

SZAKKÉPZÉSI TÁJÉKOZTATÓ- **TECHNIKUM**



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 technikumnak?

- **A technikum olyan 5 éves iskolatípus,** mely az általános műveltséget megalapozó érettségi vizsgára és szakmai vizsgára, szakirányú felsőfokú továbbtanulásra készít fel

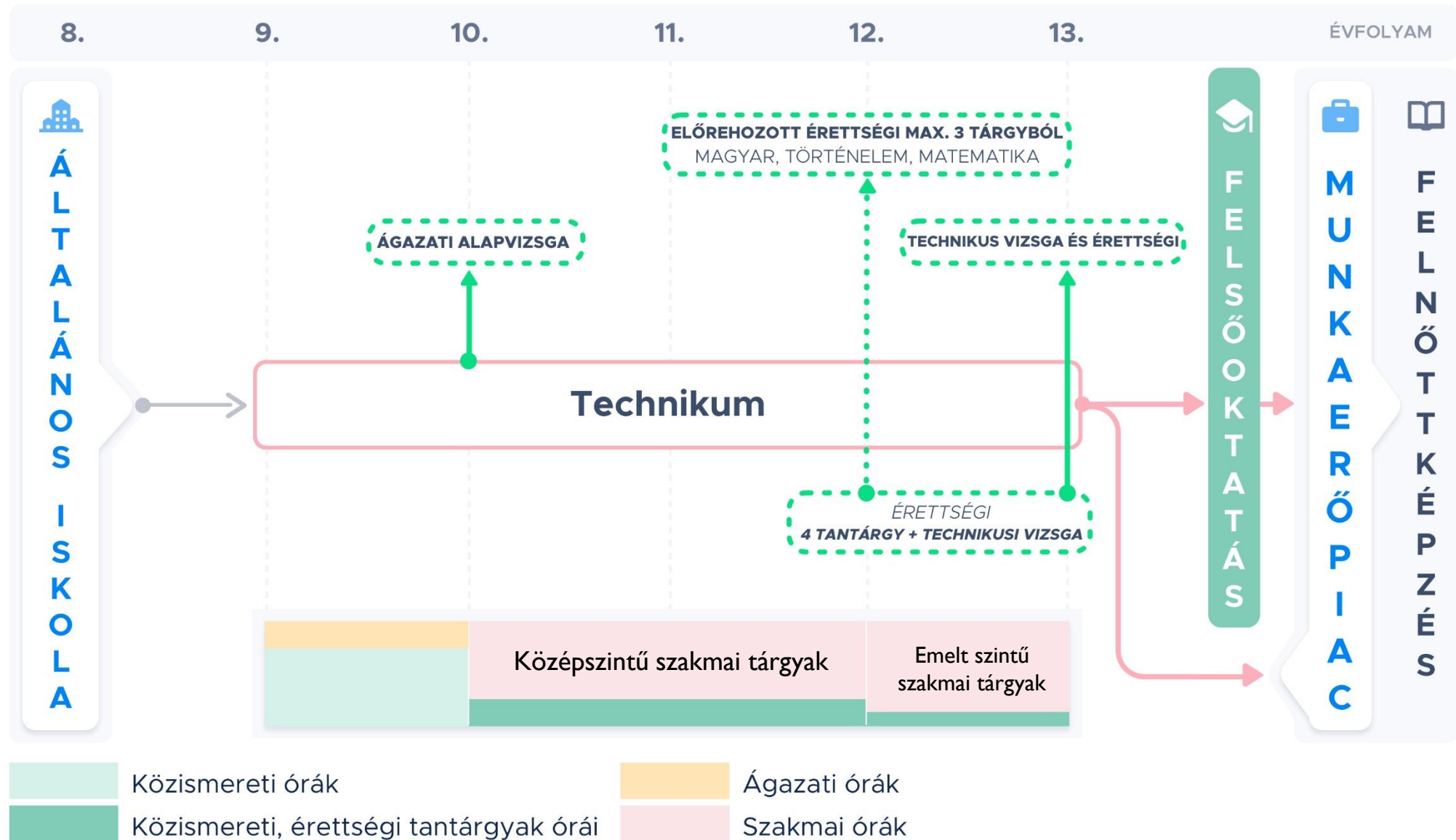
Milyen oktatás folyik a technikumban?

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

- **ágazati alapoktatás (9-10. évfolyam)**
 - *9. évfolyamon 7 szakmai óra (elméleti előkészítés)*
 - *10. évfolyamon 9 szakmai óra (gyakorlati felkészítés)*
- **szakirányú oktatás (11-13. évfolyam)**

Az új szakképzési struktúra egyik iskolatípusa a **TECHNIKUM**

A technikum **5 éves**: 2 év ágazati alapoktatás + 3 éves szakirányú oktatás



Hogyan épül fel a közismereti oktatás a technikumban?

- **Matematikából, magyarból, történelemből, egy idegen nyelvből** ugyanaz a tananyagtartalom, ugyanolyan óraszámban mint a gimnáziumban, **érettségi vizsgával zárul az oktatás**, három tárgyból **előrehozott érettségi lehetőséggel**
- A **nyelvvizsga megszerzésére a lehetőség adott**, hiszen itt is ugyanolyan óraszámban történik a nyelvtanulás, mint a gimnáziumban, de itt **1 nyelvből**
- **5. érettségi tantárgy a szakmai vizsgával megszerzett szakmai végzettség**
- A **technikusi vizsga emelt szintű érettségi** tantárgynak számít

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 és tizedik** évfolyamán szervezhető meg.
- 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.

Mikor sikeres az ágazati alapvizsgám?

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

Mikor léphetek a technikum I I. évfolyamára, a szakirányú oktatásba?

- 9-10. évfolyam iskolai- és az ágazati alapvizsga követelményeinek sikeres teljesítése esetén

Nincs nyári gyakorlat se 9. évfolyam se 10. évfolyam után!

Mi történik a 11. évfolyamra lépve?

- **10. évfolyam** után történik a **szakmaválasztás**
- **11. évfolyamtól a szakmai gyakorlati képzés már iskolában és/vagy munkahelyen: vállalatoknál, vállalkozásoknál duális képzésben történik.**
- Az 5 év elvégzése után **egyszerre kapunk érettségi bizonyítványt és a technikusi oklevelet.**

Kap-e ösztöndíjat a tanuló az ágazati alapoktatás során?

- Igen.
- A 9. és 10. évfolyamon a mindenkori minimálbér 5%-át kapja a tanuló ösztöndíjként.
Ez 2021. szeptemberétől **8.370 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!**

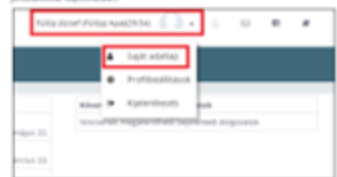
Bankszámlaszám feltöltésének lépései a Krétában:



E-mailre érkezik meg a hozzáférés!

A Székesfehérvári Városi Önkormányzat Képviselő-testületének 2015. évi 12. számú határozata alapján a település területén élő lakosok számára a település önkormányzatánál lehetőséget kínálunk a Bankzámla hozzáférést igénylök feladására. A Bankzámla hozzáférést igénylök feladását a település önkormányzatánál lehetőséget kínálunk a Bankzámla hozzáférést igénylök feladására.

A KRÉTA rendszerben **Bankzámla hozzáférést igénylök** lehet jelezni azaz a Bankzámla hozzáférést igénylök feladását a rendszerben lehetőséget kínálunk a Bankzámla hozzáférést igénylök feladására.



A 'Bankzámla hozzáférést igénylök' gomb segítségével meg lehet jelölni a Bankzámla hozzáférést igénylök feladását a rendszerben.



A Bankzámla hozzáférést igénylök feladását a Bankzámla hozzáférést igénylök feladását a rendszerben lehetőséget kínálunk a Bankzámla hozzáférést igénylök feladására.

Az egyes pénzügyi intézményekkel kapcsolatban előfordulhat, hogy az ügyfél számára meg kell jelölni a Bankzámla hozzáférést igénylök feladását a rendszerben lehetőséget kínálunk a Bankzámla hozzáférést igénylök feladására.

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 **szakképző intézményben** vagy **szakképzési munkaszerződéssel duális képzőhelyen szervezhető meg.**

Mit kell tudnom a szakirányú oktatásról? (2.)

- Ha szakképző intézményben tölti a tanuló a szakirányú oktatást (11. évfolyamtól!), akkor ösztöndíjat kap, amely a 10. évfolyam tanulmányi eredményétől függ:
- 2,00 – 2,99 tanulmányi átlag alapján: a minimálbér 5%-a **8.370 Ft/hó**
- 3,00 – 3,99 tanulmányi átlag alapján: a minimálbér 15%-a **25.110 Ft/hó**
- 4,00 – 4,49 tanulmányi átlag alapján: a minimálbér 25%-a **41.850 Ft/hó**
- 4,5-től a tanulmányi átlag alapján: a minimálbér 35%-a **58.590 Ft/hó**

Mit kell tudnom a szakirányú oktatásról? (3.)

- **Ha duális képzőnél tölti a tanuló a szakirányú oktatást (I I. évfolyamtól), akkor 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 foglalkoztatni tudja a tanulót, s elegendő gyakorlati munkanapot tud nála eltölteni.

Mit kell tudnom a szakirányú oktatásról? (4.)

- 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? (5.)

- 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 9-10. évfolyam során

Sikeres

- közismereti felkészítés (2021.szeptember – 2023. május)
- ágazati alapok elsajátítására felkészítés (2021.szeptember – 2023. május)
- ágazati alapvizsga teljesítése (2023. június)
- szakmaválasztás pontosítása (*Cukrász szaktechnikus, Szakács szaktechnikus, Vendégtéri technikus, Turisztikai technikus*)
- duális képzőhely választás,
- Szakképzési munkaszerződés megkötése 2023.09.01-ig.

Nincs nyári gyakorlat a 10. évfolyam után!

KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

