

4. Képzési program

4.1. Technikum

Intézményünkben turizmus-vendéglátás és sport ágazatban zajlik technikumi képzés.

A beiskolázáshoz 9. évfolyamra mindkét ágazat esetén alapfokú iskolai képzettség, valamint foglalkozás-egészségügyi-, és pályaalkalmassági vizsgálaton történő megfelelés szükséges.

Turizmus-vendéglátás ágazati képzésben

- cukrász szaktechnikus,
- szakács szaktechnikus,
- turisztikai technikus,
- vendégtéri szaktechnikus,

sport ágazati képzésben pedig

- fitness-wellness instruktorképzés tanulókat oktatásuk folytatjuk.

9-10. évfolyamon ágazati alapképzés történik a szakmai programterveknek megfelelően. A továbbhaladás feltétele a 9-10. évfolyam követelményeinek sikeres teljesítése mellett az ágazati alapvizsga teljesítése. Az egyes szakmákhoz tartozó Képzési és Kimeneti Követelmények az ágazati alapvizsga leírását, mérésének, értékelésének szempontjait tartalmazza.

A 11-13. évfolyamon a képzés a szakmai programtervben meghatározott tantárgyak, témakörök, ezekhez rendelt óraszámok szerint történik. A helyi szakmai tanterveket – beépítve a projekt feladatokat – a *3. számú melléklet* tartalmazza. A projektfeladatok kialakítása, kiírása minden tanév elején a tanmenetek készítésével egy időszakra történik az *1. számú mellékletben* szereplő minta alapján.

Érettségi vizsgát követően első szakmai végzettség megszerzésére nappali tagozaton 2 tanév alatt van lehetősége a más középiskolából érkezőknek. 13-14. évfolyamon a szakmai programtervek alapján kizárólag szakmai tantárgyak, tananyagtartalom oktatása zajlik az iskolában, és gyakorlati munkahelyeken. A képzés lezárása, a 14. évfolyam sikeres teljesítését követően, technikus vizsgával történik.

Szakmai bizonyítvány birtokában érettségi vizsgával rendelkezők részére is adott a tanulási lehetőség. Esti tagozaton két tanév alatt szerezhettek technikus szakmai bizonyítványt. A képzés óraszámja a nappali képzés óraszámának 40%-a, a tananyagtartalom ugyanaz, mint nappali tagozaton. Bizonyítható szakmai előképzettség esetén egyéni tanrend kérhető, ezáltal a képzési idő akár csökkenhet is.

4.2. Szakképző iskola

A szakképző iskola turizmus-vendéglátás ágazatban

- cukrász,
- szakács és
- pincér-vendégtéri szakember képzés folyik.

Bemeneti követelmények a technikai képzéshez hasonlóan, alapképzés iskolai képzettség, valamint foglalkozás-egészségügyi-, és pályaalakmassági vizsgálaton történő megfelelés.

A 9. évfolyamon történő ágazati alapképzés után, a továbbhaladás feltétele a 9. évfolyam követelményeinek sikeres teljesítése mellett az ágazati alapvizsga teljesítése. Az egyes szakmákhoz tartozó Képzési és Kimeneti Követelmények az ágazati alapvizsga leírását, mérésének, értékelésének szempontjait tartalmazza.

10-11. évfolyamon a képzés a szakmai programtervben meghatározott tantárgyak, témakörök, ezekhez rendelt óraszámok szerint történik. A szabad órakeretet, ami évfolyamonként 1-1 tanítási órát jelentett hetente: 9-10. évfolyamon szakmai idegennyelv oktatásra, 11. évfolyamon IKT a vendéglátásban tantárgy oktatására szántuk. A turizmus-vendéglátás ágazatban rendkívül fontos az idegen nyelvek ismerete. Ez a tény indokolja döntésünket. Az IKT ismeretek óraszám növelésre a szakmai vizsgát megelőző tanévben a projekt feladat elkészítésének segítése miatt láttuk szükségét. A helyi szakmai tanterveket – beépítve a projekt feladatokat – a *3. számú melléklet* tartalmazza. A projektfeladatok kialakítása, kiírása minden tanév elején a tanmenetek készítésével egy időszakban történik az *1. számú mellékletben* szereplő minta alapján.

Esti tagozaton felnőttképzés keretein belül lehetőség van 16 éven felüliek részére is szakmai képzésben részt venni. A képzés időtartama 1,5 tanév, a tanítási órák száma a nappali képzés óraszámának 40%-a. A tantárgyakat, a tananyagtartalmakat a helyi programtervek tartalmazzák szakmánkénti bontásban. A szakmai tantárgyak helyi tanterveit a *3. számú melléklet* tartalmazza.

4.3. A szakképző intézményben alkalmazott sajátos pedagógiai módszerek, ideértve a projektoktatást is

A tanítási-tanulási folyamat kiemelt célja a folyamatos önképzés iránti igény, valamint az élethosszig tartó tanulás képességének kialakítása. A projektekben a tanulók egyéni érdeklődésüknek megfelelően vállalhatnak részt a tanulási folyamatban.

A projektpedagógia alkalmazása megfelelő témaválasztás és feladatválasztási lehetőségek felkínálása esetén a hátrányos helyzetű és SNI, BTM-n tanulók egyéni képességeinek fejlesztését, valamint a tehetséges tanulók fejlesztését egyaránt szolgálhatja.

A gyermek számára az élethelyzeti tapasztalatok fontosabbak, mint az ismeretanyag, a formális ismeretszerzés helyébe a tevékenység-központú tanulás kerül, amely nagyfokú szabadságot biztosít a tanuló és az oktató számára.

A projektoktatás élménypedagógiai, gamifikáció (játékosítás) alapú szemléletet kíván, amely nagyban elősegíti a differenciálást is. Az oktató szerepe szintén megváltozik: segítő, mentor, folyamat levezető szerepet kell vállalnia, indirekt irányítást alkalmaznia.

Lehetőség van arra, hogy a gyerekek érdeklődésüknek megfelelően szülőktől, vagy más forrásokból is ismereteket szerezzenek. A projektmódszer alkalmazásával - főleg, ha a téma a tanulóknak tetsző - sokkal jobban lehet motiválni a tanulókat a tevékenységre, mint egy hagyományos órán. Szabadabb, hatékonyabb tanulás. A tanulók megtanulnak tanulni. A projektek mindig tartalmaznak választási lehetőségeket, egyéni ütemet, önállóságot, kreatív megoldási lehetőséget a gyermekeknek, így sajátos differenciálást is elérhetünk általa.

A projekt módszer nehézségei:

Nehezen illeszthető a szokásos szervezeti formák és keretek közé, mivel nehezen egyeztethető össze az iskola mechanikus időbeosztásával, a tanórák rendszerével. Ebből következik, hogy igényli a hagyományos tantervi keretek megbontását. Nehézséget jelenthet még, hogy a hagyományos osztályozással nem értékelhető.

A projektoktatás során a témaegységek feldolgozása, a feladat megoldása a tanulók érdeklődésére, a tanulók és az oktatók közös tevékenységére, együttműködésére épül: a probléma megoldása és az összefüggések feltárása útján.

A tanítási-tanulási folyamat céljainak megvalósítása során fontos az is, hogy érezzék tanulóink szakmai tevékenységük, munkájuk fontosságát. Körültekintően, felelősen dolgozzanak az iskolai tanműhelyekben és a gyakorlati képzőhelyeken egyaránt. A tudatosság, és felelősségvállalás erősítése érdekében az iskolai szakmai rendezvényeken, valamint a külső helyszíneken megrendezésre kerülő programokon – ahol intézményünket szakmai munkával bízza meg a szervező – tanulóink részvétele a munkában kötelező. Az évfolyamok követelményeinek sikeres teljesítése mellett a szakmai vizsgára bocsátás feltétele az is, hogy tevékeny részt vállaljanak a szakmai feladatok megvalósításában.

4.4. Ágazati alapvizsga feladatok kidolgozásának alapelvei

Az ágazati alapvizsgára technikumban a 10. évfolyam végén, szakképző iskolában a 9. évfolyam végén kerül sor. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése. Az általunk képzett szakmák ágazati alapvizsgáinak leírása, mérésének, értékelésének szempontjai az Innovatív Képzéstámogató Központ honlapján érhetőek el: <https://szakkepzes.ikk.hu/kkk-ptt>

4.5. Duális képzőkkel, vállalatokkal való együttműködés folyamata

Külső résztvevők, duális partnerek lehetséges köre helyi szinten: a vendéglátó, turisztikai, sport tanulóképzésben érdekelt szakképző munkahelyek, munkáltatók.

Lehetséges együttműködési formák:

Szakgimnáziumi kifutó képzés (10-11-12. évfolyam)

A kötelező nyári szakmai gyakorlat, a Kereskedelmi és Iparkamara által tanulóképzésre alkalmasnak nyilvánított turisztikai, vendéglátó gazdálkodó szervezeteknél zajlik együttműködési megállapodás alapján.

Szakközépiskolai kifutó képzés (10-11 évfolyam)

Az elméleti oktatás az iskolai szakelméleti tantárgyak keretében az iskola épületében, míg az évközi szakmai gyakorlatok szervezése vendéglátó vállalkozásokkal, gazdálkodó egységekkel tanulószerveződés alapján történik. A szerződés tartalmazza a szakmai gyakorlati képzésben közreműködő felek kötelezettségeit, vállalásait, feladatait.

Technikumi képzés (2020. 09. 01-től)

A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján ágazati alapoktatásban és szakirányú oktatásban történik. A tanuló, illetve a képzésben résztvevő személy szakirányú oktatásban a szakképző intézményben és szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyeken vesz részt. 9-10 évfolyamon minden szakmában a képzés az iskolában történik. 11-13 évfolyamon a képzési és kimeneti követelmények és a programterv alapján a szakmai képzés az iskolában és a gazdálkodó szervezeteknél zajlik. 11. évfolyam után 175 óra (5 hét), 12. évfolyam után 200 óra (5 hét) összefüggő nyári gyakorlat teljesítése kötelező.

Az érettségi utáni két évfolyamos oktatás keretein belül a szakmai gyakorlati képzés az iskolában és a gazdálkodó szervezetnél megosztva történik. 1/13. évfolyam után 200 órás összefüggő nyári gyakorlat kötelező.

Szakképzés (2020. 09. 01-től)

A szakmai oktatás a képzési és kimeneti követelmények alapján ágazati alapoktatásban és szakirányú oktatásban történik. A tanuló, illetve a képzésben résztvevő személy szakirányú oktatásban a szakképző intézményben és szakképzési munkaszerződéssel a duális képzőhelyeken vesz részt. 9. évfolyamon minden szakmában a képzés az iskolában történik. 10-11 évfolyamon a képzési és kimeneti követelmények és a programterv alapján a szakmai képzés az iskolában és a gazdálkodó szervezeteknél zajlik. a 10. évfolyamot követően 175 órás (5 hetes) összefüggő nyári gyakorlat kötelező.

Felnőttképzés esti tagozaton a képzés az iskolában és gazdálkodó szervezetnél megosztva zajlik. A képzések időtartama 1,5 tanév. Az első tanévet követően 80 óra összefüggő üzemi gyakorlat elvégzése kötelező.

4.6. Helyi óratervek

Az iskola helyi óraterveit és programterveit az iskola szerverén tároljuk, az intézményi számítógépekről elérhetőek.

Technikum**Turizmus-vendéglátás ágazati alapképzés**

Tantárgyak		9. évfolyam	10. évfolyam
Munkavállalói ismeretek		0,5	0
A munka világa		1,5	0
IKT a vendéglátásban		1	1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	1	2
	Az ételkészítés alapjai	1	2
	A vendégtéri értékesítés alapjai	1	2
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	1	2

Sport ágazati alapképzés

Tantárgyak	9. évfolyam	10. évfolyam
Munkavállalói ismeretek	0,5	0
Anatómiai-élettani ismeretek	2	2
Egészségtan	0	2
Edzéselmélet I.	1	2
Edzésprogramok I.	2	1
Gimnasztika I.	1,5	2

Cukrász szaktechnikus

Tantárgyak		11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Munkavállalói idegen nyelv		0	0	2
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Cukrászati anyagok, nyersanyagok technológiai szerepe	0	1	0
	Cukrászati számítások	1	0	0
	Előkészítés, alapl műveletek	1	0	0
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tankonyhában	1	1	0
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása üzemben	1	0	0
Cukrászati termékek készítése	Cukrászati termékek készítése tankonyhában	1	3	0
	Cukrászati termékek készítése üzemben	6	6	0
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tankonyhában	1	1	0
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése üzemben	0	1	0
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	1	0
Üzleti menedzsment	Üzleti menedzsment tanirodában	0	0	4
	Üzleti menedzsment üzemben	0	0	4
Marketing és protokoll	Marketing és protokoll tanirodában	0	0	3
	Marketing és protokoll üzemben	0	0	2

Speciális szakmai kompetenciák	Speciális szakmai kompetenciák tankonyhában	0	0	7
	Speciális szakmai kompetenciák üzemben	0	0	2

Szakács szaktechnikus

Tantárgyak		11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Munkavállalói idegen nyelv		0	0	2
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Élelmianyagok	1	1	0
	Előkészítés, alapl műveletek	1	0	0
Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása	Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása tankonyhában	1	1	0
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása üzemben	1	0	0
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Ételkészítés-technológiai ismeretek tankonyhában	1	3	0
	Ételkészítés-technológiai ismeretek üzemben	6	6	0
Ételek tálalása	Ételek tálalása tankonyhában	1	1	0
	Ételek tálalása üzemben	0	1	0
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	1	0

Üzleti menedzsment	Üzleti menedzsment tanirodában	0	0	3
	Üzleti menedzsment üzemben	0	0	6
Marketing és protokoll	Marketing és protokoll tanirodában	0	0	1
	Marketing és protokoll üzemben	0	0	3
Speciális szakmai kompetenciák	Speciális szakmai kompetenciák tanirodában	0	0	8
	Speciális szakmai kompetenciák üzemben	0	0	1

Turisztikai technikus

Tantárgyak		11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Munkavállalói idegen nyelv		0	0	2
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	0	0	0
	Az ételkészítés alapjai	0	0	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai	0	0	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0	0	0
Beszerzés és értékesítés	Utazásszervezés, turisztikai árualap, világörökség Magyarországon	1	1	0
	IKT a turizmusban	1	0	0
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás tanirodában	1	2	0
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás üzemben	5	6	0

Speciális szolgáltatások	Speciális szolgáltatások	1	1	0
	Speciális szolgáltatások	1	1	0
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	1	1	0
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	1	1	0
Adminisztráció és elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	1	0
Üzleti menedzsment a turizmusban	Üzleti menedzsment tanirodában	0	0	2
	Üzleti menedzsment üzemben	0	0	7
Turizmusmarketing és protokoll	Marketing és protokoll tanirodában	0	0	1
	Marketing és protokoll üzemben	0	0	3
Országismeret magyar nyelven	Országismeret tanirodában	0	0	3
	Országismeret üzemben	0	0	6

Vendégtéri szaktechnikus

Tantárgyak		11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Munkavállalói idegen nyelv		0	0	2
Termelési, értékeítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	0	0	0
	Az ételkészítés alapjai	0	0	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai	0	0	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0	0	0
Rendezvényszervezési ismeretek	Rendezvényszervezési ismeretek tanéttérben	1	1	0
	Rendezvényszervezési ismeretek "üzemben"	2	0	0
Vendégtéri ismeretek	Vendégtéri ismeretek tanéttérben	1	1	0
	Vendégtéri ismeretek "üzemben"	0	1	0
Étel és italismeret	Ételismeret, italismeret, étel-, ital intolerancia	1	2,5	0
	Konyhatechnológiai alapismeretek, ételkészítési ismeretek	2	1	0
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek	0	0,5	0
	Italok készítése, felszolgálása,...tanéttérben	2,5	2,5	0
	Italok készítése, felszolgálása,..."üzemben"	1,5	1,5	0
Értékesítési ismeretek	Étlap és itallapszerkesztés, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése	0	1	0
	Értékesítés marketing	1	1	0

Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	2	1	0
Üzleti menedzsment	Üzleti menedzsment tanirodában	0	0	3
	Üzleti menedzsment üzemben	0	0	6
Marketing és protokoll	Marketing és protokoll tanirodában	0	0	1
	Marketing és protokoll üzemben	0	0	3
Specilis szakmai kompetenciák	Specilis szakmai kompetenciák tanirodában	0	0	8
	Specilis szakmai kompetenciák üzemben	0	0	1

Felnőttképzés – cukrász szaktechnikus

Tantárgyak		1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
Munkavállalói ismeretek		0,5	0
Munkavállalói idegen nyelv		0	2
A munka világa		1,5	0
IKT a vendéglátásban		2	1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3	0
	Az ételkészítés alapjai	3	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai	3	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3	0
Előkészítés és élelmiszer-feldolgozás	Cukrászati anyagok, nyersanyagok technológiai szerepe	1	0
	Cukrászati számítások	1	0

	Előkészítés, alpműveletek	1	1
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tankonyhában	1	1
	Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása üzemben	1	0
Cukrászati termékek készítése	Cukrászati termékek készítése tankonyhában	1	3
	Cukrászati termékek készítése üzemben	6	6
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tankonyhában	1	1
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése üzemben	1	1
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	1
Üzleti menedzsment	Üzleti menedzsment tanirodában	2	3
	Üzleti menedzsment üzemben	0	4
Marketing és protokoll	Marketing és protokoll tanirodában	0	3
	Marketing és protokoll üzemben	0	2
Speciális szakmai kompetenciák	Speciális szakmai kompetenciák tankonyhában	0	2
	Speciális szakmai kompetenciák üzemben	0	3

Felnőttképzés – szakács szaktechnikus

Tantárgyak		1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
Munkavállalói ismeretek		0,5	0
Munkavállalói idegen nyelv		0	2
A munka világa		1,5	0
IKT a vendéglátásban		2	1
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3	0
	Az ételkészítés alapjai	3	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai	3	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3	0
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Élelmianyagok	2	0
	Előkészítés, alpműveletek	1	0
Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása	Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása tankonyhában	1	0
	Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása üzemben	2	0
Ételkészítés-technológiai ismeretek	Ételkészítés-technológiai ismeretek tankonyhában	2	3
	Ételkészítés-technológiai ismeretek üzemben	5	4
Ételek tálalása	Ételek tálalása tankonyhában	1	1
	Ételek tálalása üzemben	1	1

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	1
Üzleti menedzsment	Üzleti menedzsment tantervben	1	3
	Üzleti menedzsment üzemben	0	5
Marketing és protokoll	Marketing és protokoll tantervben	0	3
	Marketing és protokoll üzemben	0	1
Speciális szakmai kompetenciák	Speciális szakmai kompetenciák tantervben	0	4
	Speciális szakmai kompetenciák üzemben	0	5

Felnőttképzés – turisztikai technikus

Tantárgyak	1/13. évfolyam	1/14. évfolyam	
Munkavállalói ismeretek	0,5	0	
Munkavállalói idegen nyelv	0	2	
A munka világa	1,5	0	
IKT a turizmusban	2	1	
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3	0
	Az ételkészítés alapjai	3	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai	3	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3	0

Beszerzés és értékesítés	Utazásszervezés, turisztikai árualap, világörökség Magyarországon	2	0
	IKT a turizmusban	1	0
Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás tanirodában	2	3
	Üzleti kalkuláció és költséggazdálkodás üzemben	4	5
Speciális szolgáltatások	Speciális szolgáltatások	1	0
	Speciális szolgáltatások	2	0
Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	1	1
	Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok	0	1
Adminisztráció és elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	2
Üzleti menedzsment a turizmusban	Üzleti menedzsment tanirodában	1	3
	Üzleti menedzsment üzemben	1	3
Turizmusmarketing és protokoll	Marketing és protokoll tanirodában	0	2
	Marketing és protokoll üzemben	1	3
Országismeret magyar nyelven	Országismeret tanirodában	0	4
	Országismeret üzemben	0	4

Felnőttképzés – vendégtéri szaktechnikus

Tantárgyak		1/13. évfolyam	2/14. évfolyam
Munkavállalói ismeretek		0,5	0
Munkavállalói idegen nyelv		0	2
A munka világa		1,5	0
IKT a vendéglátásban		2	1
Termelési, értékelési és turisztikai alapismeretek	A cukrászati termelés alapjai	3	0
	Az ételkészítés alapjai	3	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai	3	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3	0
Rendezvényszervezési ismeretek	Rendezvényszervezési ismeretek tanéteremben	2	1
	Rendezvényszervezési ismeretek "üzemben"	1	1
Vendégtéri ismeretek	Vendégtéri ismeretek tanéteremben	1	1
	Vendégtéri ismeretek "üzemben"	1	1
Étel és italismeret	Ételismeret, italismeret, étel-, ital intolerancia	2,5	0
	Konyhatechnológiai alapismeretek, ételkészítési ismeretek	1	2
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek	1	0

	Italok készítése, felszolgálása,...tanéteremben	2,5	2
	Italok készítése, felszolgálása,..."üzemben"	2	4
Értékesítési ismeretek	Étlap és itallapszerkesztés, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése	0	1
	Értékesítés marketing	1	1
Gazdálkodás és üzleti ismeretek	Gazdálkodás és üzleti ismeretek	2	1
Üzleti menedzsment	Üzleti menedzsment tanirodában	1	2
	Üzleti menedzsment üzemben	0	2
Marketing és protokoll	Marketing és protokoll tanirodában	0	2
	Marketing és protokoll üzemben	0	2
Specilis szakmai kompetenciák	Specilis szakmai kompetenciák tanéteremben	0	2
	Specilis szakmai kompetenciák üzemben	0	6

Fitness-wellness instruktork

Tantárgyak	11. évfolyam	12. évfolyam	13. évfolyam
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	2
Elsősegélynyújtás	1	0	0
Funkcionális anatómia	0	2	1
Terhelésélettan	2	0	0

Edzéselmélet II.	Edzéselmélet II. iskolai	1	0	0
	Edzéselmélet II. "üzemi"	1	0	0
Edzésprogramok II.	Edzésprogramok II. iskolai	1	0	0
	Edzésprogramok II. "üzemi"	1	1	0
Gimnasztika II.		1	0	0
Kommunikáció	Kommunikáció elmélet	1,5	0	0
	Kommunikáció gyakorlat	0,5	0	0
Sportszervezési ismeretek		1	0	0
Sporttörténet		0	1	0
Pedagógia		0	1	0
Pszichológia		0	1	0
Sportmenedzsment		0	0	2
Sportági alapok	Sportági alapok iskolai	1	1	0
	Sportági alapok "üzemi"	1	4	0
Aqua tréning	Aqua tréning iskolai	0	0	0,5
	Aqua tréning "üzemi"	0	0	1,5
Csoportos és speciális órátípusok	Csoportos és speciális órátípusok iskolai	1	1	0,5
	Csoportos és speciális órátípusok "üzemi"	0	2	4,5
Egyéni kondicionálás	Egyéni kondicionálás iskolai	0	0	1
	Egyéni kondicionálás "üzemi"	0	0	6

Ügyfélszolgálat	Ügyfélszolgálati ügyvitel	0	0	0,5
	Ügyfélszolgálati kommunikáció	0	0	0,5
	Ügyfélszolgálat "üzemi"	0	0	4

Szakképző iskola

Turizmus-vendéglátás ágazati alapképzés

Tantárgyak		9. évfolyam
Szakmai idegen nyelv		1
Munkavállalói ismeretek		0,5
Munkavállalói idegen nyelv		0
A munka világa		1,5
IKT a vendéglátásban		2
Termelési, értékesítési és turisztikai ismeretek	A cukrászati termelés alapjai elmélet	1
	A cukrászati termelés alapjai gyakorlat	2
	Az ételkészítés alapjai elmélet	1
	Az ételkészítés alapjai gyakorlat	2
	A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	1
	A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat	2
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	3

Felnőttképzés turizmus-vendéglátás ágazati alapképzés

Tantárgyak	1. évfolyam 1. félév
Munkavállalói ismeretek	8
A munka világa	22

Termelési, értékesítési és turisztikai ismeretek	A cukrászati termelés alapjai elmélet	13
	A cukrászati termelés alapjai gyakorlat	30
	Az ételkészítés alapjai elmélet	13
	Az ételkészítés alapjai gyakorlat	30
	A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	13
	A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat	30
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	43

Cukrász

Tantárgyak		10. évfolyam	11. évfolyam
Szakmai idegen nyelv		1	0
Munkavállalói idegen nyelv		0	2
IKT a vendéglátásban		0	1
Előkészítés	Cukrászati anyagok	2	1
	Cukrászati számítások	1	0
	Munkafolyamatok előkészítése	0	1
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		2	2
Cukrászati termékek készítése	Cukrászati termékek készítése tanműhelyben	2	2
	Cukrászati termékek készítése üzemben	14	13
Cukrászati termékek befejezése,	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tanműhelyben	2	1
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése üzemben	0	1

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	2
---	--	---	---

Pincér-vendégtéri szakember

Tantárgyak		10. évfolyam	11. évfolyam
Szakmai idegen nyelv		1	0
Munkavállalói idegen nyelv		0	2
IKT a vendéglátásban		0	1
Termelési, értékesítési és turisztikai ismeretek	A cukrászati termelés alapjai elmélet	0	0
	A cukrászati termelés alapjai gyakorlat	0	0
	Az ételkészítés alapjai elmélet	0	0
	Az ételkészítés alapjai gyakorlat	0	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai elmélet	0	0
	A vendégtéri értékesítés alapjai gyakorlat	0	0
	A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	0	0
Rendezvényszervezési ismeretek	Rendezvényszervezési ismeretek tanteremben	2	1
	Rendezvényszervezési ismeretek "üzemben"	1	1

Vendégtéri ismeretek	Vendégtéri ismeretek tanétteremben	1	1
	Vendégtéri ismeretek "üzemben"	1	1
Étel és italismeret	Ételismeret, italismeret, étel-, ital intolerancia	2	2
	Konyhatechnológiai alapismeretek, ételkészítési ismeretek	2	0,5
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek	0	1
	Italismeret. italok készítése, felszolgálása,...tanétteremben	3,5	3
	Italok készítése, felszolgálása,... "üzemben"	8,5	8,5
Értékesítési ismeretek	Étlap és itallapszerkesztés, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése	1	1
	Értékesítés marketing, kínálatkialakítás	1	1
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	2	2

Szakács

Tantárgyak		10. évfolyam	11. évfolyam
Szakmai idegen nyelv		1	0
Munkavállalói idegen nyelv		0	2
IKT a vendéglátásban		0	1
Előkészítés és ételmszerfeldolgozás	Élelmianyagok	1	1
	Előkészítés, alapműveletek	2	1
Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása		2	2
Ételkészítés- technológiai ismeretek	Ételkészítés-technológiai ismeretek tankonyhában	2	2
	Ételkészítés-technológiai ismeretek üzemben	14	13
Ételek tálalása	Ételek tálalása tankonyhában	2	1
	Ételek tálalása üzemben	0	1
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	2	2

Felnőttképzés cukrász

Tantárgyak		1. évfolyam	2. évfolyam
Munkavállalói idegen nyelv		0	25
IKT a vendéglátásban		29	12
Előkészítés	Cukrászati anyagok	32	18
	Cukrászati számítások	12	0
	Munkafolyamatok előkészítése	0	7
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		29	25
Cukrászati termékek készítése	Cukrászati termékek készítése tanműhelyben	58	70
	Cukrászati termékek készítése üzemben	120	112
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	Cukrászati termékek befejezése, díszítése tanműhelyben	13	10
	Cukrászati termékek befejezése, díszítése üzemben	16	16
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	29	25

Felnőttképzés pincér-vendégtéri szakember

Tantárgyak	1. évfolyam	2. évfolyam
Munkavállalói idegen nyelv	0	25
IKT a vendéglátásban	29	12

Rendezvényszervezési ismeretek	Rendezvényszervezési ismeretek tanéttérben	20	17
	Rendezvényszervezési ismeretek "üzemben"	24	8
Vendégtéri ismeretek	Vendégtéri ismeretek tanéttérben	13	17
	Vendégtéri ismeretek "üzemben"	16	8
Étel és italismeret	Ételismeret, italismeret, étel-, ital intolerancia	6	18
	Konyhatechnológiai alapismeretek, ételkészítési ismeretek	4	14
	Étterem értékelő és minősítő rendszerek	0	12
	Italok készítése, felszolgálása,...tanéttérben	72	26
	Italok készítése, felszolgálása,..."üzemben"	96	112
Értékesítési ismeretek	Étlap és itallapszerkesztés, gasztroesemények az online térben, hírlevelek szerkesztése	19	1
	Értékesítés marketing, kínálatkialakítás	10	25
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	29	25

Felnőttképzés szakács

Tantárgyak	1. évfolyam 2. félév	2. évfolyam 1. félév
Munkavállalói idegen nyelv	0	25
IKT a vendéglátásban	29	12

Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	Élelmianyagok	10	10
	Előkészítés, alpműveletek	33	15
Konyhai berendezések-gépek ismerete, és készülékek kezelése, programozása		29	25
Ételkészítés- technológiai ismeretek	Ételkészítés-technológiai ismeretek tankonyhában	67	70
	Ételkészítés-technológiai ismeretek üzemben	112	112
Ételek tálalása	Ételek tálalása tankonyhában	5	10
	Ételek tálalása üzemben	24	16
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	29	25