36
	A gazdálkodással összefüggő bizonylat-kezelési ismeretek						26	26		26	26
	Anyag- és készlet- és eszközgazdálkodás						116 - 5	116		116	116
	Létszám- és bér gazdálkodás						28	28		28	28
	Vezetés a gyakorlatban						18	18		18	18
	Vállalkozás indítása						29	29		29	29
	Marketing és protokoll	70	0	0	0	0	93	93	0	93	93
	Marketing						60	60		60	60

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Viselkedés és üzleti protokoll								33		33		33	33
	Speciális szakmai kompetenciák	100	0	0	0		0		217 + 124		217	0	217	217
	A vendég asztalánál készíthető ételek								109		109		109	109
	Munkaszervezés az értékesítés lehetséges helyszínein								108		108		108	108
Egybefüggő szakmai gyakorlat (+ évközi):						175 (+ 140)		200 (+ 210)		(+558)		200		

7.1.6. CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS SZAKMA

cc) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

dd) Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

Az ágazat megnevezése: Turizmus - vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus

1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02

1.4 A szakma szakmairányai: --

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

5 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

5 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése:--

1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -,
Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

1 Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: Szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: Szükséges

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Sütő, berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva

- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Szilikon formák, lapok
- Bonbonformák
- Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Fagylaltgépek
- Botmixer 3
- Aprítógépek
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges)
- Sütő, és kelesztő berendezések
- Léghőszabályozó
- Informatikai eszközök

Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.

Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.

- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

ee) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon

Szakmai óraszámok (óraterv): CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS (2020. 09 01-től)

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS – 5 1013 23 02 – 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5													
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0													62	2	
3.	A munka világa	0	54	1,5													
4.	IKT vendéglátásban (Iskolai elméletigényes gyakorlat)	100	36		1	36		1									
5.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (Bontásban! KRÉTÁBAN: fő tantárgy)	50	(144)		(4)	(288)		(8)									
6.	- A cukrászati termelés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
7.	- Az ételkészítés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
8.	- A vendégtéri értékesítés alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
9.	- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai ("altantárgy")	50	36		1	72		2									
10.	Előkészítés (üzemi gyakorlat)	100							54		1,5	18		0,5			

11.	Előkészítés (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								36		1	0		0			
12.	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (üzemi gyakorlat)	100							72		2	36		1			
13.	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								0		0	0		0			
14.	Cukrászati termékek készítése (üzemi gyakorlat)	100							46		1,5	100		3			
15.	Cukrászati termékek készítése (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								136		3	180		5			
16.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése (üzemi gyakorlat)	100							2		0,05	36		1			
17.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								0	0	0	36		1			
18.	Anyaggazdálkodá s-adminisztráció- elszámoltatás (üzemi gyakorlat)	70							0		0	0					
19.	Anyaggazdálkodá s-adminisztráció- elszámoltatás (iskolai elméletigényes gyakorlat)	70							72		2	36		1			

20.	Üzleti menedzsment (üzemi gyakorlat)	70													186		6
21.	Üzleti menedzsment (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
22.	Marketing és protokoll (üzemi gyakorlat)	70													31		1
23.	Marketing és protokoll (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
24.	Speciális szakmai kompetenciák (üzemi gyakorlat)	100													217		7
25.	Speciális szakmai kompetenciák (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														62		2
26.	Szabad sáv								(36)			(124)			(124)		
27.	Speciális szakmai kompetenciák (üzemi gyakorlat)	100								1	62	2	1				4
28.	Üzleti menedzsment (üzemi gyakorlat)										62	2	0,5				
Összes szakmai óraszám			252	2	5	324	0	9	504	0	13	504	0	14	744	2	22
Szabadsáv			0			0			1			4			4		
Üzemi gyakorlat			0			0			208			208			558		
Összefüggő nyári gyakorlat			0			0			175			200			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34			34			34		

Üzemi gyakorlat: duális képzőhelyen megtartott képzés.

Iskolai tanműhelyi gyakorlat: a képző intézményben (iskolában), tanműhelyben, szaktanteremben megtartott képzés.

Egybefüggő szakmai gyakorlat: hagyományos elnevezéssel „összefüggő nyári gyakorlat”.

ÓRATERVI HÁLÓ: CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám			252	324	454 + 50 (504)		446 + 58 (504)		620 + 124 (744)		2328	1066	958	2024
Heti óraszám			7	9	13 + 1		12,5 + 1,5		20 + 4			30 + 4	31 + 3	
					iskolai tan- műhely és tanterem	duális képző- hely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képző- hely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képző- hely				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	0	0	0	18	18	0	18
	Álláskeresés		5								5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5								5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5								5	5		5
	Munkanélküliség		3								3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések								11		11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél								20		20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás								11		11		11	11
	Állásinterjú								20		20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	0	54	0	0		0		0		54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások		9								9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36								36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9								9	9		9
	IKT a vendéglátásban	100	36	36	0		0		0		72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36								36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása			9							9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban			27							27	27		27
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek		50	144	288	0		0		0		432	432		432

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	A cukrászati termelés alapjai		36	72							108	108		108
	Az ételkészítés alapjai		36	72							108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		36	72							108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		36	72							108	108		108
Cukrász középszintű képzés	Előkészítés	100	0	0	90 + 16		18		0		108	90	18	108
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghá nyadok kiszámítása				90 + 16						90	90		90
	Munkafolyamatok előkészítése						18				18		18	18
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	100	0	0	72		36		0		108	72	36	108
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése				72		36				108	72	36	108
	Cukrászati termékek készítése	100	0	0	184 + 34		284 + 58		0		468	184	284	468
	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása				18		22 + 20				40	18	22	40
	Tészták és uzsonnasütemények készítése				48						48	48		48
	Tészták és sós teasütemények készítése				40						40	40		40
	Krémes készítmények előállítása				30 + 17						30	30		30
	Édes teasütemények, mézesek készítése				48 + 17						48	48		48
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése						74				74		74	74
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése						92				92		92	92
	Bonbonok készítése						30 + 18				30		30	30
	Hidegcukrászati termékek készítése						30 + 20				30		30	30
	Különleges táplálkozási igények figyelembe vételével készülő cukrászati termékek előállítása						36				36		36	36
	Cukrászati termékek befejezése,	100	0	0	36		72		0		108	36	62	98

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	diszítése													
	Bevonatok készítése, alkalmazása				9		12				21	9	9	18
	Cukrászati termékek egyszerű diszítése, tálalása				27		30				57	27	27	54
	Cukrászati termékek tervezése, különlegesdiszítése						30				30		26	26
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	70	0	0	72		36		0		108	72	31	103
	Anyaggazdálkodás				36						36	36		36
	Cukrászati termékek kalkulációja				36		18				54	36	16	52
	Elszámoltatás						18				18		15	15
Cukrász szaktechnikus emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	70	0	0	0		0		217 + 62		217	36	155	191
	Gazdálkodás a bevételekkel								36		36	36		36
	A gazdálkodással összefüggő bizonylat-kezelési ismeretek								17 + 15		17		17	17
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás								114		114		88	88
	Létszám- és bér gazdálkodás								16 + 15		16		16	16
	Vezetés a gyakorlatban								18 + 20		18		18	18
	Vállalkozás indítása								16 + 12		16		16	16
	Marketing és protokoll	70							93		93	0	93	93
	Marketing								63		63		63	63
	Viselkedés és üzleti protokoll								30		30		30	30
	Speciális szakmai kompetenciák	100	0	0	0		0		248 + 62		248	0	217	217
	Cukrászdai értékesítés								174 + 31		174		140	140
	Cukrászati munkaszervezés								74 + 31		74		77	77
Egybefüggő szakmai gyakorlat (+ évközi):						175 (+ 210)		200 (+ 210)		(+434)		200		

7.1.7. SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS SZAKMA

ff) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2 A szakma megnevezése: Szakács szaktechnikus

1.3 A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02

1.4 A szakma szakmairányai: --

1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

5 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:

5 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése:--

1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

1 Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség

4.2 Alkalmassági követelmények

4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: Szükséges

4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: Szükséges

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
 - Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
 - Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
 - Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
 - Cukrász kéziszerszámok, eszközök
 - Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
 - Műanyag tálak, mérőedények
 - Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
 - Főzőberendezések
 - Mikrohullámú melegítő
 - Mérőberendezések
 - Hűtő, fagyasztó, sokkoló
 - Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
 - Sütő, berendezések

- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újra hasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
 - Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló 3
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.

Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő

személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.

- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

gg) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon

Szakmai óraszámok (óraterv): SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS (2020. 09 01-től)

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS – 5 1013 23 06 – 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	9.			10.			11.			12.			13.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5													
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0													62	2	
3.	A munka világa	0	54	1,5													
4.	IKT a vendéglátásban (Iskolai elméletigényes gyakorlat)	100	72		2												
5.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (Bontásban! KRÉTÁBAN: fő tantárgy)	50	(144)		(4)	(288)		(8)									
6.	- A cukrászati termelés alapjai ("altantárgy")	50	108	1,5	1,5												
7.	- Az ételkészítés alapjai ("altantárgy")	50	108	1,5	1,5												
8.	- A vendégtéri értékesítés alapjai ("altantárgy")	50	108	1,5	1,5												
9.	- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység	50	108	1,5	1,5												

	alapjai ("altantárgy")																
10.	Előkészítés és élelmiszer- feldolgozás (üzemi gyakorlat)	100							72		2	36		1			
11.	Előkészítés és élelmiszer- feldolgozás (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								0			0					
12.	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (üzemi gyakorlat)	100							64		2	36		1			
13.	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								152		4	0					
14.	Ételkészítés- technológiai ismeretek (üzemi gyakorlat)	100							36		1	92		3			
15.	Ételkészítés- technológiai ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)								36		1	88		2			
16.	Ételek tálalása (üzemi gyakorlat)	100							36		1	36		1			
17.	Ételek tálalása (iskolai tanműhelyi gyakorlat)											36		1			
18.	Anyaggazdálkodá s-adminisztráció																

	elszámoltatás (üzemi gyakorlat)																
19.	Anyaggazdálkodás-adminisztrációs-elszámoltatás (elméletigényes iskolai gyakorlat)	70							72		2	72		2			
20.	Üzleti menedzsment (üzemi gyakorlat)	70													248		8
21.	Üzleti menedzsment (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
22.	Marketing és protokoll (üzemi gyakorlat)	70													124		4
23.	Marketing és protokoll (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														62		2
24.	Speciális szakmai kompetenciák (üzemi gyakorlat)	100													186		6
25.	Speciális szakmai kompetenciák (iskolai tanműhelyi gyakorlat)														31		1
26.	Szabad sáv								(36)			(108)			(0)		
27.	Ételkészítés-technológiai ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)	70									1			3			
Összes szakmai óraszám			252	2	5	324	0	9	504	0	14	504	0	14	744	2	22
Szabadsáv			0			0			1			3			0		
Egybefüggő szakmai gyakorlat			0			0			175			200			0		
Üzemi gyakorlat			0			0			208			200			558		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34			34			34		

Üzemi gyakorlat: duális képzőhelyen megtartott képzés.

Iskolai tanműhelyi gyakorlat: a képző intézményben (iskolában), tanműhelyben, szaktanteremben megtartott képzés.

Egybefüggő szakmai gyakorlat: hagyományos elnevezéssel „összefüggő nyári gyakorlat”.

ÓRATERVI HÁLÓ: SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám			252	324	468 + 36 (504)		404 + 100 (504)		744		2328	1132	1002	2134
Heti óraszám			7	9	13 + 1		11 + 3		24			31 + 3	32 + 1,5	
					iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	0	0		18	18	0	18
	Álláskereső		5								5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5								5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5								5	5		5
	Munkanélküliség		3								3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv (technikai szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62		62	0	62	62
	Az álláskereső lépései, álláshirdetések								11		11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél								20		20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás								11		11		11	11
	Állásinterjú								20		20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	0	54	0	0		0		0		54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások		9								9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36								36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9								9	9		9
	IKT a vendéglátásban	100	36	36	0		0		0		72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36								36	36		36
	Digitális tananyag-tartalmak alkalmazása			9							9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban			27							27	27		27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50	144	288	0		0		0		432	432		432
	A cukrászati termelés alapjai		36	72							108	108		108

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Az ételkészítés alapjai		36	72							108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		36	72							108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		36	72							108	108		108
Szakács középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	100	0	0	72 - 6		31 + 5		0		103	108	0	108
	Előkészítés				12 - 6						12	8		8
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés				12						12	8		8
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és pecsenyelevek	100			12						12	8		8
	Alapkészítmények				4						4	4		4
	Sűrítési eljárások	100			10						10	8		8
	Bundázási eljárások				10						10	12		12
	Mártások				12						12	10		10
	Töltelékárúk (kolbászok, terrine-ek, pásté-tomok, galantinok)						11				11	14		14
	Pékárúk és cukrászati alaptészták						13				13	20		20
	Savanyítás, tartósítás						7				7	16		16
	Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása		0	0	72		31 + 5		0		103	108	0	108
	Kéziszerszámok				20						20	20		20
	Hűtő- és fagyasztóberendezések				20						20	20		20
	Főző- és sütőberendezések				20						20	20		20
	Egyéb berendezések és gépek				12						12	12		12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek	100					31 + 5				31	36		36
	Ételkészítés-technológiai ismeretek		0	0	216 + 42		248 + 40		0		464	180	217	397
	Főzés				50 + 21						50	60		60
	Gőzölés				46						46	40		40
	Párolás	70			50 + 21						50	40		40
	Sütés I.				70						70	40		40
	Sütés II.						50				50		30	30
	Különleges technológiák						25 + 20				25		27	27
	Cukrászat	70					70				70		70	70
	Speciális ételek (mentes, kímélő)						33 + 20				33		30	30
	Ételkészítés árukosárból						70				70		60	60

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Párolás				50						50	40		40
	Sütés I.				70						70	40		40
	Sütés II.						50				50		30	30
	Különleges technológiák						25				25		27	27
	Cukrászat	70					70				70		70	70
	Speciális ételek (mentes, kímélő)						33				33			30
	Ételkészítés árukosárból						70				70			60
	Ételek tálalása	100	0	0	36		62 + 10		0		98	36	62	98
	Alapvető tálalási formák, lehetőségek				10						10	10		10
	Szezonális alapanyagok használata				8						8	8		8
	Heti menük összeállítása	0			8						8	8		8
	Alkalmi menük összeállítása				10						10	10		10
	Rendezvényekkel kapcsolatos teendők						17 + 5				17		17	17
	Nemzetközi ételismeret						17 + 5				17		17	17
	Büfék összeállítása és tálalása						16				16		16	16
	Kalkuláció összeállítása	0					12				12		12	12
	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás		0	0	72		32 + 40		0		104	72	31	103
	Áruátvétel				8						8	8		8
	Árugazdálkodási szoftverek használata				36						36	36		36
	Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése				4						4	4		4
	Az anyagfelhasználás kiszámítása	0					6				6		6	6
	Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása				8						8	8		8
	Raktározás				16						16	16		16
	Árképzés						8 + 10				8		6	6
	Bizonylatolás	100					6 + 10				6		6	6
	Elszámoltatás						6 + 10				6		6	6
	Készletgazdálkodás						6 + 10				6		7	7
Szakács szaktechnikus emelt szintű képzés	Üzleti menedzsment	70	0	0	0		0		279		279	52	227	279
	Gazdálkodás a bevételekkel								52		52	52		52
	A gazdálkodással összefüggő bizonylat-kezelési ismeretek								34		34		34	34
	Anyag- készlet- és eszközgazdálkodás								106		106		106	106
	Létszám- és bér gazdálkodás								34		34		34	34

Évfolyam		Gyakorlat aránya %	9.*	10.*	11.		12.		13.		A képzés összes óraszám	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszám
	Vezetés a gyakorlatban								19		19		19	19
	Vállalkozás indítása								34		34		34	34
	Marketing és protokoll	70	0	0	0		0		124		124	0	24	124
	Marketing								80		80		80	80
	Viselkedés és üzleti protokoll								44		44		44	44
	Speciális szakmai kompetenciák	100	0	0	0		0		279		279	0	279	279
	Konyhavezetési ismeretek								191		191		191	191
	Élelmezésvezetői ismeretek								88		88		88	88
Egybefüggő szakmai gyakorlat (+ évközi):						175 (+ 210)		200 (+ 210)		(+558)		200		

7.2 Szakképző iskolai képzések (felmenő rendszerben)

7.2.1 VILLANYSZERELŐ, 4 0713 04 07

a) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) **alapján.**

b) A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Elektronika és elektrotechnika

A szakma megnevezése: VILLANYSZERELŐ

A szakma azonosító száma: 4 0713 04 07

A szakma szakmairányai: Villamos hálózat, Épületvillamosság, Villamos készülék és berendezés

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Villamosipari előkészítő

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi

oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

c) A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: Szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat : Nem szükséges

d) A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- lakatos munkahely munkapaddal;
- lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;
- előrajzolás eszközei;
- elektromos kisgépek;
- fémipari mérőeszközök és ellenőrző eszközök;
- villamos mérőműszerek és diagnosztikai eszközök
- villamosipari kéziszerszámok és eszközök;
- oldható és nem oldható kötések szerszámai és eszközei
- védőfelszerelések és védőeszközök
- munkabiztonsági, tűzvédelmi és elsősegélynyújtási felszerelés
- számítógép internet kapcsolattal

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Villamos hálózatszerelő szakmairányra:
 - Lézeres- és egyéb szintező
 - Villanyszerelő kéziszerszámok, kisgépek
 - Földmunka kézi szerszámai
 - Oszlopállítás eszközei
 - Vezeték-, és kábelszerelés eszközei

- Fémipari kéziszerszámok és kiségek
- Villamos mérőműszerek és diagnosztikai eszközök
- Hosszmérő eszközök (mérőszalag)
- Informatikai és adatrögzítő eszközök
- Technológiai leírások, szabvány és jogszabály gyűjtemény
- Présszerszámok
- Véső- és fúrógépek, ipari porszívók
- Munkabiztonsági eszközök és egyéni védőfelszerelések
- Környezetszennyező anyagok gyűjtői
- Formanyomtatványok
- Melegítő berendezések

Villamoshálózat szerelésének főbb anyagai:

- Oszlopok
- Oszlopszerelvények
- Szabadvezetékek, kábelek
- Szabadvezeték és kábelszerelvények
- Oszlopszerelvények, szigetelők, tartó- és feszítő fejszerkezetek
- Elosztó-, kapcsoló- és mérőszekrények
- Villamosgépek (transzformátorok, motorok)
- Világítási berendezések
- Védőcsövek (PVC, KPE)

Épületvillamosság szakmairányra:

- Lézeres- és egyéb szintező
- Villanyszerelő kéziszerszámok, kiségek, melegítő készülék
- Földmunka kézi szerszámai
- Oszlopállítási eszközei
- Vezeték-, és kábelszerelés eszközei
- Fémipari kéziszerszámok és kiségek
- Villamos mérőműszerek és diagnosztikai eszközök
- Hosszmérő eszközök (mérőszalag)
- Informatikai és adatrögzítő eszközök
- Technológiai leírások, szabvány és jogszabály gyűjtemény
- Présszerszámok
- Munkabiztonsági eszközök és egyéni védőfelszerelések
- Környezetszennyező anyagok gyűjtői
- Véső- és fúrógépek, ipari porszívók
- Forrasztó berendezések

Az épület villanyszerelés főbb anyagai:

- o Mérő és elosztószekrényhely kialakításához szükséges eszközök, szerszámok
- o Egyfázisú fogyasztásmérőszekrény
- o Túlfeszültség-védelmi eszközök
- o Túláramvédelmi eszközök
- o Érzékelők, jeladók
- o Vezetékek, kábelek és szerelvényei
- o Saruk, érvéghüvelyek
- o Sorkapocs, villamos és gépész kötőelemek
- o Elosztószekrény épületekhez és felvonulási területekhez, sínek, kismegszakítók, relék, tömszelencék
- o Lámpatestek
- o Kapcsolók, dugaszoló aljzatok

- o Szerelvény és kötődobozok
- o Épületautomatikai vezérlő és szabályzó elemek
- o Villamos mérőműszerek
- o Villamos gépek (transzformátorok, motorok)

Villamos készülék és berendezés szerelő szakirányra:

- Lézeres- és egyéb szintező
- Villanyszerelő kéziszerszámok, kisgépek
- Földmunka kézi szerszámai
- Vezeték-, és kábelszerelés eszközei
- Fémipari kéziszerszámok és kisgépek
- Villamos mérőműszerek és diagnosztikai eszközök
- Hosszmérő eszközök
- Informatikai és adatrögzítő eszközök
- Technológiai leírások, szabvány és jogszabály gyűjtemény
- Présszerszámok
- Munkabiztonsági eszközök és egyéni védőfelszerelések
- Környezetszennyező anyagok gyűjtői
- Véső- és fűrőgépek, ipari porszívók
- Forrasztó berendezések

Villamos készülék és berendezés szerelő szerelésének főbb anyagai:

- Egy- és háromfázisú motorok, transzformátorok
- Egyen és váltakozó áramú villamos gépek
- Elosztó-, kapcsoló- és mérőszekrények
- Túlfeszültség-védelmi eszközök
- Túláramvédelmi eszközök
- Érzékelők, jeladók
- Mágneskapcsoló, nyomógomb, jelzőlámpa
- Frekvenciaváltók, lágyindítók
- Világítási berendezések
- Védőcsövek, csatornák (PVC)
- Vezetékek, kábelek

e) Szakképzési munkaszerződés feltételei

- Szakképzési munkaszerződés feltételei
- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.
- A szakképesítés óraterve
- A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a

szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

Szakmai óraszámok Villanyszerelő-407130407- épületvillamosság szakmairány											
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	3 éves								
			9.			10.			11.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Műszaki alapozás-villamos a.i.	50	288	4	4	0	0	0	0	0	0
4.	Műszaki alapozás-gépészeti a.i.	50	270	3,75	3,75	0	0	0	0	0	0
5.	Elektrotechnika	40	0	0	0	72+36=108	1	2	36+27=63	0,5	0,5+1=1,5
6.	Ipari elektronika	50	0	0	0	0	0	0	36+26=62	1	1
7.	Villamos dokumentáció	70	0	0	0	36	0	1	36-5=31	0	1
8.	Villamos biztonságtechnika	70	0	0	0	36	0	1	36-5=31	0	1
9.	Munkavédelem	10	0	0	0	36	0	1	0	0	0
10.	Épületvillamosság 1.	70	0	0	0	180+36=216	1	5	0	0	0
11.	Épületvillamosság 2.	70	0	0	0	0	0	0	514+76=590	2,5	12+4,5=16,5
12.	Villamos készülékek és berendezések 1.	70	0	0	0	180	0	5	0	0	0
13.	Villamos hálózatok 1.	70	0	0	0	180+180=360	4	5+1=6	0	0	0
Összes szakmai óraszám			576	8,25	7,75	972	6	21	839	6	21
Szabadsáv			0			7			4,5		
Összefüggő nyári gyakorlat			0			140			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34		

Villanyszerelő-4 0713 04 07-villamos hálózat											
Szakmai óraszámok											
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	3 éves								
			9.			10.			11.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Műszaki alapozás-villamos a.i.	50	288	4	4	0	0	0	0	0	0
4.	Műszaki alapozás-gépészeti a.i.	50	270	3,75	3,75	0	0	0	0	0	0
5.	Elektrotechnika	40	0	0	0	72+36=108	1	1+1=2	36+26=62	1	1
6.	Ipari elektronika	50	0	0	0	0	0	0	36+26=62	1	1
7.	Villamos dokumentáció	70	0	0	0	36	0	1	36-5=31	0	1
8.	Villamos biztonságtechnika	70	0	0	0	36	0	1	36-5=31	0	1

9.	Munkavédelem	10	0	0	0	36	1	0	0	0	0
10.	Épületvillamosság 1.	70	0	0	0	180+36= 216	1	5	0	0	0
11.	Villamos hálózatok 2.	70	0	0	0	0	0	0	514+75 = 589	2,5	16,5
12.	Villamos készülékek és berendezések 1.	70	0	0	0	180	0	5	0	0	0
13.	Villamos hálózatok 1.	70	0	0	0	180+180 = 360	5	5	0	0	0
Összes szakmai óraszám			576	8,25	7,75	972	6	21	837	6,5	20,5
Szabadsáv			0			7			4,5		
Összefüggő nyári gyakorlat			0			140			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34		

7.2.2 KÖMŰVES, 4 0732 06 08

a, A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) **alapján.**

b, A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Építőipar ágazat

A szakma megnevezése: Kőműves

A szakma azonosító száma: 4 0732 06 08

A szakma szakmairányai: ---

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Építőipari ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Falazó kőműves, Gépi vakoló

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra. Technikumi

oktatásban: ---. Érettségire épülő oktatásban: 160 óra.

c, A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

d, A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

mérő és kitűző eszközök;

- jelölő eszközök;

- építőipari kéziszerszámok, kisgépek;

- segédszerkezetek;

- egyéni védőeszközök;

- munkabiztonsági eszközök, felszerelések;

- internetkapcsolattal rendelkező számítógép és irodai szoftverek (szövegszerkesztő, táblázatkezelő);

- munkakörnyezet biztosításhoz szükséges takarítóeszközök;

- szelektív hulladéktároló edények

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

mérő és jelölő eszközök;

- kitűző eszközök;

- földmunkák kézi szerszámai;

- kézi és gépi talajtömörítő eszközök, tartozékok;

- kőműves munkák kézi szerszámai, eszközei;

- víz- és hőszigetelés eszközei, gépei, tartozékai;
 - faipari kéziszerszámok;
 - faipari gépek, eszközök, tartozékok;
 - szerelő és bontó szerszámok;
 - korszerű munkaállványok;
 - támasztólétra;
 - korszerű zsálatatok;
 - anyagmozgató gépek, berendezések, eszközök;
 - építőipari elektromos kisgépek tartozékokkal;
-
- térkő roppantó, térkővágó gép;
 - vizes téglavágógép tartozékokkal;
 - nivelláló készlet;
 - habarcsterítő kocsi;
 - betonkeverő gép;
 - egyéni védőeszközök;
 - munkabiztonsági eszközök, felszerelések;
 - internetkapcsolattal rendelkező számítógép, projektor és irodai szoftverek (szövegszerkesztő, táblázatkezelő, prezentációs program,);
 - munkakörnyezet biztosításhoz szükséges takarítóeszközök;
 - kishaszongépjármű;
 - szelektív hulladéktároló edények;

e, Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A Szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

f) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

Kőműves-4 0732 0608

Szakmai óraszámok

Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	3 éves								
			9.			10.			11.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Építőipari alapismeretek	0	126	3,5	0	0	0	0	0	0	0
4.	Építőipari kivitelezési alapismeretek	100	324	0	9	0	0	0	0	0	0
5.	Építőipari rajzi alapismeretek	0	72	2	0	0	0	0	0	0	0
6.	Munka - és környezetvédelem	50	36	1	0	0	0	0	0	0	0
7.	Földmunkák, alapok	40	0	0	0	72	0	2	47+15= 62	0	1,5+0,5= 2
8.	Falszerkezetek	40	0	0	0	162+18= 180	0	4,5+0,5=5	109	0	3,5

9.	Nyílásáthidalók, boltövek	40	0	0	0	90	0	2,5	47+15= 62	0	1,5+0,5= 2
10.	Koszorúk, födémek, boltozatok	40	0	0	0	180	0	5	140	0	4,5
11.	Lépcsők, rámpák	50	0	0	0	90	0	2,5	93	0	3
12.	Vakolási munkák	40	0	0	0	108	0	3	62+31=9 3	0	2+1=3
13.	Kültéri burkolatok	40	0	0	0	36	0	1	62+31= 93	0	2+1=3
14.	Szakmai portfólió	0	0	0	0	36+72= 108	1+2=3	0	47+15= 62	1,5+0,5= 2	0
15.	Szakmai számítások	0	0	0	0	54+54= 108	1,5+1,5= 3	0	65-3=62	2	0
Összes szakmai óraszám			576	7	10	972	6	21	838	6	21
Szabadsáv							4		3,5		
Összefüggő nyári gyakorlat			0				140		0		
Rendelkezésre álló órakeret			34				34		34		

7.2.3 HEGESZTŐ, 4 0715 10 08

a, A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) **alapján.**

b, A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Gépészet

A szakma megnevezése: Hegesztő

A szakma azonosító száma: 4 0715 10 08

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Fémipari gyártás előkészítő

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra,

Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

c, A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

d, A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

lakatos munkahely munkapaddal;

- lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;
- előrajzolás eszközei;
- elektromos kisgépek;
- fémipari mérőeszközök és ellenőrző eszközök;
- feszültségmérés, áramerősség-mérés, ellenállásmérés eszközei;
- vezetékelőkészítés eszközei;
- különböző fogók;
- lágyforrasztás eszközei;
- szegecskötés (csőszegecs, popszegecs), csavarkötés létesítésének eszközei;
- labor-tápegység;
- védőfelszerelések;

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

Lakatos műhely, satupadok

- Kéziszerszámok, kisgépek (sarokcsiszoló, furatköszörű, kézifúró)

- Előrajzoló és jelölő eszközök
- Mérőeszközök, ellenőrző eszközök, rajzeszközök
- Szemrevételezéses anyagvizsgálat eszközei
- Hegesztő műhely, hegesztés eszközei, bevontelektródás kézi ívhegesztőgépek, fogyóelektródás hegesztőgépek, volfrámelektródás védőgázas hegesztőgépek, gázhegesztő és vágó berendezések
- Fedett ívű hegesztő berendezés
- Hegesztő készülékek (befogószerszámok), forgatók, pozícionálók
- Mobil hegesztő berendezések, védőfelszerelések
- Előmelegítés, hőkezelés eszközei
- Egyéni védőeszközök, tűzvédelmi és munkavédelmi felszerelés
- Technológia specifikus védőeszközök (védőfalak)
- Rögzítő elemek
- Elszívó és szűrőberendezés
- Szabványgyűjtemény
- Számítógép
- Minta dokumentációk

e, Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
- Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

f, A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	3 éves								
			9.			10.			11.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Műszaki alapozás-villamos a.i.	50	288	4	4	0	0	0	0	0	0
4.	Műszaki alapozás-gépészeti a.i.	50	270	3,73	3,75	0	0	0	0	0	0
5.	Műszaki dokumentáció	0	0	0	0	108+108=216	3+3=6	0	0	0	0
6.	Gépészeti alapmérések	50	0	0	0	72+36=108	0	2+1=3	0	0	0
7.	Anyagismeret, anyagvizsgálat	50	0	0	0	72+36=108	0	2+1=3	0	0	0
8.	Hegesztés alapismeretei	50	0	0	0	212+40=252	0	6+1=7	0	0	0
9.	Fogyó elektródás ívhegesztés bevont elektródával (kézi ívhegesztés)	80	0	0	0	128+16=144	0	3,5+0,5=4	62	0	2
10.	Gázhegesztés	80	0	0	0	128+16=144	0	3,5+0,5=4	92+1=93	0	3

11.	Fogyó elektródás védőgáz (MIG/MAG) ívhegesztés	80	0	0	0	0	0	0	217	0	7
12.	Volfrámelektródás semleges védőgáz ívhegesztés (TIG)	80	0	0	0	0	0	0	217	0	7
13.	Egyéb hegesztési eljárások	0	0	0	0	0	0	0	15+109=124	0,5+ 3,5 =4	0
14.	A hegesztett kötések minőségi követelményei	0	0	0	0	0	0	0	16+46=62	0	0,5+ 1,5 =2
Összes szakmai óraszám		576	8,23	7,75	972	6	21	837	6	21	
Szabadsáv						7			5		
Összefüggő nyári gyakorlat		0				140			0		
Rendelkezésre álló órakeret		34				34			34		

7.2.4 GÉPJÁRMŰ MECHATRONIKUS, 4 0716 19 05

a, A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

b, A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Specializált gép- és járműgyártás

A szakma megnevezése: Gépjármű mechatronikus

A szakma azonosító száma: 4 0716 19 05

A szakma szakmairányai: Motorkerékpár karbantartás, Szerviz, Gyártás

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi

oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 140 óra

c, A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

d, A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

Általános és egyéni védőeszközök;

- Lakatos munkaállomások, satupadok;
- Lakatos kéziszerszámok (kalapácsok, reszelők, fémfűrészek, csigafűrő-készlet, süllyesztők, menetfűrő készlet, menetmetsző készlet, hajtóvasak);
- Előrajzolás eszközei (karctű, körző, vonalzők, pontozók);
- Rögzítő eszközök (satuk);
- Oszlopos fűrőgép;
- Fémipari mérőeszközök és ellenőrző eszközök (mechanikus tolómérő, rádiussablonok, derékszög, szögmérő);
- Villamosipari mérőműszerek;
- Kézi szerelés eszközei;
- Villamosipari kéziszerszámok, eszközök;
- Lágyszerelés eszközei;
- Szegecskötés létesítésének eszközei.

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

Szerelő kéziszerszámok

- Kéziforgácsoló szerszámok
- Forrasztó, hegesztő gépek, szerszámok
- Pneumatikus szerszámok
- Kézi villamos kisgépek
- Autójavító célszerszámok
- Általános villamos műszerek, villamossági szerszámkészlet
- Mechanikai mérőeszközök
- Diagnosztikai műszerek, rendszerteszterek
- Szerviz és javítási adatbázisok
- Fékerőmérő és lengéscsillapító ellenőrző próbapadok
- Futómű ellenőrző berendezések
- Gázelemző (gáz- és füstölésmérők)
- Kerékszerelő és kiegyensúlyozó
- Fényvető ellenőrző
- Klímátöltő berendezés
- Akkumulátortöltő és akkumulátorvizsgáló berendezés
- Autóemelő
- Fődarab kiemelő
- Munkabiztonsági és tűzvédelmi felszerelések, egyéni védőeszközök
- Szállítóeszközök
- Gépjárművek, állványra szerelt működő motorok
- Számítógép, szövegszerkesztő, adatbázis-kezelő, szkennel, internetkapcsolat, e-mail levelező, nyomtató
- Veszélyeshulladék-kezelő eszközök, berendezések

e, Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető. Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

f, A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

Gépjármű mechatronikus- szerviz szakmairány

Szakmai óraszámok											
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	3 éves								
			9.			10.			11.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	62	2	0
3.	Műszaki alapozás-villamos a.i.	50	288	4	4	0	0	0	0	0	0
4.	Műszaki alapozás-gépészeti a.i.	50	270	3,75	3,75	0	0	0	0	0	0
5.	Mechanika-gépelemek	0	0	0	0	72	2	0	0	0	0
6.	Technológia	0	0	0	0	36+108=144	1+3=4	0	0	0	0
7.	Elektrotechnika	50	0	0	0	180+36=216	0	5+1=6	31+31=62	1	1

8.	Gépjármű-szerekezettan	50	0	0	0	216+36=252	0	6+ 1 =7	0	0	0
9.	Gépjármű-villamosság-elektronika	50	0	0	0	180+36=216	0	5+ 1 =6	62+62=124	2	2
10.	Gépjárműgyártás	100	0	0	0	72	0	2	0	0	0
11.	Gépjármű-karbantartás	50	0	0	0	0	0	0	93+31=124	1	3
12.	Gépjármű-diagnosztika	50	0	0	0	0	0	0	217	0	7
13.	Gépjármű-informatikai rendszerek	66	0	0	0	0	0	0	124+31=155	0	4+ 1 =5
14.	Alternatív gépjármű hajtások	50	0	0	0	0	0	0	93	0	3
Összes szakmai óraszám			576	8,25	7,75	972	6	21	837	6	21
Szabadsáv						6			5		
Összefüggő nyári gyakorlat			0			140			0		
Rendelkezésre álló órakeret			34			34			34		

7.2.5 KAROSSZÉRIALAKATOS, 4 0716 19 08

a, A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

b, A szakképesítés alapadatai

Az ágazat megnevezése: Speciális gép- és járműgyártás

A szakma megnevezése: Karosszérialakatos

A szakma azonosító száma: 4 0716 19 08

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Műszaki ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi

oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 160 óra

c, A szakképzésbe történő belépés feltételei

Iskolai előképzettség:

Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények: -

Foglalkozássegésszükségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

g) A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- lakatos munkahely munkapaddal;
- ● lakatos, forgácsoló és szerelő kéziszerszámok;
- ● előrajzolás eszközei;
- ● elektromos kisgépek;
- ● fémipari mérőeszközök és ellenőrző eszközök;
- ● feszültségmérés, áramerősség-mérés, ellenállásmérés eszközei;
- ● vezetékelőkészítés eszközei;
- ● különböző fogók;
- ● lágyforrasztás eszközei;
- ● szegecskötés (csőszegecs, popszegecs) létesítésének eszközei;
- ● labor-tápegység;
- ● védőfelszerelések;

Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- ● Kézi és kézi kisgépes lemezmegmunkálás szerszámai
- ● Lemezvágó és -alakító gépek, berendezések
- ● Mérő- és ellenőrzőeszközök, -berendezések

- • Húzó pad mérőrendszerrel
- • Hidraulikus és mechanikus nyomatók és húzatók
- • Kézi és gépi teheremelő berendezések, járműemelő
- • Oldható és nem oldható gépészeti kötések kialakító és szerelő eszközei, szerszámai és berendezései
- • Védőgáz (MÍG, MAG, WIG, AWI, AFI) és bevont elektródás ívhegesztő berendezések
- • Ellenállás(pont) hegesztő berendezések
- • Kézi és gépi lemezegyengető, horpadásjavító szerszámok és gépek
- • Műanyaghegesztés eszközei, szerszámai
- • Opcionális: szálerősítéssel műanyag alkatrészek előállító és/vagy javító műhelye,
- technológiai eszközei

h) Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.

i) A szakképesítés óraterve

A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

Karosszérialakatos-40716 19 11											
Szakmai óraszámok											
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PPT szerint	3 éves								
			9.			10.			11.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5	0	0	0	0	0	0	0
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0		0			62	2	0
3.	Műszaki alapozás-villamos a.i.	50	288	4	4	0	0	0	0	0	0
4.	Műszaki alapozás-gépészeti a.i.	50	270	3,73	3,75	0	0	0	0	0	0
5.	Karosszérialakatos szakmai ism.	40	0	0	0	72+90= 162	0	2+2,5= 4,5	36-5=31	0	1
6.	Szerelés és javítás	50	0	0	0	108	0	3	72+21= 93	0	2,3+0,7=3
7.	Hegesztés	60	0	0	0	72	0	2	54+8= 62	0	1,75+0,25= 2
8.	Előkészítő technológiák	0	0	0	0	18	0,5	0	0	0	0
9.	Javítási technológiák	80	0	0	0	144	0	4	180+6=	0	5,8+0,2=6

									186		
10.	Szereléstechológiák	60	0	0	0	108	1	2	144+11= 155	0	4,6+0,4=5
11.	Karosszéria javító és- gyártóeszközök, berendezések	0	0	0	0	72+36= 108	2+1=3	0	54+23= 77	1,5+1=2, 5	0
12.	Hegesztőberendezések	0	0	0	0	54+36= 90	1,5+1= 2,5	0	18+29= 47	0,5+1=1, 5	0
13.	Minőségbiztosítási és logisztikai alapismeretek	40	0	0	0	54	0	1,5	36+26= 62	0	1,2+0,8=2
14.	Karbantartás	80	0	0	0	72	0	2	36+26= 62	0	1,2+0,8=2
15.	Humánkompetencia, kommunikáció	50	0	0	0	36	0	1	0	0	0
Összes szakmai óraszám		576		8,23	7,75	972	7	20	837	6	21
Szabadsáv						4,5			5		
Összefüggő nyári gyakorlat		0				140			0		
Rendelkezésre álló órakeret		34				34			34		

7.2.6. CUKRÁSZ

CUKRÁSZ SZAKMA

j) A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

k) A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- 1.4 A szakma szakmairányai: --
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részzakmák megnevezése: Cukrászsegéd
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

- Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények
- Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
- Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

l) A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök számítógép alapvető irodai szoftverek
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Sütő, berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak

- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újra hasznosítható természetben lebomló, papír eszközök 5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Szilikon formák, lapok
- Mérőberendezések
- Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
- Főzőberendezések,
- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
- Bonbonformák
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Fagylaltgépek
- Botmixer
- Aprító gép
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések 3
- Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges)
- Sütő, és kelesztő berendezések
- Léghőszabályozó
- Informatikai eszközök 6. Kimeneti követelmények

m) Szakképzési munkaszerződés feltételei

- Szakképzési munkaszerződés feltételei
- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.
- A szakképesítés óraterve
- A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

SZAKMAI ÓRASZÁMOK: CUKRÁSZ (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

CUKRÁSZ – 4 1013 23 01 – 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	3 éves									2 éves					
			9.			10.			11.			ksz 11.			ksz 12.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5								18	0,5				
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0							62	2	0				62	2	
3.	A munka világa	0	54	1,5								54	1,5				
4.	IKT a vendéglátásban (Iskolai elméletigényes gyakorlat)	100	72		2							72	2				
5.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (KRÉTÁBAN: fő tantárgy) - 432 óra	50															
6.	- A cukrászati termelés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108		3			
7.	- Az ételkészítés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108		3			
8.	- A vendégtéri értékesítés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108		3			
9.	- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108		3			

10.	Előkészítés tantárgy (üzemi gyakorlat)					108	0	3	62	0	2	108		3	62		
11.	Előkészítés tantárgy (iskolai tanműhelyi gyakorlat)																
12.	Cukrászati berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy																
13.	Cukrászati berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy (üzemi gyakorlat)					72	0	2	62	0	2	72		2	62		
14.	Cukrászati berendezések- gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy (iskolai tanműhelyi gyakorlat)																
15.	Cukrászati termékek készítése tantárgy																
16.	Cukrászati termékek készítése tantárgy (üzemi gyakorlat)					504 (495+9)	0	14	403	0	13	290		8	612		
17.	Cukrászati termékek készítése tantárgy (iskolai tanműhelyi gyakorlat)																
18.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy																

19.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy (üzemi gyakorlat)					36	0	1	62	0	2	72		2	62		
20.	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy (iskolai tanműhelyi gyakorlat)					36	0	1									
21.	Anyaggazdálkodás-adminisztrációs-elszámoltatás tantárgy (üzemi gyakorlat)								31	0	1						
22.	Anyaggazdálkodás-adminisztrációs-elszámoltatás tantárgy (iskolai elméletigényes gyakorlat)					72	2	0	31	0	1	72		2	62		
23.	SZABAD SÁV					(144)			(144)			(36)			(124)		
24.	Cukrászati termékek készítése tantárgy (üzemi gyakorlat)					36	0	1	31	0	1						
25.	Cukrászati termékek készítése tantárgy (iskolai tanműhelyi gyakorlat)					72	0	2	62	0	2	36		1			3
26.	Anyaggazdálkodás-adminisztrációs-elszámoltatás tantárgy (iskolai elméletigényes gyakorlat)					36	1	0	31	1	0						
Összes szakmai óraszám		576	2	14		972	3	24	837	3	24	1190	4	30	922	3	31
Szabadsáv		0				4				2				1			
Egybefüggő nyári gyakorlat		0				175				0				200			
Üzemi gyakorlat		0				756				651							
Rendelkezésre álló órakeret		34				34				34				34			

ÓRATERVI HÁLÓ: CUKRÁSZ (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlati órák %	1/9.*	2/10.*			3/11.			A képzés összes óraszám	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám			576	819 + 81 (900)			717 + 58 (775)			2251	1190	922	2112
Heti óraszám			16	23 + 2			23 + 2				33 + 1	30 + 4	
			elmélet + gyakorlat	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely elmélet	duális képzőhely gyakorlat	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely elmélet	duális képzőhely gyakorlat				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0			0			18	18	0	18
	Álláskeresés		5							5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5							5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5							5	5		5
	Munkanélküliség		3							3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0			62			62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések						11			11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél						20			20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás						11			11		11	11
	Állásinterjú						20			20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapismeretek	A munka világa	0	54	0			0			54	54		54
	Alapvető szakmai elvárások		9							9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36							36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9							9	9		9
	IKT a vendéglátásban	100	72	0			0			72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36							36	36		36

	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9						9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27						27	27		27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50	432	0			0		432	432	0	432
	A cukrászati termelés alapjai		108						108	108		108
	Az ételkészítés alapjai		108						108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		108						108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		108						108	108		108
Cukrász középszintű képzés	Előkészítés	100	0	108			62		170	108	62	170
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghá nyadok kiszámítása			108					108	108		108
	Munkafolyamatok előkészítése						62		62		62	62
	Cukrászati berendezések-gépek ismerte-te, kezelése, programozása	100	0	72			62		134	72	62	134
	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése			72			62		134	72	62	134
	Cukrászati termékek készítése	100	0	495 + 81			407 + 58		902	290	612	902
	Töltelékek, krémek készítése, gyümöl csök, zöldségek tartósítása			38 + 36			18		56	38	18	56
	Tészták és uzsonnasütemények készítése			120					120	72	48	120
	Tészták és sós teasütemények készítése			92 + 18					92	72	20	92
	Krémes készítmények előállítása			74					74	36	38	74
	Édes teasütemények, mézesek készítése			91 + 18					91	36	55	91
	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése			80 + 9			74		154	36	118	154
	Nemzetközi cukrászati termékek készítése						160		160		160	160
	Bonbonok készítése						62 + 18		62		62	62
	Hidegcukrászati termékek készítése						62 + 20		62		62	62

	Különleges táplálkozási igények figyelembe vételével készülő cukrászati termékek előállítása						31 + 20			31		31	31
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése	100	0	72			62			134	72	62	134
	Bevonatok készítése, alkalmazása			18			18			36	18	18	36
	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása			54			18			72	54	18	72
	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése						26			26		26	26
	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	70	0	72			62			134	72	62	134
	Anyaggazdálkodás			54			18			72	54	18	72
	Cukrászati termékek kalkulációja			18			26			44	18	26	44
	Elszámoltatás						18			18		18	18
Egybefüggő szakmai gyakorlat						175					200		

7.2.7. KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ

KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ SZAKMA

A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szk.) alapján.

A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Kereskedelem
- 1.2 A szakma megnevezése: Kereskedelmi értékesítő
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 0416 13 02
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje:
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Kereskedelem ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Bolti előkészítő, Pénztáros
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 140 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 140 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

- 4.1 Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- 4.2 Alkalmassági követelmények
 - 4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges

A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- 5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra
 - Számítógép internetkapcsolattal
 - Projektor, nyomtató, szkennel
 - Irodai és nyilvántartó szoftverek
 - Bizonylatok
 - Irodai eszközök és berendezési tárgyak
- 5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra
 - Árutároló és bemutató berendezések
 - Mérőeszközök
 - Pénztárgép, POS terminál, kártyaleolvasó
 - Elektronikus áruvédelmi eszközök
 - Hűtőberendezések
 - Árumozgató gépek, eszközök
 - Vágóeszközök
 - Kódleolvasó, egyéb mobil eszközök

- Irodai berendezési tárgyak, irodai gépek, eszközök
- Számítógép internetkapcsolattal, szkennel, irodai szoftverek
- Mobil alkalmazások

Szakképzési munkaszerződés feltételei

- Szakképzési munkaszerződés feltételei
- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.
- A szakképesítés óraterve
- A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

SZAKMAI ÓRASZÁMOK: KERESKEDELMi ÉRTÉKESÍTŐ (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

KERESKEDELMi ÉRTÉKESÍTŐ – 4 0416 13 02 - 13. KERESKEDELEM

Szakmai óraszámok

Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	3 éves									2 éves					
			9.			10.			11.			ksz 11.			ksz 12.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek (tantárgy)	0	18	0,5								18	0,5				
2.	Munkavállalói idegen nyelv (tantárgy)	0							62	2					62	2	
3.	Gazdasági ismeretek	0	216	6								108	3				
4.	Vállalkozások működtetése	0	72	2								72	2				
5.	Kommunikáció	0	108	3								72	2				
6.	Digitális alkalmazások	0	162	4,5								162	4,5				
7.	Kereskedelmi ismeretek	40										216		6	310	5	5
8.	Kereskedelmi ismeretek (munkahelyi)					180	0	5	266		8,5						
9.	Kereskedelmi ismeretek (iskolai)					72	0	2	13		0,5						
10.	Üzlet működtetése	50										108		3	93	1,5	1,5
11.	Üzlet működtetése (munkahelyi)					162	0	4,5	31		1						
12.	Üzlet működtetése (iskolai)					18	0	0,5	0		0						
13.	Pénztárgépkézelés	90													78		2
14.	Pénztárgépkézelés (munkahelyi)					0			78		2,5						
15.	Pénztárgépkézelés (iskolai)					0			0		0						
16.	Termékismeret és -forgalmazás	50										198		5,5	155	2,5	2,5
17.	Termékismeret és -forgalmazás (munkahelyi)					198	0	5,5	155		5						
18.	Termékismeret és -forgalmazás (iskolai)					0	0	0	0		0						
19.	Üzleti kommunikáció	50										90	1	1	186	3	3
20.	Üzleti kommunikáció (munkahelyi)					160	0	4,5	93		3						
21.	Üzleti kommunikáció (iskolai)					20	0	0,5	0		0						
22.	SZABAD SÁV					(162)			(140)			(180)			(170,5)		
23.	Kereskedelmi ismeretek (iskolai gyakorlat)					54	0	1,5	49		1,5			1			1

24.	Termékismeret és – forgalmazás (iskolai gyakorlat)					81	0	2	47		1,5			2			0,5
25.	Üzleti kommunikáció (iskolai gyakorlat)					18	0	0,5	12		0,5			1			
26.	Üzlet működtetése (iskolai gyakorlat)					9	0	0,5	8		0,25						1
27.	Pénztárgépkézelés (iskolai gyakorlat)					0	0	0	23,5=24		0,75						2
28.	Osztályközösség-építő program					0	0	0						1			1
Összes szakmai óraszám		576	16	0		972	0	27	838	2	25	1044	13	20,5	884	14	20
Szabadsáv		0				3			4,5			5			5,5		
Egybefüggő szakmai gyakorlat		0				140			0			140			0		
Üzemi gyakorlat		9				700			623								
Rendelkezésre álló órakeret		34				34			34			34			34		

ÓRATERVI HÁLÓ: KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlati órák %	1/9.*	2/10.*			3/11.			A képzés összes óraszám	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám			576	810 + 90 (900)			698 + 77 (775)			2251	1044	884	1928
Heti óraszám			16	22 + 3			22 + 3				29 + 5	28,5 + 5,5	
			elmélet + gyakorlat	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely elmélet	duális képzőhely gyakorlat	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely elmélet	duális képzőhely gyakorlat				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0	0	0	0	18	0		18	18	0
	Álláskeresés		5					5			5	5	
	Munkajogi alapismeretek		5					5			5	5	
	Munkaviszony létesítése		5					5			5	5	
	Munkanélküliség		3					3			3	3	
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	62	62		62	0	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések								11		11		11
	Önéletrajz és motivációs levél								20		20		20
	„Small talk” – általános társalgás								11		11		11
	Állásinterjú								20		20		20
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	0	216	0			0			216	108	0	108
	Gazdasági alapfogalmak		24							24	12		12
	A háztartás gazdálkodása		33							33	12		12
	A vállalat termelői magatartása		51							51	12		12
	Az állam gazdasági szerepe, feladatai		27							27	10		10
	Jogi alapfogalmak		15							15	10		10
	Tudatos fogyasztói magatartás		15							15	10		10
	Marketing alapfogalmak		24							24	17		17
	Nemzetközi gazdasági kapcsolatok		27							27	25		25
	Vállalkozások működtetése	0	72	0			0			72	72	0	72
	A vállalkozások gazdálkodása		9							9	9		9
	A gazdálkodási folyamatok elszámolása		27							27	27		27
	Statisztikai alapfogalmak		36							36	36		36
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	0	288	0			0			288	180	0	180
	Kapcsolatok a mindennapokban		108	0			0			108	72	0	72
	A munkahelyi kapcsolattartás szabályai		18							18	8		8

	A kommunikációs folyamat		18						18	18		18
	Ön- és társismeret fejlesztése		36						36	22		22
	Digitális alkalmazások	0	36						36	24		24
	Munkavédelmi ismeretek		162	0			0		162	162	0	162
	Tízujjas vakírás		4						4	4		4
	Digitális alkalmazások		104						104	104		104
Kereskedelmi egység működése	Kereskedelmi ismeretek	40	54	252 + 18			279 + 18		54	54		54
	Áruforgalmi ismeretek		270	180			141		270	234	0	234
	Szakmai számítások		0	72 + 18			72 + 18		531	216	310	526
	Online kereskedelem						66		321	144	172	316
	Üzlet működtetése	50		180 + 9			31 + 8		144	72	72	144
	A kereskedelemben előforduló kockázatok és kockázatértékelés			40					66		66	66
	Munka-, tűz és balesetvédelem		0	50					211	108	93	201
	Környezetvédelem			40 + 9					40	38		38
	Erőforrás gazdálkodás						31 + 8		50	50		50
	Áru- és vagyonvédelem			50					40	20	13	33
	Pénztárgépkezelés	90	0	0			78 + 8		78	0	78	78
	Pénztárgép működtetése						20		20		20	20
	Pénzkezelés szabályai						12		12		12	12
	Pénzkezelés bizonylatai						10 + 8		10		10	10
	Fizetési eszközök, törvényi előírások						10		10		10	10
	A pénztáros elszámoltatása						10		10		10	10
	Önkiszolgáló pénztárterminál						16		16		16	16
	Termékismeret és -forgalmazás	50	0	198 + 63			155 + 31		353	198	155	353
	Árurendszerek			10 + 20					10	10		10
	Minőség			20					20	20		20
	Fogyasztói érdekvédelem			30 + 20					30	30		30
	Árufőcsoportok bemutatása			80 + 23			53		133	83	50	133
	Termékkihelyezés			40			32 + 20		72	37	35	72
	Csomagolás			18					18	18		18
	Specifikus termékismeret						50		50		50	50
	Fogyasztói trendek						20 + 11		20		20	20
	Üzleti kommunikáció	50	0	180			93 + 12		273	90	186	276
	Az értékesítő szerepe			40			10		50	27	23	50
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők			30					30	30		30
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés			80			73		153	23	133	156
	Digitális kommunikáció			30			10 + 12		40	10	30	40
	A vásárlói döntést befolyásoló tényezők								78	0	78	78
	Értékesítési technikák és eladásösztönzés								20		20	20
	Digitális kommunikáció								12		12	12
Egybefüggő szakmai gyakorlat						140				140		

7.2.8. PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER SZAKMA

A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

A szakma alapadatai

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

A szakképzésbe történő belépés feltételei

- 4.1 Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- 4.2 Alkalmassági követelmények
 - 4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)

- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények

- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Sütő, berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök
- Számítógép nyomtatóval
- Választékközlő eszközök (étlap, itallap, menükártya stb.)
- Díszterítéshez szükséges eszközök
- Kávékülönlegességek készítéséhez szükséges különleges Barista eszközök
- Evőeszközök és tálalóeszközök 3
- Kevertital készítéshez szükséges eszközök (shaker, keverőpohár, előírt poharak, báreszközök, kiegészítők)
- Különleges éttermi eszközök
- Eszközök az angol felszolgálási módban tálalt fogásokhoz (Tálak, tálfedők, tál melegen tartó)
- Tányér melegen tartó
- Borfelszolgáláshoz, dekantáláshoz szükséges eszközök
- Elektronikus rendelésfelvevő rendszer
- Éttermi szoftver készletprogrammal és nyomtatóval

Szakképzési munkaszerződés feltételei

- Szakképzési munkaszerződés feltételei
- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.
- A szakképesítés óraterve

- A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

SZAKMAI ÓRASZÁMOK: PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER – 4 1013 23 04 – 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS

Szakmai óraszámok

Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	3 éves									2 éves					
			9.			10.			11.			ksz 11.			ksz 12.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5								18	0,5				
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0							62	2	0				62	2	
3.	A munka világa	0	54	1,5								54	1,5				
4.	IKT a vendéglátásban (Iskolai elméletigényes gyakorlat)	100	72		2							72	2				
5.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (KRÉTÁBAN: fő tantárgy) - 432 óra	50															
6.	- A cukrászati termelés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
7.	- Az ételkészítés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
8.	- A vendégtéri értékesítés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
9.	- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
10.	Rendezvényszervezési ismeretek																
11.	Rendezvényszervezési ismeretek (üzemi gyakorlat)					108	0	3	62	0	2	108		3	62		
12.	Rendezvényszervezési ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)																
13.	Vendégtéri ismeretek																
14.	Vendégtéri ismeretek (üzemi gyakorlat)					72	0	2	62	0	2	72		2	62		

15.	Vendégtéri ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)																
16.	Étel és italismeret																
17.	Étel és italismeret (üzemi gyakorlat)				486	0	13,5	388		12,5	260		7	611			
18.	Étel és italismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)																
19.	Értékesítési ismeretek																
20.	Értékesítési ismeretek (üzemi gyakorlat)				54	0	1,5	62		2	72		2	62			
21.	Értékesítési ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)				18	0	0,5										
22.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (üzemi gyakorlat)							15	0,5	0							
23.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (iskolai elméletigényes gyakorlat)				72	2	0	47	1,5	0	72		2	62			
24.	SZABAD SÁV				(162)			(140)			(36)			(124)			
25.	Étel és italismeret (üzemi gyakorlat)				36	0	1	62	0	2							
26.	Étel és italismeret (iskolai tanműhelyi gyakorlat)				54	0	1,5	16	0	0,5			1			3	
27.	Vendégtéri ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)				36	0	1	31	0	1							
28.	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek (iskolai elméletigényes gyakorlat)				36	1	0	31	1	0							
29.	Osztályközösség-építő program											1			1		
Összes szakmai óraszám		576	2	14	972	3	24	838	5	22	1160	17	17	921	3	31	
Szabadsáv		0			4,5			4,5			2			4			
Egybefüggő szakmai gyakorlat		0			175			0			200			0			
Üzemi gyakorlat		0			756			651									
Rendelkezésre álló órakeret		34			34			34			34			34			

ÓRATERVI HÁLÓ: PINCÉR- VENDÉGTÉRI SZAKEMBER (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlati órák %	1/9.*	2/10.*			3/11.			A képzés összes óraszám	1. évfolyam	2. évfolyam	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám			576	810 + 90 (900)			695 + 80 (775)			2251	1160	921	2081
Heti óraszám			16	22,5 + 2,5			22,5 + 2,5				32 + 2	30 + 4	
			elmélet + gyakorlat	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely elmélet	duális képzőhely gyakorlat	iskolai tanműhely és tanterem	duális képzőhely elmélet	duális képzőhely gyakorlat				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18				0			18	18	0	18
	Álláskeresés		5							5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5							5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5							5	5		5
	Munkanélküliség		3							3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0			62			62	0	2	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések						11			11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél						20			20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás						11			11		11	11
	Állásinterjú						20			20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	0	54	0			0			54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások		9							9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36							36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9							9	9		9
	IKT a vendéglátásban	100	72	0			0			72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36							36	36		36

	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9							9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27							27	27		27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50	432	0			0			432	432		432
	A cukrászati termelés alapjai		108							108	108		108
	Az ételkészítés alapjai		108							108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		108							108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		108							108	108		108
Pincér-vendégtéri szakember középszintű képzés	Rendezvényszervezési ismeretek	100	0	108			62			170	108	62	170
	Rendezvények típusai, fajtái			35						35	35		35
	Értékesítés folyamata			25						25	25		25
	Kommunikáció a vendéggel			12						12	12		12
	Rendezvény logisztika			20						20	20		20
	Rendezvény bonyolítása			16			22			38	16	22	38
	Elszámolás, fizettetés						40			40		40	40
	Vendégtéri ismeretek	100	0	72			62			134	72	62	134
	Felszolgálati ismeretek			36			28			64	36	28	64
	Felszolgálat lebonyolítása			36			28			64	36	28	64
	Fizetési módok						6			6		6	6
	Étel és italismeret	100	0	486 + 90			385 + 80			871	260	611	871
	Konyhatechnológiai alapismeretek			76 + 36						76	76		76
	Ételkészítési ismeretek			185 + 24			110			295	112	183	295
	Betekintés a csúcsgasztronómia világába, fine dining						20 + 10			20		20	20
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek a világban						20			20		20	20
	Italismeret és felszolgálatuk szabályai			225 + 30			128			353	72	281	353
	Italok készítésének szabályai						34 + 35			34		34	34
	Ételek és italok párosítása, étrend összeállítás						40 + 35			40		40	40
	Étel és ital érzékenységek, intoleranciák, allergiák						33			33		33	33
	Értékesítési ismeretek	100	0	72			62			134	72	62	134
	Étlap és itallap szerkesztésének marketing szempontjai			42						42	42		42
	A bankett kínálat kialakításának szempontjai			30			15			45	30	15	45
	A Séf (táblás) ajánlat kialakításának szempontjai						10			10		10	10

Sommelier feladatának marketing vonatkozásai					7			7		7	7
Vendéglátó egységek online tevékenységének elemzése					15			15		15	15
Gasztroesemények az online térben					8			8		8	8
Hírlevelek szerkesztése és marketing vonatkozásai					7			7		7	7
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	70		72		0	62		134	72	62	134
Beszerzés			8					8	8		8
Raktározás			8					8	8		8
Termelés			8					8	8		8
Ügyvitel a vendéglátásban					13			13		13	13
Százalék számítás, mértékegység átváltások			17					17	17		17
Árképzés			15		13			28	15	13	28
Jövedelmezőség					22			22		22	22
Elszámoltatás					14			14		14	14
Vállalkozási formák			8					8	8		8
Alapvető munkajogi és adózási formák			8					8	8		8
Egybefüggő szakmai gyakorlat					175				200		

7.2.9. SZAKÁCS

SZAKÁCS SZAKMA

A szakképzés jogi háttere

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.) és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.) alapján.

A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Szakács
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 05
- 1.4 A szakma szakmairányai: -
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Pincérsegéd
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

A szakképzésbe történő belépés feltételei

- 4.1 Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
- 4.2 Alkalmassági követelmények
 - 4.2.1 Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 4.2.2 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

A szakképzés szervezésének feltételei

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

5.1 Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)

- Munkabiztonsági eszközök 2
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kézi szerszámok
- Konyhai gépek, kisgépek (sütő, gőzpároló)
- Meleg és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok

- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Sütő, berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliák
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható természetben lebomló, papír eszközök

5.2 Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Bain marie
- Burgonyakoptató - burgonyaszeletelő - zöldség szeletelő
- Egyetemes konyhagép
- Elektromos kisgépek
- Főző-sütőedények
- Főzőüst
- Grillező - rostlap
- Húsdaráló
- Hűtők - fagyasztók - sokkolók
- Kézi szerszámok
- Kézi turmix
- Kombisütő - gőzpároló
- Konfitáló - lassú sütő
- Konyhai kiegészítő eszközök
- Kutter - pépesítő
- Mérleg
- Mikrohullámú készülékek
- Mosogatógép - edény tisztító gép - evőeszköz szárító
- Mosogatómedencék
- Munkaasztalok
- Olaj-gyorssütő
- Regeneráló szekrény
- Rostsütő
- Rozsdamentes pultok állványok
- Salamander
- Salátacentrifuga
- Serpenyők
- Sokkoló
- Sous-vide gép 3
- Sütők
- Számítógép
- Szeletelő
- Tűzhelyek
- Vágólapok
- Vákuumcsomagoló gép

Szakképzési munkaszerződés feltételei

- Szakképzési munkaszerződés feltételei

- A szakképzésről szóló módosított 2019. évi LXXX. Törvény 83. § értelmében a felnőttoktatás keretében folyó szakképzésben szakképzési munkaszerződés köthető.
Az esti oktatás munkarendje szerinti felnőttoktatás keretében folyó Szakképzési munkaszerződés a képzésben résztvevővel, illetve a képzésben részt vevő személlyel a szakirányú oktatás kezdő napjával kezdődő hatállyal a szakirányú oktatás egészére kiterjedő határozott időtartamra köthető.
- A szakképzési munkaszerződés jogi szabályozását a Szakképzési Tv. (2019. évi LXXX. törvény) tartalmazza.
- A szakképesítés óraterve
- A programtantervvel kitöltött időkeret – a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet 13.§ (4) bekezdésének megfelelően – tartalmaz a szakképző intézmény által a helyi gazdasági környezet egyedi elvárásaihoz igazodó szakmai célokra szabadon felhasználható időkeretet (szabad sáv).

SZAKMAI ÓRASZÁMOK: SZAKÁCS (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

SZAKÁCS – 4 1013 23 05 – 23. TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS																	
Szakmai óraszámok																	
Sorszám	Tantárgy	Gyakorlat % PTT szerint	3 éves									2 éves					
			9.			10.			11.			ksz 11.			ksz 12.		
			Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám	Éves óraszám	Elmélet Heti óraszám	Gyakorlat Heti óraszám
1.	Munkavállalói ismeretek	0	18	0,5								18	0,5				
2.	Munkavállalói idegen nyelv	0							62	2	0				62	2	
3.	A munka világa	0	54	1,5								54	1,5				
4.	IKT a vendéglátásban (Iskolai elméletigényes gyakorlat)	100	72		2							72	2				
5.	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek (KRÉTÁBAN: fő tantárgy) - 432 óra	50															
6.	- A cukrászati termelés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
7.	- Az ételkészítés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
8.	- A vendégtéri értékesítés alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
9.	- A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai ("altantárgy")	50	108		3							108	3				
10.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (üzemi gyakorlat)					108	0	3	62	0	2	108		3	62		
11.	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás (iskolai tanműhelyi gyakorlat)																
12.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása																
13.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása (üzemi gyakorlat)					72	0	2	62	0	2	36		1	62		

14.	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása (iskolai tanműhelyi gyakorlat)															
15.	Ételkészítés-technológiai ismeretek															
16.	Ételkészítés-technológiai ismeretek (üzemi gyakorlat)				486	0	13,5	385	0	12,5	180		5	558		
17.	Ételkészítés-technológiai ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)															
18.	Ételek tálalása															
19.	Ételek tálalása (üzemi gyakorlat)				54	0	1,5	62	0	2	72		2	62		
20.	Ételek tálalása (iskolai tanműhelyi gyakorlat)				18	0	0,5									
21.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy (üzemi gyakorlat)							15,5=16	0,5	0	36		0	62		
22.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy (iskolai elméletigényes gyakorlat)				72	2	0	46,5=47	1,5	0	108	3		62		
23.	SZABAD SÁV				(162)			(142)			(144)			(186)		
24.	Ételkészítés-technológiai ismeretek (üzemi gyakorlat)				36	0	1	64	0	2						
25.	Ételkészítés-technológiai ismeretek (iskolai tanműhelyi gyakorlat)				54	0	1,5	47	0	1,5			3			5
26.	Osztályközösség építő program											1			1	
27.	Előkészítés és ételkészítés (iskolai tanműhelyi gyakorlat)				36	0	1									
28.	Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy (iskolai elméletigényes gyakorlat)				36	1	0	31	1	0						
Összes szakmai óraszám		576	2	14	972	3	24	838	5	22	1080	20	14	868	3	31
Szabadsáv		0			4,5			4,5			4			6		
Egybefüggő szakmai gyakorlat		0			175			0			200			0		
Üzemi gyakorlat		0			756			651								
Rendelkezésre álló órakeret		34			34			34			34			34		

ÓRATERVI HÁLÓ: SZAKÁCS (Ptt. szerint, 2020. 09. 01-től)

Évfolyam		Gyakorlati órák %	1/9.*	2/10.*			3/11.			A képzés összes óraszám	1. évfo- lyam	2. évfo- lyam	A képzés összes óraszám
Évfolyam összes óraszám			576 16	810 + 90 (900) 22, 5 + 2,5			695 + 80 (775) 22,5 + 2,5			2251	1080 30 + 4	868 28 + 6	2080
			elmélet + gyakorlat	iskolai tan- műhely és tanterem	duális képzőhely elmélet	duális képző- hely gyakorlat	iskolai tanműhely és tanterem	duális képző- hely elmélet	duális képző- hely gyakorlat				
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0	18	0			0			18	18	0	18
	Álláskeresés		5							5	5		5
	Munkajogi alapismeretek		5							5	5		5
	Munkaviszony létesítése		5							5	5		5
	Munkanélküliség		3							3	3		3
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0			62			62	0	62	62
	Az álláskeresés lépései, álláshirdetések						11			11		11	11
	Önéletrajz és motivációs levél						20			20		20	20
	„Small talk” – általános társalgás						11			11		11	11
	Állásinterjú						20			20		20	20
Turizmus-vendéglátás alapozás	A munka világa	0	54	0			0			54	54	0	54
	Alapvető szakmai elvárások		9							9	9		9
	Kommunikáció és vendégkapcsolatok		36							36	36		36
	Munkabiztonság és egészségvédelem		9							9	9		9
	IKT a vendéglátásban	100	72	0			0			72	72	0	72
	Digitális eszközök a vendéglátásban		36							36	36		36
	Digitális tananyagtartalmak alkalmazása		9							9	9		9
	Digitális eszközök a turizmusban		27							27	27		27
	Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	50	432	0			0			432	432	0	432

	A cukrászati termelés alapjai		108						108	108		108
	Az ételkészítés alapjai		108						108	108		108
	A vendégtéri értékesítés alapjai		108						108	108		108
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai		108						108	108		108
Szakács középszintű képzés	Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	100	0	108			62		170	108	62	170
	Előkészítés			20					20	20		20
	Alapműveletek, fűszerezés, ízesítés			20					20	20		20
	Alaplevek, rövid levek, kivonatok és peccsenyelevek			20					20	20		20
	Alapkészítmények			4					4	4		4
	Sűrítési eljárások			10					10	10		10
	Bundázási eljárások			14					14	14		14
	Mártások			20					20	20		20
	Töltelék áruk (kolbászok, terrinek, pástétomok, galantinok)						18		18		18	18
	Pékáruk és cukrászati alaptészták						18		18		18	18
	Savanyítás, tartósítás						26		26		26	26
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	100	0	72			62		134	72	62	134
	Kézi szerszámok			20					20	20		20
	Hűtő és fagyasztó berendezések			20					20	20		20
	Főző és sütő berendezések			20					20	20		20
	Egyéb berendezések és gépek			12					12	12		12
	Karbantartási és üzemeltetési ismeretek						62		62		62	62
	Ételkészítés-technológiai ismeretek	100	0	486 + 90			385 + 80		871	180	558	738
	Főzés			123					123	90		90
	Gőzölés			112					112	90		90
	Párolás			129 + 45					129		96	96
	Sütés I.			122 + 45					122		90	90
	Sütés II.						60 + 30		60		70	70
	Különleges technológiák						57 + 30		57		52	52
	Cukrászat						110		110		100	100
	Speciális ételek (mentes, kímélő)						58 + 20		58		50	50
	Ételkészítés árukosárból						100		100		100	100
	Ételek tállalása	100	0	72			62		134	72	62	134
	Alapvető tállalási formák, lehetőségek			20					129	20		20
	Szezononális alapanyagok használata			17					17	17		17
	Heti menük összeállítása			15					15	15		15
	Alkalmi menük összeállítása			20					20	20		20

Rendezvényekkel kapcsolatos teendők						17			17		17	17
Nemzetközi ételismeret						17			17		17	17
Büfék összeállítása és tálalása						16			16		16	16
Kalkuláció összeállítása						12			12		12	12
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	70	0	72			62			134	72	62	134
Áruátvétel			8						8	8		8
Árugazdálkodási szoftverek használata			36						36	36		36
Élelmiszer- és árukészlet ellenőrzése			4						4	4		4
Az anyagfelhasználás kiszámítása						12			12		12	12
Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása			8						8	8		8
Raktározás			16						16	16		16
Árképzés						15			15		15	15
Bizonylatolás						10			10		10	10
Elszámoltatás						10			10		10	10
Készletgazdálkodás						15			15		15	15
Egybefüggő szakmai gyakorlat					175					200		

8. ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

A Szakmai program hatálya

Jelen Szakmai program az elfogadást követően lép hatályba és visszavonásig érvényes.

A Szervezeti és működési szabályzat nyilvánossága

A Szakmai program olvasható az intézmény weboldalán.

Hódmezővásárhely, 2024.

p.h.

igazgató

Elfogadó határozat

A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény 51.§ (2) szakasza értelmében az oktatói testület dönt a Szakmai program elfogadásáról. A törvényben biztosított jogunknál fogva a Hódmezővásárhelyi SZC Corvin Mátyás Technikum és Szakképző Iskola és Kollégium Szakmai programját elfogadjuk.

Az oktatói testület nevében:

Hódmezővásárhely, 2024.

az oktatói testület képviselőjében

Véleményezés

A 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról értelmében biztosított jogunknál fogva kijelentjük, hogy a Hódmezővásárhelyi SZC Corvin Mátyás Technikum és Szakképző Iskola és Kalmár Zsigmond Szakképző Iskola Intézményegység Szakmai programját elfogadjuk.

A Képzési tanács nevében:

Hódmezővásárhely, 2023. március

a Képzési Tanács elnöke

Jóváhagyás

A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény 12.§ szakasza értelmében biztosított jogunknál fogva kijelentem, hogy a Hódmezővásárhelyi SZC Corvin Mátyás Technikum és Szakképző Iskola és Kalmár Zsigmond Szakképző Iskola Intézményegység Szakmai programjában foglaltakat a Hódmezővásárhelyi Szakképzési Centrum kancellárjával egyetértésben jóváhagyom.

Hódmezővásárhely, 2023. március

főigazgató

kancellár