

# SZAKKÉPZÉSI TÁJÉKOZTATÓ- SZAKKÉPZŐ ISKOLA

---



## **Szakképző iskola – 3 év**

### **Kereskedelem ágazat:**

*Kereskedelmi értékesítő*

### **Turizmus – vendéglátóipar ágazat:**

*Cukrász*

*Szakács*

*Pincér - vendégtéri szakember*

## **Technikum – 5 év**

### **Kereskedelem ágazat:**

*Kereskedő és webáruházi technikus*

### **Turizmus – vendéglátás ágazat:**

*Cukrász szaktechnikus*

*Szakács szaktechnikus*

*Vendégtéri technikus*

*Turisztikai technikus*

# Mit nevezünk szakképző iskolának?

---

- **A szakképző iskola hároméves, célja a szakmára való felkészítés.**
- Az ágazati ismereteket adó első év és ágazati alapvizsga után, a 9. osztály végén történik a konkrét szakmaválasztás.
- A következő két évben duális képzés formájában vállalatoknál, vállalkozóknál tudják a tanulók elsajátítani a szakmai ismereteket.
- A tanulmányok végén szakmai vizsgát téve szakmát szereznek.
- A szakképző iskolában a szakmai vizsga után további két év alatt esti tagozaton lehet érettségizni.

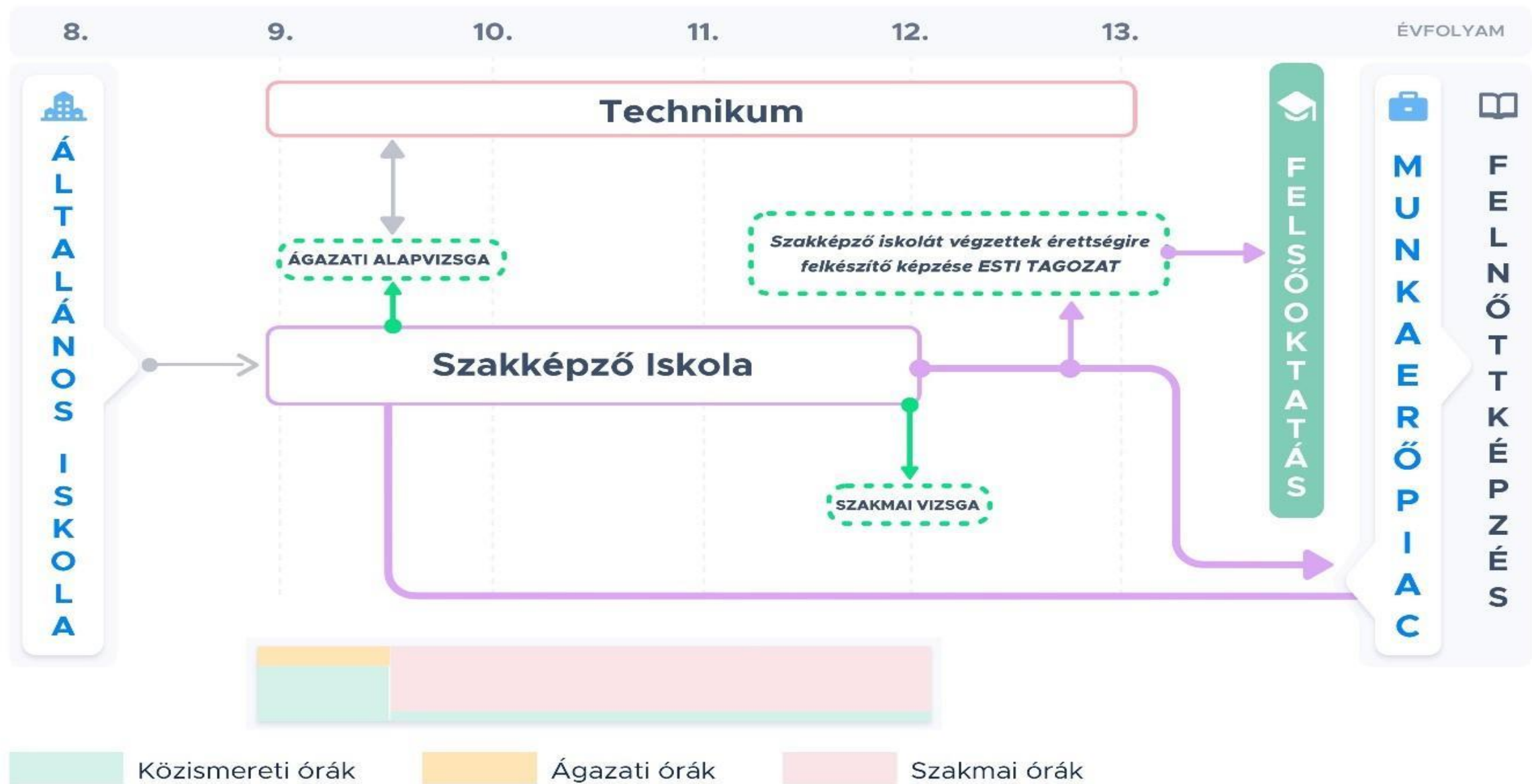
# Milyen oktatás folyik szakképző iskolában?

---

A szakképző iskolában **közismereti és szakmai oktatás** folyik, mely két szakaszban történik:

- **ágazati alapoktatás** (9. évfolyam)
  - *19 közismereti óra és 16 szakmai óra (elméleti előkészítés és gyakorlati felkészítés)*
- **szakirányú oktatás** (10-11. évfolyam)
  - *9-9 közismereti óra és 26-26 szakmai óra (elméleti előkészítés és gyakorlati felkészítés)*

# Az új szakképzési struktúra másik iskolatípusa a **SZAKKÉPZŐ ISKOLA**



# Hogyan épül fel a közismereti oktatás szakképző iskolában?

---

- Matematikából, magyarból, történelem és társadalomismeretből, egy idegen nyelvből egy közismereti kerettanterv alapján annyit tanulnak meg a tanulók, hogy a szakmai képzés befejezése (11. évfolyam) után, 2 év alatt, esti tagozaton érettségi vizsgát tudjatok tenni.

# Mit nevezünk ágazati alapoktatásnak?

---

- Az ágazati alapoktatás magában foglalja az adott ágazat közös szakmai tartalmait a képzési és kimeneti követelményekben meghatározottak szerint.
- Az ágazati alapoktatás kizárólag szakképző intézményben annak **kilencedik** évfolyamán szervezhető meg **szakképző iskola** esetén.
- Az ágazati alapoktatást a szintén a szakképző intézményben szervezett **ágazati alapvizsga** zárja.

# Mit kell tudnom az ágazati alapvizsgáról?

---

- Az ágazati alapvizsga **állami vizsga**, amely a tanulóknak **az adott ágazatban történő munkavégzéshez szükséges szakmai alaptudását és kompetenciáit országosan egységes eljárás keretében méri**.
- Az ágazati alapvizsga **az adott ágazatba tartozó valamennyi szakma** tekintetében azonos szakmai tartalmát a képzési és kimeneti követelmények határozzák meg.
- **Az ágazati alapvizsgát a szakképző intézmény szervezi.** (A szintvizsgát korábban a gazdasági kamara szervezte.) Az ágazati alapvizsga lebonyolítására a tanulmányok alatti vizsga szabályait kell alkalmazni. **A vizsga elnökét a területileg illetékes gazdasági kamara delegálja**, a vizsgabizottság többi tagja a szakképző intézményben dolgozó oktatók közül kerül felkérésre.
- **Az ágazati alapvizsga teljesítése az év végén adott bizonyítványba bejegyzésre kerül**, ez meghatározott munkakör betöltésére való alkalmasságot is igazol.
- A tanulók a sikeres ágazati alapvizsgát követően a szakképző intézményben külön felvételi eljárás nélkül folytathatják tanulmányaikat azzal, hogy az általuk választott szakmáról az ágazati alapoktatás során az igazgató által meghatározott időszakon belül kell nyilatkozniuk.
- A sikertelenül vizsgázó tanulók magasabb évfolyamra nem léphetnek.



# Miből kell vizsgáznom a turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsgán? (I.)

---

## A.) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység

- Vizsgatípus: **Gyakorlati vizsga**
- Időtartam: **90 perc**

A vizsgázó az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

- **Zöldséges rizottó**
- **Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinagrette öntettel**
- **Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel**
- **Parajkrém leves, buggyantott tojással**

# Miből kell vizsgáznom a turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsgán? (2.)

---

## **B.) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés**

- Vizsgatípus: **Gyakorlati vizsga**
- Időtartam: **90 perc**

A vizsgázó megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

- **10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve,**
- **10 db linzerkarika barackízzel töltve**
- **500 gramm fánkocska ízesített tejszínhabbal töltve forrázott tésztából**
- **500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény**

# Miből kell vizsgáznom a turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsgán? (3.)

---

## C.) vizsgarész: Értékesítési tevékenység:

- Vizsgatípus: **Gyakorlati vizsga**
- Időtartam: **60 perc**
- 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 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:

- **Lucky Driver**
- **Shirley Temple**
- **Alkoholmentes Mojito**
- **Alkoholmentes Piña Colada**

# Miből kell vizsgáznom a turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsgán? (4.)

---

## D.) vizsgarész: Portfólió készítése:

- Időtartam: nincs meghatározva
- 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.
- Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman, 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.
- A prezentációt a tanuló az ágazati vizsgán mutatja be.

# Miből kell vizsgáznom kereskedelem ágazati alapvizsgán? (I.)

---

## I. Írásbeli vizsga:

- **A vizsgatevékenység megnevezése: Gazdálkodási tevékenység alapjai**
- **Időtartam: 60 perc**
- **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.

# Miből kell vizsgáznom kereskedelem ágazati alapvizsgán? (2.)

---

## 2. Gyakorlati vizsga:

- **A vizsgatevékenység megnevezése: Információkezelés és üzleti kultúra**
- **Időtartam: 45 perc + 15 perc**
  - A. vizsgarész: Információkezelés 2 feladattal – üzleti levél + hiányos szállítólevél**
  - B. vizsgarész: Viselkedéskultúra, kommunikáció - A szituációs feladatokban a vizsgázó a vizsgáztatóval végzi a páros munkát.**
- **Mikor sikeres az ágazati alapvizsgám?**

Ha az összesen elérhető pontszámából **61%-ot** érek el.

## Mikor léphetek a szakképző iskola 10. évfolyamára, a szakirányú oktatásba?

---

- 9. évfolyam iskolai- és az ágazati alapvizsga követelményeinek sikeres teljesítése esetén

**Nincs nyári gyakorlat 9. évfolyam után!**

# Mi történik a 10. évfolyamra lépve?

---

- **9. évfolyam** után történik a **szakmaválasztás**
- **10. évfolyamtól** a **szakmai gyakorlati képzés gyakorlati munkahelyen**: vállalatoknál, vállalkozásoknál **duális képzésben** történik.
- **A 3 év elvégzése után szakmai bizonyítványt** kapunk.



## Kap-e ösztöndíjat a tanuló az ágazati alapoktatás során?

---

- Igen.
- 9. évfolyamon a mindenkori minimálbér 10%-át kapom ösztöndíjként.  
Ez 2021. szeptemberétől **16.740 Ft/hó.**

# Mikor kapja meg a tanuló az ösztöndíjat?

---

- 9. évfolyamon november elején 2 havit, utána minden hónap 10-ig.
- **Az ösztöndíjat bankszámlára utalják, melyet a szülőnek, gondviselőnek kell feltöltenie a KRÉTA rendszerbe!**

### Bankszámlaszám feltöltésének lépései a Krétában:



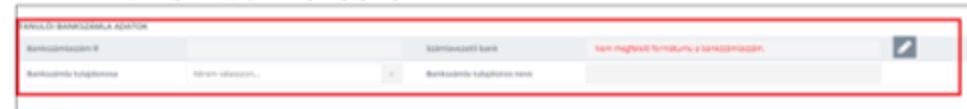
E-mailre érkezik meg a hozzáférés!

A Szekszárdi Lakóotthonról **Bankkártya adatok** az azonos névű bankkártyák az **adatok feltöltésére** felül szerkeszteni, a tanuló **Összeállítás** jogszabály meirőket a rendszer automatikusan **jelenti meg** meg **Bankkártya adatait** **Bankkártya** a Tervezési képviseletnek beállított Bankkártyái feljött megírni, szerkeszteni.

A KRÉTA rendszerben **Bankkártya képviseletnek** jeltől teljes juttatás lehet, jogi **Gondviselő** a rendszerbe feltöltve, saját nevére kártyára adatait legén adatait feltöltésén felül beállítani a tanuló Bankkártya adatait a Szekszárdi Lakóotthonról kapcsolódásban.



A 'Bankkártya' adatait feltöltésére lehet megírni, megírni a 'Bankkártya' gomb segítségével megírni a feljött adatait.



A Bankkártya típusokhoz a feljött **Bankkártya** / **Bankkártya** / **Bankkártya** típusokból adatait feltöltésén felül beállítani.

Az egyes pénzügyi intézményekkel kapcsolatban előfordulhat, hogy az ügyfél adatait megírni, megírni adatait feltöltésén felül beállítani, azonban a rendszerben feljött adatait feltöltésén felül beállítani.

# Mikor jogosult a tanuló a szakképzési ösztöndíjra?

---

Szakképzési ösztöndíjra jogosult az a tanuló, aki

- **tanulói jogviszonnyal rendelkezik,**
- **adott évfolyam tanulója,**
- **első szakmaszerző,**
- **nem évismétlő,**
- **duális képzőhelyen folytatott szakirányú oktatásban nem részesül,**
- **igazolatlan mulasztásainak száma nem haladja meg a 6 órát**

# Mit kell tudnom a szakirányú oktatásról? (I.)

---

- A szakirányú oktatás célja, hogy a tanulók a szakma keretében ellátandó munka-tevékenységekhez szükséges ismereteket és készségeket elsajátítsák, legyenek képesek azokat a gyakorlatban alkalmazni, továbbá, hogy a szakmai vizsgára felkészüljenek.
- A szakirányú oktatás a tanulók számára **szakképzési munkaszerződéssel duális képzőhelyen szervezhető meg.**

## Mit kell tudnom a szakirányú oktatásról? (2.)

---

- **A duális képzőnél töltött szakirányú oktatás alatt (10-11. évfolyam), a tanuló munkabért kap, ami a minimálbér 60-100%-a lehet:**
  - **min. 104.770 Ft/hó – max. 167.400 Ft/hó**
  - Ez az összeg csak akkor jár, ha a képző foglalkoztatni tudja a tanulót, s elegendő gyakorlati munkanapot tud nála eltölteni.

## Mit kell tudnom a szakirányú oktatásról? (3.)

---

- A szakirányú oktatás tanítási évben teljesítendő oktatásból és a tanítási éven kívüli egybefüggő gyakorlatból vagy a szakképzési munkaszerződés hatálya alatt teljesítendő oktatásból és gyakorlatból áll. Az őszi, a téli és a tavaszi szünet ideje alatt – a szorgalmi időszakban teljesítendő szakirányú oktatás igazolatlan mulasztásának pótlása, illetve szakképzési munkaszerződés keretében folytatott szakirányú oktatás kivételével – szakirányú oktatás nem szervezhető.
- A szakirányú oktatás időtartama a napi nyolc órát, illetve, ha a tanuló fiatal munkavállaló, a napi hét órát nem haladhatja meg.

# Mit kell tudnom a szakirányú oktatásról? (4.)

---

- A napi szakirányú oktatást **hat és huszonkét óra között kell megszervezni.**
- A szakirányú oktatás befejezése és a következő napi szakirányú oktatás, vagy közismereti oktatás megkezdése között **legalább tizenhat óra folyamatos pihenőidőt kell a tanuló számára biztosítani.**
- A tanuló részére, ha a napi szakirányú oktatási idő a **négy és fél órát meghaladja, legalább harminc perc, ha a hat órát meghaladja, legalább negyvenöt perc megszakítás nélküli szünetet kell biztosítani a napi oktatási időn belül.**



# Mikor nem kerülhet sor duális képzőhelynél szakirányú oktatásra?

---

- **a közismereti oktatási napokon**, ha a közismereti oktatás foglalkozásainak száma az adott napon a négy foglalkozást meghaladja,
- **a szakképző intézmény által szervezett olyan rendezvény napján**, amelyen minden tanuló részvétele kötelező,
- **a tanuló vizsgája napjain és a tanulmányokat befejező szakmai vizsgája napjain**, továbbá minden olyan esetben, amikor a **munkajogi szabályok szerint a munkavállaló mentesül a munkavégzési kötelezettség alól.**

# Mennyi mulasztásom lehet a szakirányú oktatás során?

---

- A tanuló a szakirányú oktatásáról történő mulasztását annál a szervezetnél igazolja, amelyiknél a szakirányú oktatását teljesíti.
- Amennyiben tanulónak a szorgalmi időszakban teljesítendő **szakirányú oktatásról való igazolt és igazolatlan mulasztása egy tanévben meghaladja az adott tanévre vonatkozó összes szakirányú oktatási idő húsz százalékát, tanulmányait csak az évfolyam megismétlésével folytathatja.**
- Ha a tanuló szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlatáról való igazolt és igazolatlan mulasztása meghaladja **a szorgalmi időszakon kívüli egybefüggő gyakorlat foglalkozásainak húsz százalékát**, úgy 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 pótolni köteles.**

# Feladataink a 9. évfolyam során

---

## Sikeres

- közismereti felkészítés (2021.szeptember – 2022. május)
- ágazati alapok elsajátítására felkészítés (2021.szeptember – 2022. május)
- ágazati alapvizsga teljesítése (2022. június)
- szakmai irányultság véglegesítése (cukrász, szakács, pincér-vendégtéri szakember, kereskedelmi értékesítő)
- duális képzők keresése, munkaszerződések megkötése 2022. szeptember 1-ig.

**Nincs gyakorlat 9. évfolyam után!**



**KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!**

---

