

VAS MEGYEI SZC  
SÁRVÁRI TURISZTIKAI TECHNIKUM

# Szakmai program

Hatályba lépés ideje: 2020. szeptember 1.

# Képzési program

## Tartalomjegyzék

Az iskola bemutatása, a szakképzésben vállalt szerepe, célkitűzései .....	4
A szakmák tantárgyi rendszere és óraszámai.....	7
Turisztikai technikus (szakmairány: Idegenvezető) .....	8
Turisztikai technikus (szakmairány: Turisztikai szervező).....	9
Vendégtéri szaktechnikus.....	10
Cukrász szaktechnikus.....	11
Szakács szaktechnikus .....	12
A tanulók értékelése.....	13
A megszerzett tudás beszámítása.....	13
Ágazati alapvizsga.....	15
A duális képzőkkel, vállalatokkal való együttműködés folyamata, módszerei, eszközei, a gyakorlati képzés szervezése.....	17
Gyakorlati képzési helyszínek.....	19
Felnőttek számára szervezett szakmai oktatás .....	20
Cukrász oktatás óraszámai.....	21
Panziós-fogadós oktatás óraszámai.....	22
Pincér- vendégtéri szakember oktatás óraszámai.....	23
Szakács oktatás óraszámai.....	24

## Az iskola bemutatása, a szakképzésben vállalt szerepe, célkitűzései

A Sárvári Turisztikai Technikum a Tinódi Sebestyén Gimnázium és Idegenforgalmi, Vendéglátói Szakképző Iskola jogutódjaként jött létre a gimnáziumi és a szakképzési feladatellátás szétválasztásával. Munkánkat a Vas Megyei Szakképzési Centrum irányítja, az Innovációs és Technológiai Minisztérium fenntartásában működünk.

Intézményünk 23 éve segíti Sárvár város és a régió idegenforgalmi fejlődését a turizmus és a vendéglátás területén érettségizett, idegen nyelveket beszélő szakemberek képzésével. Meg kívánjuk őrizni mindazokat az értékeket, amelyeket az iskolánk felhalmozott az évtizedek során, egyúttal folyamatosan alkalmazkodni kívánunk a munkaerőpiaci igényekhez, keressük a szakmai megújulás és együttműködés lehetőségeit. Arra törekszünk, hogy a diákok olyan szakmai és személyes kompetenciákkal rendelkezzenek, amely megfelel a leendő munkahely, illetve a következő iskolafok elvárásainak.

A nappali rendszerű öt évfolyamos technikumi szakmai oktatás mellett érettségizettek számára két éves szakképzést kínálunk, illetve felnőttek oktatása esetén a turizmus-vendéglátás ágazatban oktatható összes alapszakma választható intézményünkben.

A technikumban erősségünk a nyelvoktatás. A szabadon tervezhető órakeret terhére két idegen nyelvet oktatunk. Diákjaink kezdő vagy haladó csoportban tanulhatják az angol és a német nyelvet is, így jó eséllyel szerezhethetnek középfokú nyelvvizsgát tanulmányaik végére.

A szakképzés magas színvonalát mutatja, hogy az országos szakmai tanulmányi versenyeken sikerrel szerepelnek diákjaink. A csapatversenyeken is ügyesek vagyunk, fontosnak tartjuk, hogy az együttműködés, az összedolgozás képessége kialakuljon a fiataloknál. A tehetséggondozás mellett fontos célunk a végzettség nélküli iskolaelhagyás, a lemorzsolódás csökkentése, a hátrányos helyzetű tanulók számára a felzárkóztatás, a munkavállalás elősegítése, az egyéni tanuló utak biztosítása.

Büszkék vagyunk arra, hogy az innovatív gondolkodást támogató, kulturált környezetben, jó hangulatú közösségekben dolgozunk, szabadidős programok és sportolási lehetőségek színesítik az oktatást.

Iskolánkban az oktatás infrastrukturális és a tárgyi feltételei folyamatosan fejlődnek. A tanterem és a tankönyha 2006-ban készült el, az ágazati alapoktatáshoz megfelelő körülményeket biztosít, modernizálása folyamatos. A GINOP 6.2.3. pályázat kapcsán digitális monitorokat, falra szerelhető projektorokat, illetve ezzel összekötött laptopokat helyeztünk el a tantermekben, így az elméleti oktatás feltételei sokat javultak.

Az oktatók a turizmus-vendéglátás szakiránynak megfelelő felsőfokú végzettséggel rendelkeznek, egy betöltetlen álláshelyen óraadókat alkalmazunk. Az óraadáshoz Sárváron a szállodákban a szakemberek rendelkezésre állnak, megfelelnek a foglalkoztatás feltételeinek, a többségük szívesen vállal iskolánkban feladatot, illetve pedagógiailag is hasznos, ha a külső gyakorlólhelyeken dolgozó oktatók óraadóként az iskolában is jelen vannak.

Az iskolai tanműhelyek mellett városunkban sok színvonalas külső gyakorlólhely áll rendelkezésre. A cégek, vállalatok örömmel kötnek együttműködési megállapodást, szükség van a munkaerőre. Udvarias diákjaink igazi segítséget jelentenek a vendégek kiszolgálásakor, miközben korszerű, piacképes tudás birtokába jutnak. A Spirit, a Park Inn, az Ensana (Danubius), a Bassiana szállodák mellett Sárváron a Tinódi, a Nádasdy, a Platán, a Várkapu vendéglőkben illetve büki, szombathelyi, celldömölki szállodákban, illetve vendéglátó egységekben is gyakorolnak tanulóink. Több, mint 30 partnerrel dolgozunk együtt, az egyéni vállalkozóktól kezdve a nagy, kiemelt nemzetközi hálózat tagjaiként jelenlévő partnerekig. A közös munka során mindig figyeltünk duális partnereink szakmai elvárásaira, igyekszünk a magasszintű szakmai felkészültség megszerzésének lehetőségét biztosítani, a képzéseket a lehető legfrissebb gyakorlati alapokra helyezni, illetőleg a legújabb szakmai trendeket beépíteni az iskolai oktatásba.

A megújuló Szakképzés 4.0 stratégia megvalósítása során is szeretnénk a meglévő duális partnereinkre támaszkodni, az új helyzetben viszont úgy látjuk, főként a nagyobb képzőhelyekre számíthatunk. Ennek szellemében a szakmai, illetve a képzési program kialakításában a két kiemelt partnerünket kértük fel a közös munkára. Az M&D Kft., illetve a Sárvári Gyógyfürdő Kft. közreműködésével dolgoztuk ki képzési programunkat, amelyet a többi duális partnerünkkel is megismertetünk és elfogadtatunk.

Az elmúlt 3 évben, ahogy a kezdetektől fogva, az összetett iskola beiskolázási struktúrájában párhuzamosan két gimnáziumi osztály mellett egy nagy létszámú szakgimnáziumi osztályt indítottunk. Az érettségi vizsga előtti osztályokban jellemzően két turisztikai és egy vendéglátós csoport tanul együtt. Például a 2020/2021. tanévben 9. évfolyamot kezdő 36 fő közül 22 fő jelentkezett a Turisztikai szervező, értékesítő, és 14 fő a Vendéglátásszervező szakképesítésre.

Az új Sárvári Turisztikai Technikumban a Turizmus–vendéglátás ágazathoz tartozó négy szakma megszerzésére nyílik lehetőség az 5 éves technikusképzés során. A választható képzések: Cukrász szaktechnikus, Szakács szaktechnikus, Turisztikai technikus, Vendégtéri szaktechnikus. A Turisztikai technikus szakmához a Szakmajegyzék két szakmairányt rendel, az Idegenvezetőt és a Turisztikai szervezőt.

Terveink szerint két technikumi osztályt iskolázunk be a következő tanévtől, az egyiket turizmus, a másikat vendéglátás irányultsággal. Az első két év ágazati ismereteket adó képzés, illetve az ágazati alapvizsga után történik a konkrét szakma kiválasztása, ekkor adunk lehetőséget a teljes képzési paletta kihasználására.

A beiskolázást segíteni fogja, hogy felmenő rendszerben a szakirányú oktatásban a tanulószerveződés helyett szakképzési munkaszerződés köthető, amely a képzés alatt jövedelemhez juttatja a tanulót. A technikus képzés esetében az emelt szintű érettségi vizsgát teljesítő végzettek a szakmai vizsgájuk eredményének beszámításával, nagyobb eséllyel tanulhatnak tovább felsőoktatásban azonos ágazaton belül.

Segíti a színvonalas oktatást, hogy technikumunk a sárvári gimnáziummal közös épületben, példamutató kortárs-közösségben végzi a nevelő munkát. Matematikából, magyarból, történelemből, valamint egy idegen nyelvből ugyanaz a tananyagtartalom és az óraszám, mint a gimnáziumban. Ezekből a tárgyakból a technikumban is érettségi vizsgával zárul az oktatás, három tantárgyból előrehozott érettségi lehetőséggel.

A jövőben jobban ki kell használnunk, hogy a szakmai oktatás lehetőséget biztosít a gimnáziumot végzettek, valamint az egyetemi tanulmányaikat feladó fiatalok részére is. A technikum 2 éves képzésére sajnos kevés a jelentkező, csak kis létszámú osztályokat, minimális létszámú csoportokat tudunk az elmúlt 3 évben indítani. Amennyiben nem jön össze egy osztály, az új szakképzési törvény kínálta lehetőséggel élve a jelentkezők egyéni tanrendben végezhetik tanulmányaikat.

A felnőttek oktatása során cél a szakmaszerzés megkönnyítése. A szakmai oktatás a felnőttek esetében csökkentett időtartamban történik. A képzési idő, a hasonló munkakörben megszerzett szakmai tudás figyelembevételével, akár negyedére is rövidíthető. A felnőttek oktatása a nappali rendszerű oktatásban résztvevő tanulókkal együtt is történhet, ami lehetővé teszi a rugalmasabb szervezést. Lehetőséget adunk az elmélet e-learninges elsajátítására. Előnyt jelent, hogy akár a képzésben részt vevőt foglalkoztató vállalat is részt vehet a képzésben duális partnerként. Ebben a formában igyekszünk a duális partnerek részéről a rövidtávon jelentkező szakirányú munkaerő-igényeket a lehető leggyorsabban, a közös, beszámításos duális képzés megvalósításával kielégíteni.

A turizmus-vendéglátás ágazathoz tartozó szakmák oktatásának legfontosabb eredménye, hogy a végzett tanulók könnyen el tudnak helyezkedni a munkaerőpiacon, hiszen a szakmaterületen belül a legkeresettebb szakmákat sajátíthatják el.

## A szakmák tantárgyi rendszere és óraszámjai

A Programtantervek szabad órakeretét a helyi sajátosságok, illetve az előző évi szakmai vizsgáztatás tapasztalatai alapján osztottuk fel. Azokat a tantárgyakat tanítjuk magasabb óraszámban, amelyeknél a tananyagtartalom elsajátítása a szakmai vizsgára való felkészülés során a tanulóknak a legtöbb nehézséget okozta, illetve amelyeket a külső gyakorlati képzőhelyek az egyeztetés során megjelöltek.

### *A Programtantervhez képest magasabb óraszámban tanított tantárgyak*

#### Idegenvezető

- ❖ Beszerzés és értékesítés
- ❖ Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás
- ❖ Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok
- ❖ Adminisztráció és elszámolás
- ❖ Idegenvezetés
- ❖ Országismeret idegen nyelven

#### Turisztikai szervező

- ❖ Beszerzés és értékesítés
- ❖ Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás
- ❖ Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok
- ❖ Adminisztráció és elszámolás
- ❖ Üzleti menedzsment a turizmusban
- ❖ Országismeret magyar nyelven

#### Vendégtéri szaktechnikus

- ❖ Értékesítési ismeretek
- ❖ Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek
- ❖ Üzleti menedzsment
- ❖ Marketing és protokoll
- ❖ Speciális szakmai kompetenciák

#### Cukrász szaktechnikus

- ❖ Cukrászati termékek készítése
- ❖ Cukrászati termékek befejezése, díszítése
- ❖ Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás
- ❖ Üzleti menedzsment
- ❖ Marketing és protokoll
- ❖ Speciális szakmai kompetenciák

#### Szakács szaktechnikus

- ❖ Ételkészítés -technológiai ismeretek
- ❖ Ételek tálalása
- ❖ Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás

## Turisztikai technikus (szakmairány: Idegenvezető)

azonosítószám: 5 1015 23 07

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 5 év vagy érettségizetteknek 2 év

TURISZTIKAI TECHNIKUS, IDEGENVEZETŐ	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0	0,5	0
A munka világa	1,5	0	0	0	0	1,5	0
IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0	2	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8	0	0	0	12	0
Beszerezés és értékesítés	0	0	3	1	0	4	0
Üzleti kalkuláció és költésgazdálkodás	0	0	6	8	0	6	9
Speciális szolgáltatások	0	0	2	1	0	3	0
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok	0	0	1	2	0	2	2
Adminisztráció és elszámolás	0	0	2	2	0	3	1
Idegenvezetés	0	0	0	0	10	1	9
Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0	4	0	4
Országismeret idegen nyelven	0	0	0	0	8	0	8
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0	2
<b>Összesen</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>24</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.



Turisztikai technikus (szakmairány: Turisztikai szervező)

azonosítószám: 5 1015 23 07

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 5 év vagy érettségizetteknek 2 év

TURISZTIKAI TECHNIKUS, TURISZTIKAI SZERVEZŐ	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0	0,5	0
A munka világa	1,5	0	0	0	0	1,5	0
IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0	2	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8	0	0	0	12	0
Beszerezés és értékesítés	0	0	3	1	0	4	0
Üzleti kalkuláció és költésgazdálkodás	0	0	6	8	0	6	9
Speciális szolgáltatások	0	0	2	1	0	3	0
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfél-kapcsolatok	0	0	1	2	0	2	2
Adminisztráció és elszámolás	0	0	2	2	0	3	1
Üzleti menedzsment a turizmusban	0	0	0	0	10	1	9
Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0	4	0	4
Országismeret magyar nyelven	0	0	0	0	8	0	8
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0	2
Összesen:	7	9	14	14	24	35	35

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető

## Vendégtéri szaktechnikus

azonosítószám: 5 1013 23 08

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 5 év vagy érettségizetteknek 2 év

VENDEGTÉRI SZAKTECHNIKUS	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0	0,5	0
A munka világa	1,5	0	0	0	0	1,5	0
IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0	2	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8	0	0	0	12	0
Rendezvényszervezési ismeretek	0	0	3	2	0	3	2
Vendégtéri ismeretek	0	0	2	2	0	3	2
Étel és italismeret	0	0	5	6	0	5	7
Értékesítési ismeretek	0	0	1	3	0	2	2
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	0	3	1	0	3	1
Üzleti menedzsment	0	0	0	0	10	3	7
Marketing és protokoll	0	0	0	0	4	0	4
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	8	0	8
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0	2
<b>Összesen:</b>	7	9	14	14	24	35	35

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.

## Cukrász szaktechnikus

azonosítószám: 5 1013 23 02

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 5 év vagy érettségizetteknek 2 év

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0	0,5	0
A munka világa	1,5	0	0	0	0	1,5	0
IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0	2	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8	0	0	0	12	0
Előkészítés	0	0	3	0	0	3	0
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	2	1	0	2	2
Cukrászati termékek készítése	0	0	6	8	0	6	10
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	0	1	3	0	2	2
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	0	0	2	2	0	3	1
Üzleti menedzsment	0	0	0	0	7	2	5
Marketing és protokoll	0	0	0	0	3	0	3
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	12	1	10
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0	2
<b>Összesen:</b>	7	9	14	14	24	35	35

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.

## Szakács szaktechnikus

azonosítószám: 5 1013 23 06

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 5 év vagy érettségizetteknek 2 év

SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS	9.	10.	11.	12.	13.	1/13.	2/14.
Munkavállalói ismeretek	0,5	0	0	0	0	0,5	0
A munka világa	1,5	0	0	0	0	1,5	0
IKT a vendéglátásban	1	1	0	0	0	2	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4	8	0	0	0	12	0
Előkészítés és élelmiszer - feldolgozás	0	0	2	1	0	3	0
Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	2	1	0	3	0
Ételkészítés -technológiai ismeretek	0	0	7	8	0	8	8
Ételek tálalása	0	0	1	2	0	1	3
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	0	2	2	0	2	2
Üzleti menedzsment	0	0	0	0	9	2	7
Marketing és protokoll	0	0	0	0	4	0	4
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	9	0	9
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	2	0	2
<b>Összesen:</b>	7	9	14	14	24	35	35

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.

## A tanulók értékelése

Az Oktatási Program szerinti értékelési alapelvek, célok, formák a Képzési Program esetén is érvényesek.

Az órateremben szereplő szakmai tantárgyak esetén is osztályzattal kell értékelni a tanulók tudását, ismereteinek gyakorlati alkalmazását, gyakorlati készségük fejlődését, az elméleti és a gyakorlati foglalkozásokon való aktív részvételüket.

A külső gyakorlati jegy tantárgyanként a tanulófelelős (vagy általa megbízott személy) aláírásával kerül be havonta a foglalkozási naplóba.

Az összefüggő nyári gyakorlatokra nem kell osztályzatot adni a gyakorlati helyeknek, a bizonyítványba „az összefüggő nyári gyakorlatát teljesítette” vagy „az összefüggő nyári gyakorlatát nem teljesítette” bejegyzés kerül be.

A tanuló teljesítményének átváltása osztályzatra a következő:

81–100% jeles (5)

71–80% jó (4)

61–70% közepes (3)

51–60% elégséges (2)

50% vagy 50% alatt elégtelen (1)

## A megszerzett tudás beszámítása

A tanulónak joga van arra, hogy kérje a foglalkozásokon való részvétel alóli felmentését, illetve korábbi tanulmányai beszámítását. A beszámítás alapján a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy a tanulmányi követelményeket az előírtnál rövidebb idő alatt teljesítheti.

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy korábbi tanulmányait, megszerzett ismereteit és gyakorlatát az adott szakmai oktatásra, illetve szakmai képzésre előírt - megegyező tartalmú - követelmények teljesítésébe beszámítjuk. Megvizsgáljuk a szakképző intézményben, köznevelési intézményben és felsőoktatási intézményben folytatott tanulmányokat, a szakképzés megkezdése előtt foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban eltöltött szakirányú gyakorlati időt.

Az előzetes tanulmányok és az azokkal megegyező tartalmú követelmények teljesítésének egyidejű igazolásával (dokumentumokat mellékelve) a beszámítás iránti kérelmet a szakképző intézmény vezetőjéhez kell benyújtani, aki egyénenkénti mérlegelés, illetve a tantárgyakat tanító oktatókkal történt egyeztetés után dönt a beszámítás mértékéről.

A felnőttképzési szerződés megkötése előtt kérelemhez bemutatott, végzettségeket igazoló okmány alapján a képzőhely órabezámítást végezhet:

- Nyelvvizsga, vagy nyelvi érettségi vizsga bemutatása esetén a Munkavállalói idegen nyelv foglalkozási óraszám csökkenthető.
- A képzéshez kapcsolható munkavégzés esetén, a munkahely által hivatalosan kiadott igazolás esetén, az adott foglalkozási óraszám csökkenthető a képzőhely által elbírált órással.
- Ágazati alapvizsga tantárgyak esetében a felmentés alapja lehet pl. szakirányú ágazati érettségi vizsga, a korábban megszerzett OKJ szakmai végzettség, a felsőoktatásban végzett tanulmányok esetén a tantárgyi tematikában foglalt tananyag megfeleltetése a jelenlegi követelményeknek, a 9-12. évfolyamon bizonyítványban tanult tantárgyak egyezősége.

### **Az előzetes tudásmérés folyamata**

Az előzetes tudásmérés annak a felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai, vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek a teljesítésére. A tudásméréshez a feladatsorok és gyakorlati feladatok összeállítását az oktatók végzik el az adott tantárgyak követelményei alapján. A feladatsorok kidolgozásához, a gyakorlati feladatok megoldásához maximum 60 perc áll rendelkezésre. Az értékelés az oktató által összeállított részletes javítási-értékelési útmutató alapján történik.

A képzésben részt vevő személy teljesítményét a pontszámok százalékban és érdemjegyben történő kifejezésével kell értékelni, az alábbiak szerint: 0-39 % elégtelen (1) 40-49 % elégséges (2) 50-59 % közepes (3) 60-79 % jó (4) 80-100 % jeles (5). A képzésben részt vevő a javított és értékelt feladatsor megtekintését követően aláírásával hitelesíti, hogy a tudásmérés eredményét megismerte. A követelménynek megfelelő szintű teljesítése esetén a képzésre jelentkezőt felmentjük az adott képzési rész alól. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy foglalkozáson való részvétel alóli felmentéséről, egyes tantárgyak tudásmérésének eredményéről és a teljesített követelményekről, az előzetesen megszerzett beszámítható tanulmányokról (tudásról), illetve a gyakorlat beszámításáról a szakképző intézmény vezetője határozattal dönt. A határozatban kerül rögzítésre, hogy - a felmentés a tanórai foglalkozások látogatása alól szól, és a bizonyítványba a korábban szerzett érdemjegy kerül, vagy - a tanuló, illetve a képzésben résztvevő személy a tanórai foglalkozások és az értékelés alól is felmentést kap, ebben az esetben a bizonyítványába a „mentesítve” kifejezés kerül.

## Ágazati alapvizsga

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.

### *Alapvizsgára bocsátás*

A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy az ágazati alapoktatás elvégzése után, az ágazati alapoktatásra előírt tanulmányi követelmények sikeres teljesítését követően tehet ágazati alapvizsgát.

Az ágazati alapoktatásra előírt tanulmányi követelményeket nem teljesítő, a (tantárgyi) javítóvizsgát követően tehet ágazati alapvizsgát.

A technikumban az első két tanévben folyik az ágazati alapoktatás, amikor széles körű ágazati alapismeretekre tesznek szert a tanulók.

Az érettségi végzettséggel rendelkezők számára a kizárólag szakmai vizsgára felkészítő kétéves képzésben a szakmai alapoktatásra az első félévben kerül sor, így a szakmai alapvizsgát az első félév végén teszik le a tanulók.

Nem kell ágazati alapvizsgát tennie, és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni annak a tanulónak/képzésben részt vevőnek, aki korábbi tanulmányai, előzetesen megszerzett tudása, illetve gyakorlata beszámításával vesz részt a szakmai oktatásban.

### *A vizsga követelményei*

Az ágazati alapvizsga szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.

### *Az értékelés szabályai*

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte. 61%-tól 70%-ig elégséges, 71%-tól 80%-ig közepes, 81%-tól 90%-ig jó, 91%-tól jeles érdemjegyet kap a vizsgázó.

### *Vizsgabizottság, vizsgaszervezés, javítóvizsga*

Az ágazati alapvizsgát az iskola oktatóiból és az elnökből álló ágazati alapvizsga vizsgabizottság előtt kell letenni. A vizsgabizottság elnökét és tagjait az igazgató bízza meg. (A vizsgabizottság elnökét a szakképző intézmény székhelye szerint illetékes területi gazdasági kamara delegálja.) A tanuló kérhet független vizsgabizottságot.

Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsgák szabályait kell alkalmazni. Időpontját a szakképző intézmény határozza meg, legalább a vizsga előtt három hónappal. A tanulót írásban értesíteni kell.

A vizsga reggel nyolc óra előtt nem kezdhető el, és legfeljebb tizenhét óráig tarthat. A gyakorlati vizsgatevékenységet akkor lehet megkezdeni, ha a vizsgabizottság elnöke meggyőződött a vizsgatevékenység elvégzéséhez szükséges személyi és tárgyi feltételek meglétéről.

A gyakorlati vizsgatevékenység megkezdése előtt a vizsgázókat tájékoztatni kell a gyakorlati vizsgatevékenység rendjéről és a vizsgával kapcsolatos egyéb tudnivalókról, továbbá a gyakorlati vizsgatevékenység helyére és a munkavégzésre vonatkozó munkavédelmi, tűzvédelmi, egészségvédelmi előírásokról.

A tanuló magasabb évfolyamra nem léphet, ha az ágazati alapvizsga eredménye elégtelen. Javító vizsga augusztusban tehető. Akinek sikertelen volt az alapvizsgálója, a nyári gyakorlatát is az iskolában kell megszervezni.

Az érettségi végzettséggel kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben, ha a képzésben részt vevő személy elégtelen ágazati alapvizsgát tett, a javítóvizsgát a tanév második félévében teheti le.

A javítóvizsgán is elégtelen ágazati alapvizsgát tett képzésben részt vevő személy a tanév végén nem minősíthető és a tanulmányait az ágazati alapoktatás megismétlésével folytatja.

Javítóvizsgára is a tanulmányok alatti vizsgák szabályai érvényesek.

#### *Az alapvizsga dokumentálása*

A vizsga adminisztráció a tanulmányok alatti vizsga szabályai szerint zajlik. A vizsgáról tanulónként, illetve képzésben részt vevő személyenként és vizsgánként jegyzőkönyvet kell kiállítani.

A sikeres ágazati alapvizsga dokumentálása a Kréta rendszerben és az év végi bizonyítványban történik.

#### *Az alapvizsga eredménye*

A tanuló sikeres vizsga esetén jogosult a duális képzésbe (szakirányú oktatásba) való belépésre. Az ágazati alapvizsga eredménye a szakmai vizsga eredményébe beszámít.

Az ágazati alapvizsga teljesítését az év végén adott bizonyítványba kell bejegyezni. Az ágazati alapvizsga bizonyítványba bejegyzett teljesítése a képzési és kimeneti követelményekben meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot igazol.



## A duális képzőkkel, vállalatokkal való együttműködés folyamata, módszerei, eszközei, a gyakorlati képzés szervezése

Szakirányú oktatást a duális képzőhely, illetve a szakképző intézmény (együtt: szakirányú oktatást folytató szervezet) folytathat. A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásban a szakképző intézményben, vagy szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyen vehet részt.

A szakképző intézményben a szakirányú oktatás akkor teljesíthető, ha a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy duális képzőhelyen való részvétele a szakirányú oktatásban a gazdasági kamara közreműködése mellett sem biztosítható. Az intézmény – választása szerint – a szakmai oktatást az intézményben folytatja, de biztosítja annak a lehetőségét, hogy a szakirányú oktatást külső partnerekkel, kamara által nyilvántartott duális képzőkkel együttműködve – az új Szt. 83. §-ára figyelemmel – valósítja meg.

Amennyiben együttműködésre kerül sor, akkor azt a hagyományos (vegyes) együttműködési formában tervezi, amely azt jelenti, hogy az oktatás egy részének kihelyezése történik meg és ez időre a tanuló közvetlenül a vállalkozóval, vállalattal köt szakképzési munkaszerződést. A duális képzés olyan középfokú szakképzési forma, amely során a szakképző intézményben, illetve a vállalatoknál, cégeknél folyó szakmai oktatás párhuzamosan, egymást kiegészítve történik. Duális képzésben a szakirányú oktatást biztosító vállalatnál a tanuló gyakorlatot szerez, megismeri a vállalati kultúrát, versenyképes tudással és gyakorlattal léphet a munkaerőpiacra a tanulmányai befejezését követően.

A duális képzőkkel való együttműködés esetén első lépésben a területileg illetékes gazdasági kamara által nyilvántartásba vett (ellenőrzött) képzők közül választunk. Olyan partnereket keresünk, akik a turizmus-vendéglátás ágazathoz tartozó szakmák oktatásában részt tudnak venni. A továbbiakban az intézményünk megkeresi leendő duális képzőket, vagy fogadja az érdeklődő vállalkozásokat, vállalatokat, akik kiválasztás útján (pl. ágazati alapvizsgát követően) szeretnének tanulókat, képzésben részt vevő személyeket foglalkoztatni.

Egyeztetünk a duális képzővel:

- a szakmához kapcsolódó alapadatokról,
- az együttműködés formájáról, az igényekről, a lehetőségekről,
- a KKK-ról, a Programtantervről, a Szakmai Programról,
- és a tanulási területekről, a feladatokról,
- az oktatás helyszíneiről, az oktatásban érintett személyekről (személyi és tárgyi feltételekről),
- az elvárt tanulási eredményekről,

- ☐ a tantárgyalapú és a projekt alapú oktatásról,
- ☐ a módszerekről, a munkaformákról, az értékelésről,
- ☐ a kapcsolattartás formáiról,
- ☐ a dokumentumokról (pl. foglalkozási napló készítése), stb.

A KKK meghatározza, hogy a munkahelynek milyen tárgyi feltételekkel kell rendelkeznie a szakirányú oktatáshoz. A szakirányú oktatást tanteremben, vagy munkahelyi körülmények között kell megszervezni. Munkahelyi körülmények között szakirányú oktatás akkor folytatható, ha a munkahely felszereltsége, a munkahelyen folytatott szakmai tevékenység tartalma és jellege, valamint az oktatási időtartamát kitöltő munka lehetővé teszi a képzési és kimeneti követelmények teljesítésére való felkészülést. A munkahelynek meg kell felelnie a tűz-, baleset-, munka- és környezetvédelmi előírásoknak.

Ha a gazdálkodó szervezet több tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatását szervezi meg munkahelyi körülmények között, köteles felelős személyt megbízni a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy szakirányú oktatásának figyelemmel kísérésére, aki ezt a tevékenységet munkája mellett is elláthatja.

A külső partnerrel közösen elkészítjük a szakirányú oktatásra vonatkozó képzési programot (tananyagtartalomra vonatkozóan). A képzési programban meghatározható, hogy mely tantárgy, illetve tematikai egység szakirányú oktatásába tud a partner bekapcsolódni.

A duális képzőhelynek is rendelkeznie kell a szakirányú oktatásra vonatkozó képzési programmal, melyet a szakképző intézménnyel közösen alakít ki úgy szakmánként, hogy az tartalmazza a tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztását (a duális képzőhely által oktatott tananyagelemeket és ehhez kapcsolódóan az elméleti ismeretek, a felügyelet mellett és az önállóan végezhető gyakorlati feladatokat, továbbá a kompetencia- és készségfejlesztés feladatait), valamint - az Szkt. 60. § (1) bekezdése szerint - a szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjait. 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. Az ilyen értékelésre az elsajátított tananyagrészenként megszervezett beszámoltatás keretében kerülhet sor.

A szakképzési munkaszerződést a tanuló (képzésben részt vevő személy) és a duális képzőhely köti, megkötésével közöttük munkaviszony jön létre. A kapcsolattartási, a szervezési és lebonyolítási feladatokat a duális képzőkkel a szakmai igazgatóhelyettes koordinálja.

## Gyakorlati képzési helyszínek

A magas színvonalú gyakorlati képzés alapvető feltétele, hogy a képzőhely technikai, tárgyi felszereltsége megfeleljen az adott szakképesítés oktatásához, valamint legyen olyan szakmai végzettséggel és gyakorlattal rendelkező szakember, aki a szakképzési törvény előírásai alapján gyakorlati oktatóként részt vehet a tanulók képzésében.

Fontos, hogy a gyakorlati oktató rendelkezzen az oktatáshoz szükséges szabad kapacitással, és némi pedagógiai érzékkel is. A Vas Megyei Kereskedelmi és Iparkamara folyamatosan keresi azokat a szervezeteket, akiknek a képzőhelyein tanulószerveződéssel vagy munkaszerveződéssel a legmagasabb színvonalú gyakorlati oktatást nyújtják a duális képzésben szakmát tanulóknak.

A tanulóink külső szakmai gyakorlatát a VMKIK által akkreditált képzőhelyekre szervezzük meg. A lehetőségek szerint figyelembe vesszük tanulóink igényeit, a jó megközelíthetőség, a kedvező közlekedés, illetőleg a képzőhely fajtája tekintetében. Sikertől sokszínű, szakmailag más-más profillal rendelkező képzőkből álló gyakorlóléhszerveződéset kialakítani.

Partnereink:

- ☐ Danubius Zrt. (Thermal Hotel Bük)
- ☐ Spirit Hotel Gyógyszálloda Kft.
- ☐ Vasi Vass Family Kft. (Nádasdy Étterem)
- ☐ Danubius Zrt. Ensana Sárvár Thermal
- ☐ JUFA Ungarn Kft.
- ☐ Katavics Kft. (Hotel Bassiana)
- ☐ Lia Kft.(Joó fogadó)
- ☐ M&D Kft. (Park Inn Sárvár)
- ☐ Sárvári Vadkert Zrt. (Vadkert Major)
- ☐ Góczán Tibor e.v.(Tinódi Fogadó)
- ☐ Black-Velvet 2005. Kft. (Corsó Étterem Szentgotthárd)
- ☐ Sárvári Gasztró Kft. (Brick Bistro Sárvár)
- ☐ Sárvári TDM
- ☐ Sárvári Gyógyfürdő Kft.
- ☐ Club Üzemeltető Kft.

## Felnőttek számára szervezett szakmai oktatás

A felnőttoktatás esti tagozatán rugalmasabbá vált a képzési rendszer, lehetőség van az előzetes ismeretek beszámítására, rövidebb tanulmányi idővel lehet számolni.

### **A képzés során nyújtott teljesítmény ellenőrzésének, értékelésének módja**

Az oktató az egyes tananyagegységek (tantárgyak) során nyújtott teljesítményt érdemjegyekkel értékeli, melyeket az eKréta rendszerben rögzíti. A képzés végén az iskola bizonyítványt állít ki, melyben a teljesítmény osztályzatok formájában kerül rögzítésre.

A képzésben résztvevőknek a képzés során alapvizsgát kell letenniük, ami egyben a képzés folytatásának feltétele is. A Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata vizsgatevékenység négy vizsgarészből áll: Konyhatechnológiai tevékenység, Cukrászati termékkészítés, Értékesítési tevékenység, Portfólió készítése.

A képzésben résztvevő kizárható a képzési folyamatból vezetői döntés alapján, amennyiben nem teljesíti az e-learninges tananyagegységek követelményeit vagy megengedett hiányzása a kontaktórák 30 %-át meghaladta. A hiányzás túllépése esetén az iskola pótlási lehetőséget biztosíthat a képzésben résztvevőnek. A képzésben résztvevőnek pótolnia kell az adott tananyagegység (tantárgy) követelményeit és tudásáról be kell számolnia. Amennyiben elmulasztja ennek teljesítését a meghatározott határidőre, kizárható a képzésből.

### **Előzetes tudás beszámításának módszere, eljárása**

Az igazgató dönt a képzésben résztvevő foglalkozáson való részvétel alóli felmentéséről, egyes tantárgyak és azok tudásmérése alóli mentesítéséről, az előzetesen megszerzett tudás, illetve gyakorlat beszámításáról. Nem kell ágazati alapvizsgát tennie és az ágazati alapvizsga eredményét sikeresnek kell tekinteni a képzésben résztvevőnek, ha beszámított előzetes tudása magában foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit.

### **A Képzés ütemezése**

A képzés heti ütemezése az ágazati alapképzésben: Kedd 14:25-20:45 (8 tanóra); Csütörtök 14:25-19:55 (A hét 7 tanóra, B hét 6 tanóra).

Az iskolai képzés heti ütemezése az ágazati alapképzést követően: Kedd: 14:25-19:05 (6 tanóra).

A maradék időkeretben a szakmai oktatás a duális képzőhelyen a képzési program alapján történik.

## Cukrász oktatás óraszámai

azonosítószám: 4 1013 23 01

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 1 év

<b>Cukrász</b>	Éves óraszám
Felnőttek számára szervezett 1 éves szakmai oktatás óraszámai	
<b>Évfolyam összes óraszám</b>	<b>845</b>
Munkavállalói ismeretek	7
A munka világa	22
IKT a vendéglátásban	29
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	172
<i>Ágazati alapoktatás összesen</i>	<i>230</i>
Előkészítés	68
Cukrászati berendezések -gépek ismerete, kezelése, programozása	54
Cukrászati termékek készítése	360
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	54
Anyaggazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás	54
<i>Szakirányú oktatás összesen</i>	<i>590</i>
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	<i>25</i>
<b>Összesen:</b>	<b>845</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	80

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.

## Panziós-fogadós oktatás óraszámjai

azonosítószám: 4 1013 23 03

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 1 év

<b>Panziós-fogadós</b> Felnőttek számára szervezett 1 éves szakmai oktatás óraszámjai	Éves óraszám
<b>Évfolyam összes óraszámja</b>	<b>833</b>
Munkavállalói ismeretek	7
A munka világa	22
IKT a vendéglátásban	29
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	172
<i>Ágazati alapoktatás összesen</i>	<i>230</i>
Előkészítés	68
Vendégfogadás és kiszolgálás	54
Panziók és fogadók működtetése	348
Reklám és vásárlásösztönzés	54
Anyaggazdálkodás - adminisztráció -elszámolás	54
<i>Szakirányú oktatás összesen</i>	<i>578</i>
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	<i>25</i>
<b>Összesen:</b>	<b>833</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	80

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.

## Pincér- vendégtéri szakember oktatás óraszámai

azonosítószám: 4 1013 23 04

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 1 év

<b>Pincér- vendégtéri szakember</b> Felnőttek számára szervezett 1 éves szakmai oktatás óraszámai	Éves óraszám
<b>Évfolyam összes óraszám</b>	<b>833</b>
Munkavállalói ismeretek	7
A munka világa	22
IKT a vendéglátásban	29
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	172
<i>Ágazati alapoktatás összesen</i>	<i>230</i>
Rendezvényszervezési ismeretek	68
Vendégtéri ismeretek	54
Étel és italismeret	348
Értékesítési ismeretek	54
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	54
<i>Szakirányú oktatás összesen</i>	<i>578</i>
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	<i>25</i>
<b>Összesen:</b>	<b>833</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	80

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.

## Szakács oktatás óraszámai

azonosítószám: 4 1013 23 05

23. Turizmus-vendéglátás ágazat

Képzési idő: 1 év

<b>Szakács</b>	<b>Óraszám</b>
Felnőttek számára szervezett 1 éves szakmai oktatás óraszámai	
<b>Évfolyam összes óraszama</b>	<b>780</b>
Munkavállalói ismeretek	7
A munka világa	22
IKT a vendéglátásban	29
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	172
<i>Ágazati alapoktatás összesen</i>	<i>230</i>
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	68
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	54
Ételkészítés-technológiai ismeretek	295
Ételek tálalása	54
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	54
<i>Szakirányú oktatás összesen</i>	<i>525</i>
<i>Munkavállalói idegen nyelv</i>	<i>25</i>
<b>Összesen:</b>	<b>780</b>
Egybefüggő szakmai gyakorlat:	80

Az egyes tantárgyak cél-, tananyag- és követelményrendszerét a CD-melléklet tartalmazza, illetve iskolánk honlapján hozzáférhető.